

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 Esta licitação tem por objeto a Permissão Remunerada de Uso de área física de 164,65 m<sup>2</sup> de área útil, referente à Lancheria da UFSM campus Palmeira das Missões (UFSM-PM) conforme planta baixa do **Anexo III**, localizado na Av. Independência, nº 3751, bairro Vista Alegre, em Palmeira das Missões/RS, a ser explorada por empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, assegurando o fornecimento de lanches/refeição com qualidade higiênico- sanitária, sensorial e nutricional adequadas, respeitando-se a cultura local e as condições socioambientais, em consonância com este Termo de Referência.

1.2 Público-alvo: estudantes e servidores da UFSM/Campus de Palmeira das Missões, o qual possui uma população estimada em 800 pessoas que circulam diariamente de segunda a sexta-feira.

1.3 Serviços tipo autosserviços.

1.4 Será firmado um Termo de Permissão com a Licitante Vencedora, com prazo de vigência de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite máximo de 60 meses. O pagamento da retribuição ocorrerá somente após o início das atividades da Lancheria.

#### 2. LOCALIZAÇÃO E FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PELA LICITANTE VENCEDORA

2.1 A área física da Lancheria do Campus da UFSM/Palmeira das Missões está localizada em bloco único, na Av. Independência, nº 3751, bairro Vista Alegre, Palmeira das Missões - RS, CEP 98300-000.

2.2 O horário de funcionamento deverá contemplar os turnos matutino, vespertino e noturno, de segunda a sexta-feira, em pelo menos 2 horas/turno. Horários específicos de funcionamento serão acordados entre a Licitante Vencedora e a Direção do Campus Campus Palmeira das Missões/UFSM.

2.3 Em situações especiais - casos de eventos da Universidade, será permitido à licitante abrir sábado, domingo e/ou feriado, desde que solicitado via e-mail, com antecedência de no mínimo 07 (sete) dias anteriores ao evento à Direção da UFSM Campus Palmeira das Missões.

2.4 O acesso à Lancheria é franqueado à Comunidade Universitária: servidores (docentes e técnico-administrativos), alunos, terceirizados e visitantes.

2.5 É vedada à Licitante Vencedora a subcontratação total ou parcial da Lancheria.

2.6 A produção de alimentos realizada na Lancheria ocorrerá apenas para abastecer a mesma, não sendo permitida a produção nesse espaço para abastecer outras possíveis unidades da Licitante Vencedora.

2.7 É proibida a realização de festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências da Lancheria.

2.8 Não será permitida a comercialização de cigarros ou outro produto derivado ou não do tabaco.

2.9 Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas.

2.10 A UFSM vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos, considerados inadequados ou não condizentes com o objeto deste Contrato.

2.11 Será permitida a verticalização do portfólio de produtos e serviços oferecidos, desde que o mesmo não se sobreponha ou conflite com o objeto principal deste contrato e com este tenha relação.

2.12 A licitante vencedora deverá disponibilizar, de acordo com o artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no mínimo, os produtos e serviços descritos no **Anexo II** (os itens devem ser cotados na cesta).

2.13 A Licitante Vencedora utilizará a área contratada para instalação e exploração comercial de Lancheria.

2.14 Podendo comercializar, também, salgados, doces, chás, sucos, outras bebidas quentes e frias, artigos de bomboniere e sorvetes.

2.15 A licitante vencedora deverá disponibilizar, no mínimo, uma máquina de café e bebidas quentes que ofereça: cappuccino, café com leite, café expresso, chocolate quente, entre outras sabores de maior aceitação do público.

2.15.1 Este equipamento deverá estar disponível nas dependências da lancheria, em local de acesso ao público.

2.15.2 A licitante vencedora deverá manter sempre o equipamento abastecido com os insumos necessários para a produção das bebidas oferecidas e manter o equipamento e arredores em condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como afixar junto ao equipamento contato para informação pelos usuários em caso de eventual desabastecimento.

2.15.3 Os custos com a instalação, a manutenção e o abastecimento dos insumos necessários para o funcionamento deste equipamento serão de responsabilidade da licitante vencedora.

2.16 A Gestão e fiscalização do contrato poderá solicitar à licitante vencedora a comercialização de outros alimentos/preparações e/ou bebidas, sendo que a licitante vencedora ficará sujeita a cumprir o solicitado.

2.17 No caso da inserção de novos alimentos e/ou bebidas para a comercialização na Lancheria, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pela fiscalização do contrato.

2.18 A licitante vencedora deverá observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nutricional e sanitária nas refeições fornecidas.

2.19 Todos os produtos ofertados aos usuários deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com adequada apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária e higiene o estabelecido em Contrato. A licitante vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais e frescos em substituição aos industrializados.

2.20 A licitante vencedora deverá disponibilizar condimentos em sachês: azeite de oliva extravirgem, *catchup*, maionese, mostarda, entre outros. É proibido o uso destes condimentos em recipientes/frascos de uso coletivo como tubos e bisnagas.

2.21 A licitante vencedora deverá disponibilizar em sachê: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros no local.

2.22 A licitante vencedora deverá disponibilizar guardanapos, palitos e canudos. Evitar a utilização de canudos, e em casos de uso, disponibilizar canudos do tipo biodegradáveis.

2.23 A licitante vencedora deverá disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis para o comensal levar os lanches, sem custo adicional ao cliente.

2.24 Deverão ser disponibilizados os talheres (garfo, faca, colher de sobremesa) em embalagens preferencialmente de papel individuais e unitárias, assim como os guardanapos.

2.25 O fornecimento (comercialização) de alimentos e bebidas deverá ocorrer somente na Lancheria citado neste Termo de Referência, ficando proibido o transporte das preparações para serem comercializados em outros locais da UFSM.

2.26 Utilizar somente maionese industrializada na elaboração das preparações.

2.27 A licitante vencedora deverá manter em local visível uma tabela de preços tipo painel (manual ou eletrônico), das preparações comercializadas, de acordo com a proposta de preços licitada.

2.28 A licitante vencedora deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não haja atraso na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

2.29 O pagamento das refeições/lanches/bebidas será efetuado diretamente pelo usuário à licitante vencedora, no caixa, devendo ser disponibilizado, no mínimo, os seguintes meios de pagamento: dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e PIX.

2.29.1 Para o troco, a licitante vencedora deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente. Nos casos de falta de moeda ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie pela licitante vencedora.

2.30 É obrigatório o fornecimento de cupom fiscal aos usuários.

### **3. DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

3.1 A licitante vencedora estará obrigada a cumprir procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA/MS, pela Portaria nº. 78, de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênic-

sanitárias dos alimentos preparados, bem como respeitar as legislações sanitárias vigentes relacionadas a Pandemia Covid-19 e/ou outros protocolos que possam se fazer necessários.

3.2 No que se refere à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a licitante vencedora deverá:

- a) Estabelecer fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O acesso às instalações não deverá ser comum a outros usos.
- b) Garantir as separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- c) Manter em adequado estado de conservação: o piso, as paredes, o teto, as portas, as janelas (sem cortinas), os equipamentos e filtros para climatização, os equipamentos, móveis e utensílios.
- d) Manter em bom estado de conservação (limpas e sem furos) as barreiras de proteção nas portas e telas milimetradas (malha de 2 milímetros) nas portas e nas janelas. As barreiras de proteção deverão ser adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais. As telas milimetradas deverão ser removíveis para limpeza.
- e) Manter as áreas externa e interna do estabelecimento livres de objetos em desuso e da presença de animais.
- f) Manter as instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes.
- g) Garantir que o sistema de ventilação e circulação de ar mantenha o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.
- h) Adquirir e instalar na área de preparação do alimento coifa(s) que sejam compatíveis com a atividade deste Termo de Referência, de material liso, resistente, de fácil limpeza e sem gotejamento de gordura.
- i) Possuir equipamentos, móveis e utensílios de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. Seus desenhos devem permitir a higienização adequada. As superfícies que entram em contato com o alimento deverão ser lisas, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. É vedado o uso de madeira em móveis, equipamentos e utensílios na área de produção de alimentos.
- j) Dispor no estabelecimento de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, balanças, entre outros.
- k) Realizar a manutenção programada e periódica: do sistema de climatização e de exaustão; dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos (termômetros, balanças); dos equipamentos de refrigeração e congelamento e dos equipamentos de conservação e distribuição (quente e frio). Estas manutenções deverão ser registradas, verificadas, datadas e rubricadas. Os registros deverão estar disponíveis no estabelecimento.
- l) Adquirir, instalar e suprir o(s) lavatório(s) para higienização das mãos com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico (álcool em gel 70%); toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos; e coletor de papel, acionado

sem contato manual higienizado sempre que necessário e, no mínimo, diariamente.

3.3 No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a licitante vencedora deverá:

- a) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e com Equipamento de Proteção Individual (EPI) apropriado conforme necessidade.
- b) Estabelecer operações de higienização com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias, de acordo com o Quadro 1:

Quadro 1 – Periodicidade de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios\*.

Periodicidade** de higienização	Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
Diário	Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de higienização, armazenamento, produção e distribuição de alimentos; maçanetas; lavatório(s) (pias), recipientes de lixo, cadeiras e mesas (refeitório), entre outros. Deverão ser respeitadas as legislações sanitárias vigentes relacionadas a Pandemia e/ou outros protocolos que possam se fazer necessários.
Diário ou de acordo com o uso	Equipamentos (fogão e chapa, forno micro-ondas, forno elétrico, balcão térmico aquecido), utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores, entre outros.
Semanal	Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); equipamentos de refrigeração e congelamento, entre outros.
Quinzenal	Coifa; área de armazenamento; estrados.
Mensal	Luminárias, interruptores, tomadas, telas de proteção das janelas, teto, filtro de ar-condicionado ( <i>split</i> ), entre outros.
Mensal ou de acordo com a necessidade	Caixa de gordura.
Trimestral	Ar-condicionado ( <i>split</i> ) (higienização completa dos equipamentos).
Semestral	Reservatório de água (caixa d'água) - a cargo da UFSM.

\*É proibido: varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação de alimentos, reaproveitar embalagens de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

- c) Utilizar produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde (MS). A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, deverão obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes. Estes produtos deverão ser identificados e guardados em local específico, distante de alimentos e bebidas.
- d) Dispor de utensílios, equipamentos e materiais para a higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.

e) Realizar as atividades conforme legislação sanitária vigente (RDC nº 216/2004; Portaria nº 78/2009).

3.4 No que se refere aos manipuladores de alimentos, a licitante vencedora deverá:

a) Considerar como manipulador de alimento qualquer pessoa que entrar em contato direto ou indireto com o alimento e/ou bebida.

b) Realizar o controle de saúde dos manipuladores de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros no estabelecimento.

c) Disponibilizar aos manipuladores, no mínimo dois conjuntos de uniforme completo de cor clara (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões, calças compridas e calçados fechados). Os manipuladores deverão utilizar esse uniforme exclusivamente na área de preparação e distribuição de alimentos e trocá-lo sempre que necessário, e no mínimo diariamente. O uniforme deverá ser mantido em adequado estado de limpeza e conservação. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.

d) Garantir que seus manipuladores estejam dotados de boa/adequada apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas de acordo com cartazes afixados nas áreas de manipulação de alimentos, unhas curtas, sem esmalte e/ou base, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.

e) Realizar as atividades conforme legislação sanitária vigente (RDC nº 216/2004; Portaria nº 78/2009).

3.5 No que se refere à preparação do alimento, a licitante vencedora deverá:

a) Utilizar matérias-primas, ingredientes e embalagens para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Estabelecer medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.

b) Garantir que produtos perecíveis não fiquem expostos à temperatura ambiente.

c) Acondicionar e identificar de acordo com a rotulagem os alimentos que não foram utilizados na totalidade.

d) Garantir que o tratamento térmico do alimento atinja 70°C em todas as partes. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70°C o tratamento térmico deverá ser garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

e) Monitorar e garantir que óleos e gorduras utilizados não sejam aquecidos à temperatura superior a 180°C. Quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor) os óleos e gorduras devem ser substituídos.

f) Conduzir o descongelamento sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C. Quando utilizado o forno de micro-ondas para descongelamento, o alimento deverá ser submetido à cocção imediata. É

proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente e/ou em água parada ou corrente. Após o descongelamento, o produto não deverá ser recongelado.

g) Garantir que os produtos preparados sejam embalados, identificados e conservados de acordo com os critérios dispostos no Quadro 2:

Quadro 2. Critérios de validade e temperatura de alimentos preparados.

<b>Alimento preparado</b>	
<b>Tempo (validade)</b>	<b>Temperatura em °C</b>
Inferior a 5 dias	$\leq 4^{\circ}\text{C}$ e $< 5^{\circ}\text{C}$
5 dias	4°C ou menos
Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C.	

Fonte: RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

h) Realizar o controle das temperaturas dos equipamentos de refrigeração e congelamento e manter os registros verificados, datados e rubricados no estabelecimento.

i) Garantir que os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutícolas sigam os seguintes procedimentos operacionais: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; IV. Enxágue com água potável. Deverá estar implementado no estabelecimento uma instrução de trabalho relacionada ao procedimento de higienização dos hortifrutícolas.

j) Garantir que os ovos utilizados obedçam aos seguintes critérios: I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem (preferencialmente refrigerados); III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis; IV. Não utilizar ovos crus ou mal cozidos em preparações como maionese caseira, mousse, merengue, entre outros; V. Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade; VI. Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura; VII. Não reutilizar embalagens dos ovos para outros fins.

k) Garantir a guarda de amostras (100g/100mL) de todas as preparações do almoço conforme Termo de Referência, em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C. Permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos quando a UFSM solicitar.

l) Realizar as atividades conforme legislação sanitária vigente (RDC nº 216/2004; Portaria nº 78/2009).

3.6 No que se refere ao armazenamento do alimento preparado, a licitante vencedora deverá:

a) Garantir que o armazenamento do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorra em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

b) Realizar as atividades conforme legislação sanitária vigente (RDC nº 216/2004; Portaria nº 78/2009).

3.7 No que se refere a exposição ao consumo do alimento preparado, a licitante vencedora deverá:

a) Manter a área de exposição, consumação ou refeitório organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

b) Dispor de equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

c) Registrar a temperatura do(s) equipamento(s) de exposição de alimentos preparados, se houver. Os registros verificados, datados e rubricados deverão estar disponíveis durante a fiscalização de contrato.

d) Dispor de equipamentos de exposição do alimento preparado na área de consumação dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.

e) Garantir que os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, estejam devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

f) Garantir a ausência de ornamentos e plantas na área de produção e distribuição de alimentos.

g) Garantir que funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulem os alimentos.

h) Realizar as atividades conforme legislação sanitária vigente (RDC nº 216/2004; Portaria nº 78/2009).

3.8 No que se refere à documentação e registro, a licitante vencedora deverá:

a) Garantir que o estabelecimento implemente, no mínimo, o Manual de Boas Práticas e os quatro Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de acordo com a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 ou de acordo com a legislação sanitária vigente. Esses documentos deverão estar disponíveis aos funcionários envolvidos, à autoridade sanitária e aos fiscais da UFSM.

3.9 No que se refere à responsabilidade, a licitante vencedora deverá:

a) Garantir que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos e/ou pela empresa seja

comprovadamente submetido a Curso de Capacitação anual em Boas Práticas para Serviços de Alimentação com no mínimo 16 horas de carga horária de acordo com a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 ou de acordo com legislação sanitária vigente. O documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deverá estar devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático e estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização do contrato pela UFSM.

b) Realizar notificação compulsória aos órgãos oficiais de Vigilância Sanitária em caso de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

#### **4. DA CONSERVAÇÃO DA LANCHERIA**

4.1 A licitante vencedora deverá assinar um Termo de Recebimento do Imóvel estabelecido pela UFSM estando ciente da situação predial antes do início das atividades.

4.2 O serviço de manutenção predial nas áreas interna e externa do local é de responsabilidade da licitante vencedora. São exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado, manutenção de goteiras e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

4.3 Ao término do Contrato, a licitante vencedora na presença dos servidores designados pela UFSM realizará a inspeção e verificação predial: integridade da estrutura interna do local cedido, devendo logo após assinar o Termo de Devolução.

4.4 Somente depois de constatado o estado de conservação predial da Lancheria, será realizada a assinatura do Termo de Devolução.

#### **5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA**

5.1 Os serviços, objeto de preço pela licitante vencedora, devem obedecer ao disposto no respectivo instrumento convocatório e seus anexos, nas Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/02, nos Decretos nº 5.450/05 e nº 2.271/97 e demais normas legais pertinentes.

5.2 Manter, durante o período de vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.3 Designar formalmente preposto para representá-la perante à UFSM, o qual deverá manter telefone, e-mail e endereço atualizados junto à gestão e fiscalização de contrato;

5.4 Cadastrar a Permissionária como entidade externa no sistema PEN da UFSM, a fim de que a mesma possa ser informada das situações relacionadas ao contrato por meio de processo eletrônico;

5.5 O imóvel conta com um quadro de medição de energia elétrica. Cabe a Permissionária:

5.5.1 Garantir que as instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados na Lancheria atendam a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

5.5.2 Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da licitante vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser previamente analisadas, aprovadas e autorizadas pela PROINFRA.

5.5.3 Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem será de inteira responsabilidade da licitante vencedora.

5.5.4 O imóvel conta com um hidrômetro, para leitura do consumo de água. A água é proveniente de poço artesiano. Cabe a Permissionária:

5.5.5 Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações hidráulicas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da licitante vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pela PROINFRA;

5.5.6 Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem será de inteira responsabilidade da licitante vencedora.

5.6 A licitante vencedora ficará responsável por executar o Plano de Prevenção e Combate a Incêndio - PPCI, bem como solicitar a vistoria para emissão do APPCI (alvará).

5.6.1 O APPCI deverá ser remetido ao Núcleo de Prevenção de Incêndios - NPI da UFSM, para liberação do início das atividades.

5.6.2 Os custos relativos à execução do PPCI e ao APPCI correrão exclusivamente por conta da licitante vencedora.

5.7 Providenciar os alvarás, registros, licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal. Estes documentos deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis à fiscalização.

5.8 A Licitante vencedora deverá providenciar o laudo de estanqueidade do gás e a troca do nome do responsável, sendo que os custos serão da Permissionária.

5.9 Implantar de forma adequada, a planificação, execução e supervisão dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto dos serviços.

5.10 Fornecer todos os produtos, insumos e equipamentos para produção e distribuição de alimentos.

5.10.1 A licitante vencedora deverá manter estes itens em perfeito funcionamento, arcando

inclusive com a sua manutenção ao longo da vigência contratual.

5.11 Prover os móveis, equipamentos e utensílios sugeridos no **Anexo IV**.

5.11.1 Para os equipamentos a serem instalados, **recomenda-se** observar ter padrão “A” de consumo de energia elétrica e, caso não conste a voltagem, deverá ser considerada 220 V ou bivolt.

5.11.2 Os equipamentos devem estar em bom estado de conservação e apresentação e manutenção.

5.12 O Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente.

5.13 Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) com documento comprobatório no local.

5.14 Responsabilizar-se pelo fornecimento dos uniformes e EPIs aos seus funcionários, compreendendo: jalecos de manga curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões; calças compridas e blusas de cor branca; calçados fechados e/ou botas antiderrapantes; touca descartável (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios); luvas de malha de aço para corte e desossa (se necessário); luvas térmicas para proteção contra queimaduras e luvas de borracha para proteção do manipulador em tarefas como lavagem de painéis e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, higienização das áreas de lixo; manipulação de produtos químicos; incluídos os demais constantes na Norma Regulamentadora 6 (NR 6). Todos os EPIs deverão ter o número do Certificado de Aprovação (CA) fornecido pelo Ministério do Trabalho. Os EPIs e uniformes deverão estar disponíveis em quantidade adequada para o serviço prestado. Os jalecos, calças e blusas, deverão ser fornecidos em número igual ou superior a dois por manipulador; deverão ser trocados e lavados diariamente.

6.15 Instruir a seus colaboradores, quanto à prevenção de incêndios.

6.16 Efetuar a imediata substituição de qualquer colaborador que, a critério da UFSM, não esteja habilitado para a prestação dos serviços.

6.17 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer colaborador considerado em conduta inconveniente pela UFSM.

6.18 A licitante vencedora não pode manter vínculo empregatício com servidor da UFSM.

6.19 Responsabilizar-se pelas obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus colaboradores, cabendo-lhe todo o ônus destas obrigações, incluindo indenizações por acidente, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de empregados que tenham participado do objeto deste edital, sendo considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por qualquer ônus recorrente.

6.20 O controle de saúde dos empregados da licitante vencedora, bem como o cumprimento de

todas as exigências da legislação sanitária relativas aos exames médicos é de responsabilidade da licitante vencedora. Será exigido da licitante vencedora o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) expedido pelo médico do trabalho nas seguintes situações: admissão, periódica, troca de função, retorno às atividades e demissão. O ASO deverá estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização.

6.21 Afastar da atividade de preparação de alimentos os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela fiscalização.

6.22 Permitir que a Equipe de fiscalização realize vistorias nos locais de preparação, acondicionamento e distribuição dos alimentos.

6.23 Permitir que fiscalização realize vistoria nos locais de acondicionamento dos alimentos, estando a licitante vencedora ciente que se identificados alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, de origem duvidosa, ou com outra característica sensorial em desacordo, os mesmos serão retirados.

6.23.1 Permitir a vistoria dos alimentos em exposição, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados e não poderão ser comercializados.

6.24 Os danos causados a terceiros pelo descumprimento das normas técnicas e sanitárias recairão sobre a licitante vencedora e o seu responsável técnico.

6.25 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFSM.

6.26 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

6.27 Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

6.27.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

6.27.2 Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

6.27.3 Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

6.27.4 Capacitação periódica dos colaboradores, no mínimo anual, sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação. Os registros da capacitação deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis à fiscalização do contrato.

6.31 A licitante vencedora será responsável pelo recolhimento de resíduos e rejeitos, devendo dar a destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento da Lancheria, sem ônus para a UFSM.

6.31.1 A permissionária deverá, obrigatoriamente, seguir as definições da Prefeitura

Municipal, fazendo a segregação dos resíduos em: resíduos recicláveis, rejeitos e resíduos orgânicos. Para tanto, deverá disponibilizar nas áreas internas e/ou externas três coletores devidamente identificados, acessível aos colaboradores e usuários. Resíduos especiais e perigosos devem ser destinados conforme orienta a Prefeitura Municipal

6.31.2 A permissionária deverá segregar, armazenar e dar destinação final correta do óleo comestível saturado produzido pela própria, através de doação, comercialização ou subcontratação do serviço de destinação deste óleo. Esta destinação deverá ser comprovada à fiscalização do contrato.

6.31.3 A permissionária deverá instalar, sem ônus a UFSM, em área próxima ao local de funcionamento da Lancheria, definida pela UFSM, contêineres fabricados de acordo com as normas DIN/EN 840-4 e NBR 15.911, composto de corpo, tampa e rodas. Com corpo e tampa confeccionados em material HDPE (polietileno de alta densidade) 100% virgem com proteção antioxidante e anti UV 8 (proteção anti UV classe 8), com munhão para basculamento lateral, com 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freio de estacionamento, rodas em borracha maciça, garfos de fixação em aço, com tratamento anti-corrosão, com saída inferior para escoamento de água de lavagem e com pedal para abertura da tampa, em aço, com tratamento anti-corrosão. Poderão ser utilizados os contêineres já disponibilizados pela UFSM, se a capacidade for suficiente, mediante autorização da gestão do contrato, que pode ser suspensa a qualquer momento.

6.32 Providenciar a instalação do gás na central de gás GLP de acordo com o Plano de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (PPCI) disponibilizado pela PROINFRA e atendendo as normas de prevenção e proteção contra incêndio estabelecidas pelo CBM-RS.

6.32 Cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento das Lancherias, bem como acatar as determinações complementares emanadas da PROINFRA, relacionadas com o assunto.

6.34 Recolher os valores devidos até a data do seu vencimento, conforme estabelecido na minuta do Termo de Permissão.

6.35 Findo o prazo do Contrato, a licitante vencedora obriga-se a desocupar e entregar, no último dia de vigência do Contrato, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

## **6. DAS RESPONSABILIDADES DA UFSM**

6.1 Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei nº. 8.666/93.

6.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela licitante vencedora, de acordo com as especificações do Edital, do Termo de Referência, dos seus Anexos e dos termos de sua proposta.

6.3 Encaminhar à licitante vencedora as guias de recolhimento correspondentes às retribuições devidas na forma estabelecida na minuta de Termo de Permissão.

6.4 Notificar a licitante vencedora por escrito da ocorrência de eventuais não conformidades na execução do serviço, fixando prazo para sua regularização.

6.5 A UFSM não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela licitante vencedora com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da licitante vencedora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6.6 A UFSM não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários da Lancheria.

## **7. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO**

7.1 O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das especificações deste Termo de Referência e demais Anexos consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da UFSM, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e Instrução Normativa 05/2017.

7.2 A fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos da Lancheria que não estiverem em condições de consumo, e durante a fiscalização nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com a legislação sanitária vigente.

7.3 A fiscalização poderá solicitar a substituição de qualquer alimento oferecido à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma), entre outros.

7.4 A fiscalização do contrato deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento deste Termo de Referência e demais Anexos.

7.5 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e Anexos.

7.6 Não obstante a licitante vencedora seja a única responsável pela execução de todo o serviço, a UFSM reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por prepostos designados.

7.7 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela licitante vencedora ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos

artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

7.8 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

7.9 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da licitante vencedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de não conformidades técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.10 A fiscalização da qualidade dos serviços será realizada sistematicamente, sem aviso prévio, com o auxílio da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 ou da Lista de Avaliação dos Serviços de Alimentação da Portaria nº. 817, de 10 de maio de 2013. Os itens marcados na coluna “Na = Não se Aplica”, não serão considerados para a pontuação. Após a aplicação da Lista de Avaliação, a Lancheria será categorizada de acordo com os critérios descritos no quadro 3 e 4:

Quadro 3. Classificação do estabelecimento quanto às boas práticas após a aplicação da lista de avaliação da Portaria nº 78/2009.

<b>Grupo</b>	<b>Características</b>
Grupo 1 - “excelente”	Percentual de adequação entre 91 a 100%;
Grupo 2 - “bom”	Percentual de adequação entre 70 a 90%;
Grupo 3 - “regular”	Percentual de adequação entre 50 a 69%;
Grupo 4 - “ruim”	Percentual de adequação entre 20 a 49%;
Grupo 5 - “muito ruim”	Percentual de adequação entre 0 a 19% de adequação.

Observação: Quando aplicada a Lista de Avaliação da Portaria nº 78/2009 será considerado aceitável pela Equipe de Fiscalização da UFSM quando o estabelecimento for classificado no Grupo 1 e 2. Nos demais grupos o estabelecimento será notificado pela Equipe de Fiscalização estando sujeito a sanção administrativa pela UFSM.

Quadro 4. Classificação do estabelecimento quanto às boas práticas após a aplicação da lista de avaliação da Portaria nº 817/2013.

<b>CATEGORIAS</b>	<b>CONDIÇÃO NECESSÁRIA</b>
A	Pontuação igual ou maior que 0 e menor que 13,3, cumprimento dos itens eliminatórios e de, pelo menos, um dos itens classificatórios.
B	Pontuação igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7 e cumprimento dos itens eliminatórios.
C	Pontuação igual ou maior que 502,7 e menor que 1152,3 e

	cumprimento dos itens eliminatórios.
PENDENTE	Pontuação igual ou maior que 1152,3 e ou descumprimento dos itens eliminatórios.

Fonte: RDC nº. 10/2014.

Observação: Quando aplicado a Lista de Avaliação da Portaria nº 817/2013 será considerado aceitável pela Equipe de Fiscalização da UFSM quando o estabelecimento for classificado na Categoria A e B. Quando classificado na Categoria C e “Pendente” o estabelecimento será notificado pela Equipe de Fiscalização estando sujeito a sanção administrativa pela UFSM.

7.10.1 Após a fiscalização a equipe de fiscais irá elaborar relatório de visita técnica e o estabelecimento deverá apresentar Plano de Ação para todas as não conformidades apresentadas no prazo máximo de 15 dias corridos, conforme modelo a seguir.

O quê?	Quando?	Como?	Por quê?	Quanto?	Responsável
8.5 Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60°	1 mês para adequação.	Realizar o controle da temperatura da preparação e registrar em planilha.	Exigência legal.	Sem custo.	Proprietário

7.10.2 Caberá à fiscalização exigir e controlar as correções necessárias, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.

7.11 A gestão e fiscalização do contrato disponibilizará sistematicamente aos usuários do estabelecimento uma Pesquisa de Satisfação, com no mínimo as seguintes informações: tipo de vínculo com a UFSM; Motivos para frequentar o estabelecimento; Frequência que utiliza os serviços do estabelecimento; Presença da tabela de preços dos produtos comercializados; Horário de funcionamento do estabelecimento; Fornecimento de cupom ou nota fiscal; Nível de satisfação em relação aos produtos comercializados; Nível de satisfação em relação a higiene do local; Nível de satisfação em relação ao conforto e climatização, Nível de satisfação em relação ao atendimento; Sugestões, elogios ou reclamações, entre outros. Caberá à gestão e fiscalização do contrato informar ao Permissionário as respostas referentes a Pesquisa de Satisfação. Caberá ao Permissionário executar as orientações reivindicadas através da Pesquisa de Satisfação. Caberá à gestão e fiscalização do contrato indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.

## 8. DA FORMAÇÃO DOS PREÇOS

8.1 A Licitante deverá indicar os preços dos alimentos e bebidas que irão compor uma cesta de produtos. Para a formação de preços a Licitante Vencedora deverá tomar por base uma “cesta de alimentos e bebidas” composto pelos itens do **Anexo V**.

8.2 Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas

relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria-prima (alimentos) e pagamento de mão de obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços; bem assim, devem ser deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos. O lucro bruto da Licitante Vencedora, da mesma forma, deverá estar considerado nos preços unitários.

## **9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

A Licitante Vencedora deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica atualizado, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação de serviço de Serviço de Alimentação e Nutrição (como restaurante, lancheria, padaria), objeto deste edital.



**ANEXO IV**

**SUGESTÃO DE MÓVEIS E EQUIPAMENTOS A SEREM INSTALADOS/ADQUIRIDOS PELO  
PERMISSIONÁRIO**

<b>Equipamentos, móveis e utensílios</b>	<b>Quantidade mínima</b>
<b>Área de manipulação e armazenamento</b>	
Balança de bancada com capacidade de 5Kg (ou superior) com precisão mínima de 10g	1
Armários fechados	Suficiente para produção
Batedeira	1
Caixas vazadas	Suficiente para produção
Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)	Suficiente para produção
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Dispenser para papel toalha	1
Dispenser para sabonete líquido antisséptico	1
Estante em aço inoxidável 304 com divisórias	Suficiente para produção
Extrator de suco	1
Fogão industrial a gás – 4 bocas, com chapa acoplada (110 x 88 cm) (LxP) *Medidas de Referência	1
Forno elétrico	Suficiente para produção
Forno micro-ondas	Suficiente para produção
Freezer	Suficiente para produção e armazenamento
Liquidificador	2
Mesa de apoio em aço inoxidável 304 (liga 18.8) com gradil	Suficiente para produção
Pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes	Suficiente para produção
Prateleira em aço inoxidável 304	Suficiente para produção
Prensa elétrica	Suficiente para produção
Refrigerador (geladeira)	Suficiente para produção e armazenamento
Suporte em aço inoxidável 304 compatível para forno elétrico e micro-ondas	1
Termômetro tipo espeto	2
<b>Área de distribuição</b>	
Balcão expositor quente	1
Balcão expositor refrigerado	1
Bancada de apoio para Caixa (pagamento)	1
Coletores de resíduos (sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)	Suficiente para distribuição
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Equipamentos para manutenção quente e frio dos alimentos	Suficiente para distribuição
Expositor de bebidas vertical (refrigerador)	Suficiente para distribuição
Máquina de café expresso	1
Mesas, bancadas e cadeiras para refeitório	Conforme a área disponível
Utensílios em geral (pratos, talheres e louças).	Suficiente para a distribuição

## ANEXO V

### PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS DA CESTA DE PRODUTOS

Item	Descrição	Porção ou volume de referência	Valor unitário*
1	Bolo com cobertura (diversos sabores)	100g (fatia média)	
2	Bolo simples (sem cobertura, diversos sabores)	100g (fatia média)	
3	Pão de queijo	80g (unidade)	
4	Pastel assado (sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa)	100g (unidade)	
5	Pastel frito (sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa)	100g (unidade)	
6	Pizza (diversos sabores: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango)	120g (fatia/unidade)	
7	Salada de frutas	250g	
8	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc. diversos sabores)	100g (unidade)	
9	Sanduíche natural com pão branco/integral	300g (unidade)	
10	Torrada (misto quente)	110g	
11	Opção de alimento sem glúten, sem lactose, sem açúcares e/ou vegano/vegetariano	100g	
12	Água (sem gás)	500-600 ml	
13	Água (com gás)	500-600 ml	
14	Café expresso	180 ml	
15	Café expresso com leite tipo “café Latte”	180 ml	
16	Cappuccino	180 ml	
17	Chocolate quente	180 ml	
18	Chás em sachê (sabores diversos)	180 ml	
19	Refrigerantes diversos (lata) comum, <i>diet</i> , <i>light</i>	350 ml (lata)	
20	Refrigerantes diversos (garrafa) comum, <i>diet</i> , <i>light</i>	600 ml	
21	Suco embalado (diversos sabores)	200 ml (caixa)	
22	Suco embalado (diversos sabores)	330 ml (lata)	
23	Sucos naturais diversos	300 ml	

\*Valor médio da cotação de preços em três empresas.

Observação: Para a formação de preços a Licitante deverá levar em consideração a quantidade **mínima** da porção de referência.