

PREGÃO ELETRÔNICO – 078/2023

CONTRATANTE (UASG)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - 153164

OBJETO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO DE ALIMENTAÇÃO (LANCHERIA) CUMULADA COM CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM IMÓVEL - área física de 84,30 m2, localizada no Prédio 40-A do Centro de Artes e Letras (CAL) no Campus da UFSM.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 07/07/2023 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço, Global

MODO DE DISPUTA:

Aberto e Fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 078/2023

(Processo Administrativo nº 23081.064405/2023-13)

Torna-se público que a Universidade Federal de Santa Maria, por meio da Coordenação de licitações da UFSM, sediado Av. Roraima nº 1000 Cidade Universitária Bairro – Camobi, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO DE ALIMENTAÇÃO (LANCHERIA) CUMULADA COM CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM IMÓVEL - área física de 84,30 m2, localizada no Prédio 40-A do Centro de Artes e Letras (CAL) no Campus da UFSM, assegurando o fornecimento de produtos alimentícios rápidos para consumo local ou para viagem, com qualidade higiênico-sanitária, sensorial e nutricional adequadas, respeitando-se a cultura local e as condições socioambientais, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único (G1), conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. Os descritivos e as unidades a serem considerados na elaboração de proposta são os que constam no termo de referência emitido pela UFSM.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela

informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.3.3. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.11. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

3.12. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. O Preço unitário e total, em Reais (R\$), por item.

4.1.2. Para a composição do preço unitário de cada item do presente pregão deverá ser considerado 02 (duas) casas decimais, de acordo com as exigências citadas no Termo de Referência em anexo ao presente Edital.

4.1.3. Especificação clara do objeto de acordo com o Termo de Referência em anexo ao presente Edital.

4.1.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.1.5. As propostas analisadas serão as incluídas **exclusivamente** no sítio das compras governamentais. **Propostas enviadas de qualquer outra forma não serão consideradas.**

4.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, fretes, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.4. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.5. Independentemente do percentual de tributo na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.7. O prazo de validade da proposta será de **60 (sessenta)** dias, após a fase de lances. Se o pregão não for homologado até este prazo, a proposta perderá sua vigência.

4.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

5.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutable.

5.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.17. Em relação a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

5.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.18.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

5.18.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.18.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.18.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.18.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.18.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.18.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.18.2.2. empresas brasileiras;

5.18.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.18.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.19. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.19.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.19.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.19.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.19.4. Não haverá necessidade do envio de propostas ajustadas, após a fase de lance e/ou negociações. Será considerado o último valor registrado no sistema.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Iniciada a etapa de julgamento, pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

6.2. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.5 deste edital.

6.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 6.5.1.** contiver vícios insanáveis;
- 6.5.2.** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.5.3.** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.5.4.** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.6. Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preços, ou em caso de necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.3.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20%, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

7.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas

assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.7. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia

7.7.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela UFSM data e horário exclusivos, a ser com a Coordenadoria de Serviços Gerais (CSG) da UFSM, através do e-mail: csg@ufsm.br, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.7.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.8. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, níveis I, II, III, IV e VI, nos documentos por ele abrangidos.

7.8.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

7.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

7.9.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

7.10. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estipulado pelo pregoeiro, via chat, o qual não poderá ser inferior a 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.11. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.11.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

7.12.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.12.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.13. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.10.1

7.15. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.16. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

7.16.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.16.2. A prorrogação que se refere o subitem 7.16.1 deste edital deverá ser solicitada pela licitante interessada, cujo prazo para o encaminhamento da solicitação, devidamente formalizada, deverá ser até a data final do primeiro período.

7.16.3. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 7.16.1 deste edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a contratação, ou revogação da licitação.

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico da UFSM: <https://portal.ufsm.br/documentos/mainMenu.html>.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES DO LICITANTE

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

- 9.1.2.1. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.2. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.3. deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.4. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

9.1.5. fraudar a licitação;

9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

- 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4. A multa será recolhida em percentual de 10% (dez por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) incidente sobre o valor estimado do(s) item(ns) prejudicado(s) pela conduta da licitante.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(ns) prejudicado(s) pela conduta da licitante.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(ns) prejudicado(s) pela conduta da licitante.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública Federal, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela UFSM, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, se houver em favor da UFSM, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à Universidade Federal de Santa Maria.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, exclusivamente por meio eletrônico, no seguinte endereço: pregao@ufsm.br.

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico da UFSM: <https://www.ufsm.br/orgaos-executivos/demapa/licitacoes>.

11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.2. ANEXO II – Minuta de TERMO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM IMÓVEL

Termo de Referência 19/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
19/2023	153164-UNIVERSIDADE FEDERAL DE STA. MARIA/RS	GUSTAVO CHIAPINOTTO DA SILVA	12/05/2023 16:06 (v 6.0)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos;		23081.064405/2023-13

1. Definição do objeto

- 1.1. Esta licitação tem por objeto a Permissão de Uso de área física de 84,30m², lo
- 1.2. O objeto será formalizado por meio de Termo de Permissão de Uso estabelecido entre a Universidade Federal de Santa Maria e a empresa licitante vencedora, doravante denominada PERMISSONÁRIA, com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 120 (cento e vinte) meses.
- 1.3. A PERMISSONÁRIA não poderá subcontratar total ou parcialmente a utilização da área física para exploração das atividades de Lancheria. A PERMISSONÁRIA será responsável por realizar todas as atividades inerentes à exploração da Lancheria de forma própria, sem recorrer a terceiros.
- 1.4. A proibição de subcontratação tem como objetivo garantir a integridade e a qualidade dos serviços prestados pela Lancheria, bem como a responsabilidade da PERMISSONÁRIA pelo cumprimento de todas as suas obrigações contratuais. Além disso, a proibição de subcontratação assegura à Universidade Federal de Santa Maria um único interlocutor responsável pelo cumprimento das obrigações contratuais, o que facilita a fiscalização e o acompanhamento dos serviços prestados pela Lancheria.

2. Necessidade da contratação

- 2.1. A Permissão Remunerada de Uso de área física de 84,30m², conforme planta anexa, localizada no Prédio 40A, Rua Sul 35, Campus Santa Maria, na Universidade Federal de Santa Maria, para a exploração de atividade de Lancheria tem o objetivo de fornecer produtos alimentícios rápidos para consumo local ou para viagem para o público da Universidade Federal de Santa Maria.

2.2. A Universidade Federal de Santa Maria pretende permitir que uma empresa especializada de alimentação explore atividades de venda de alimentos e bebidas no espaço físico localizado no campus da instituição, mediante a assinatura de um Termo de Permissão de Uso e o pagamento de Taxa de retribuição pelo uso do espaço e outras despesas, tais como energia elétrica, água, entre outras.

2.3. A Permissão de Uso é necessária para atender à demanda de alimentação dos estudantes, professores, funcionários e terceirizados da Universidade Federal, bem como o público externo, que precisam de opções de refeição rápida e de qualidade, em horários acessíveis, principalmente nos períodos e horários não atendidos pelo Restaurante Universitário.

2.4. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratação Anual 2023, pois não se enquadra em objetos de natureza de materiais e/ou serviços, e sim de permissão de espaço físico em que haverá arrecadação de receitas, por meio do valor de retribuição definido no processo mediante o recolhido pela Permissionária.

3. Descrição da solução

3.1. Para a presente contratação definiu-se pela Permissão Remunerada de Uso do espaço físico para empresa com capacidade de explorar atividades de Lancheria, para garantir a qualidade dos produtos oferecidos e preços competitivos para os alunos, professores, funcionários, terceirizados e público externo da Universidade, em um ambiente agradável e limpo para o consumo desses produtos.

3.2. A Permissão de Uso é a modalidade mais adequada para atender às necessidades da Universidade Federal de Santa Maria neste caso, pois permite flexibilidade e agilidade na exploração de atividades de Lancheria no espaço físico oferecido. Este tipo de contratação permite que a Universidade Federal de Santa Maria tenha um controle mais direto sobre as atividades da empresa Permissionária, garantindo o cumprimento das normas e regulamentos da instituição, sem prejudicar as atividades finalísticas da Universidade. Além disso, a Permissão de Uso possibilita que a Universidade Federal de Santa Maria revogue ou prorogue o uso do espaço de forma mais flexível, de acordo com as necessidades e demandas da comunidade universitária.

4. Forma e critérios de seleção

4.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

Habilitação jurídica

4.2. Para fins de habilitação jurídica, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:

1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
2. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
3. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
4. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
5. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
6. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
7. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
8. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
9. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

4.3. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

4.4. Para fins de habilitação fiscal, social e trabalhista, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:

1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

4.5. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

4.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

4.7. Para fins de qualificação econômico-financeira, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:

1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

4.8. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

4.9. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

Qualificação Técnica

4.10. Para fins de qualificação técnica, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:

1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, se for o caso, em plena validade;
2. Qualificação técnica, mediante a apresentação, em uma única via, de cópia(s) autenticada(s), ou cópia(s) acompanhada(s) do(s) original(is), de atestado(s) expedido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação. Nos atestados deverá constar o nome da pessoa para contato com seu respectivo telefone/fax, endereço e e-mail.

5. Estimativa dos valores da contratação

5.1. A Taxa de Retribuição pelo uso do espaço físico será de **R\$ 2.581,95** (Dois mil, quinhentos e oitenta e um reais e noventa e cinco centavos) mensais.

5.2. Os valores unitários máximos aceitos para a cesta de produtos proposta encontram-se no **ANEXO I**.

5.3. A LICITANTE deverá indicar os preços unitários por item na proposta.

5.4. Nos preços cotados a LICITANTE deverá considerar 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; Assim como devem ser deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos. O lucro bruto da Licitante, da mesma forma, deverá ser considerado nos preços unitários.

5.5. A LICITANTE deverá apresentar em sua proposta a planilha de cotação dos itens seguindo o padrão da cesta de produtos, apresentada no **ANEXO I**.

6. Cesta de produtos

6.1. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar, de acordo com a 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, cesta de produtos contendo, no mínimo, os produtos indicados no **ANEXO I** deste Termo de Referência.

6.2. A PERMISSIONÁRIA deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados, conforme procura, separados por estrutura física.

6.3. Deverão estar disponíveis diariamente na Lancheria para a comercialização, pelo menos:

1. 1 tipo de pastel frito (item 14);
2. 4 tipos de salgados de festa tipo coquetel (item 12);
3. 6 tipos de salgados (itens 13, 15, 16, 17, 18 e 19);
4. 2 variedades de barra de cereal light e diet (item 9);
5. 1 tipo de torta doce (item 21);
6. 3 opções de frutas frescas *in natura*, devidamente higienizadas (item 26).

6.4. A salada de frutas, picolé de frutas, açaí e sorvetes devem ser disponibilizados obrigatoriamente nos meses de setembro a março, pelo menos, conforme itens 20, 23, 24 e 25, da cesta de produtos.

6.5. As bebidas quentes, itens 4 e 5, devem ser adquiridos unicamente por sistema de máquina expresso, oferecido em copo descartável, próprios para bebidas quentes, com material resistente a altas temperatura, que proteja contra vazamentos, com tampas com “bico”. O copo deverá ser compatível com a quantidade de líquido.

6.6. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.

6.7. Os salgados itens 12 e 14 do **ANEXO I** devem ser produzidos fora do local e armazenados e mantidos em condições adequadas de conservação.

6.8. Os itens 13 e 19 (misto quente e sanduíche natural) poderão ser elaborados no local, seguindo os itens de Boas Práticas de manipulação do alimento. O item 19 após preparado, deverá estar envolto de filme plástico.

6.9. Os salgados itens 15, 16, 17 e 18 do **ANEXO I** devem ser preparados previamente e podem ser assados no local, desde que mantidos em condições adequadas de conservação.

6.10. O item 21 do **ANEXO I** deverá ser porcionado conforme critério do consumidor e mantido em refrigeração adequada de forma a garantir a segurança do produto, mantendo sempre data de fabricação visível.

6.11. O item 22 do **ANEXO I** deverá ser porcionado conforme critério do consumidor, mantendo sempre data de fabricação visível.

6.12. Para o item 26 do **ANEXO I** disponibilizar no mínimo 3 três tipos de frutas diferentes, da estação, *in natura*, íntegras, sem machucados, higienizados e refrigerados, obrigatoriamente no período de setembro a março, devidamente embaladas.

6.13. Os refrigerantes devem ser oferecidos diariamente em sabores diversos, com pelo menos 1 sabor com zero adição de açúcar ofertado diariamente.

6.14. A ampliação da oferta de produtos manipulados deverá ser solicitada para a Universidade Federal de Santa Maria, indicando obrigatoriamente, justificativa e proposta de produtos com preços acessíveis. A ampliação da oferta deverá ser previamente avaliada e autorizada pela equipe técnica responsável, antes de ser implementada.

6.15. A Universidade Federal de Santa Maria poderá vedar, a seu critério, a venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto deste Termo de Referência.

6.16. O gestor do contrato e/ou a comissão responsável pela elaboração dos editais dos Termos de Permissão de Uso para Restaurantes, Lancherias e Cafeterias poderão solicitar à PERMISSONÁRIA a comercialização de outros alimentos e/ou bebidas, se houver a demanda pelo público que frequenta o local, ficando a PERMISSONÁRIA sujeita a atender ao solicitado dentro do prazo de 30 dias a contar da data da solicitação.

6.17. Em caso de justificada impossibilidade de atender a inclusão de produtos no prazo supra especificado, este prazo poderá ser reavaliado pelo gestor do contrato, que indicará nova data para atendimento.

7. Requisitos de manipulação de alimentos

7.1. A PERMISSONÁRIA deverá cumprir os procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, e 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 higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

7.2. No que se refere à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a PERMISSONÁRIA deverá:

1. Estabelecer fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O acesso às instalações não deverá ser comum aos outros usos.

2. Garantir as separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
3. 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.
4. Todas as portas e janelas com acesso ao exterior devem estar com telas milimetradas (malha de 2 milímetros) e as portas com barreiras de proteção na parte inferior. As telas milimetradas deverão ser removíveis para limpeza. As barreiras de proteção deverão ser adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.
5. Manter as áreas externa próximo ao estabelecimento e interna do estabelecimento livres de objetos em desuso e da presença de animais.
6. Manter as instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes.
7. 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.
8. Adquirir e instalar na área de preparação do alimento coifa(s), se aplicável, de material liso, resistente, de fácil limpeza, mantendo em pleno funcionamento.
9. Possuir equipamentos, móveis e utensílios de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. 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.
10. Todos os móveis na área de manipulação de alimentos (bancadas, mesas e prateleiras) devem ser em aço inoxidável em bom estado de conservação e apresentação.
11. Dispor no estabelecimento instrumentos ou equipamentos de medição, tais como termômetros, balança, relógios, entre outros, para averiguar e comprovar os termos descritos neste Termo de Referência.
12. Realizar a manutenção programada e periódica do sistema de climatização e de exaustão.
13. Aferir os instrumentos ou equipamentos de medição críticos (termômetros, balanças) e apresentar comprovação ou laudo técnicos para a fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria quando solicitado ou, no mínimo, semestralmente.
14. Adquirir, instalar e suprir o(s) lavatório(s) para higienização das mãos com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, 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.

7.3. No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a PERMISSONÁRIA deverá:

1. Garantir que os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados.
 2. Estabelecer operações de higienização com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias, de acordo com o quadro constante no **ANEXO II** deste Termo de Referência.
 3. É expressamente 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, bem como escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.
 4. Manter alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento.
 5. Manter alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração ou conforme rotulagem.
- 7.4. No que se refere à preparação do alimento, a PERMISSONÁRIA deverá:
1. Utilizar matérias-primas, ingredientes e embalagens para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
 2. Estabelecer medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.
 3. Garantir que produtos perecíveis não fiquem expostos à temperatura ambiente.
 4. Acondicionar e identificar de acordo com a rotulagem os alimentos que não foram utilizados na totalidade.
 5. 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.
 6. 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.
 7. 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 congelado novamente.
 8. Garantir que os produtos preparados sejam embalados, identificados e conservados de acordo com os critérios estabelecido na legislação vigente.
 9. Permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos quando a Universidade Federal de Santa Maria solicitar.
 10. Garantir que os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutícolas sigam os seguintes procedimentos operacionais:
 - Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas;
 - Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável;

- 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;
- Enxágue com água potável. Deverá ser implementado no estabelecimento uma instrução de trabalho relacionada ao procedimento de higienização dos hortifrutícolas.

11. Garantir que os ovos utilizados obedeçam aos seguintes critérios:

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

7.5. No que se refere ao abastecimento de água, a PERMISSIONÁRIA deverá:

1. Solicitar à PROINFRA, semestralmente, a higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da mesma. A certificação da higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da água (original ou cópia) deverão estar disponíveis no estabelecimento e deverão ser apresentados à equipe de fiscalização quando solicitado.
2. Utilizar gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

7.6. No que se refere ao armazenamento do alimento preparado, a PERMISSIONÁRIA deverá 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.

7.7. No que se refere à exposição ao consumo do alimento preparado, a PERMISSIONÁRIA deverá:

1. Manter a área de exposição, consumação ou refeitório organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias.
2. 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.
3. 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.

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

5. Garantir a ausência de ornamentos e plantas ornamentais na área de produção de alimentos.

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

7.8. No que se refere à documentação e registro, a PERMISSIONÁRIA deverá garantir que o estabelecimento tenha implementado, 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, estabelecendo o prazo para adequação e disponibilização desse, seis meses após o início do contrato. Esses documentos deverão estar disponíveis aos funcionários envolvidos, à autoridade sanitária e às equipes de gestão e fiscalização dos Termos de Permissão da Universidade Federal de Santa Maria.

7.9. No que se refere à responsabilidade, a PERMISSIONÁRIA deverá:

1. Garantir que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos e/ou responsável 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 para a equipe de fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria.

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

7.10. 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, higiene e sanidade e o estabelecido em contrato. A licitante vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais e frescos em substituição aos industrializados.

7.11. Os condimentos deverão ser disponibilizados em sachês: catchup, maionese, entre outros. É proibido o uso destes condimentos em recipientes ou frascos de uso coletivo, como tubos e bisnagas. Também deverão ser disponibilizados em sachês: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros no local.

7.12. Deverão ser disponibilizados guardanapos e palitos em embalagens individuais e unitárias. É proibido o uso de paliteiros no local.

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

7.14. A PERMISSIONÁRIA deverá utilizar somente maionese industrializada na elaboração das preparações.

7.15. A PERMISSIONÁRIA deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados, separados por estrutura física.

8. Localização e requisitos arquitetônicos

8.1. A área física da Lancheria do Centro de Artes e Letras está localizada no Prédio 40A, no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria, Avenida Roraima nº 1000, Cidade Universitária, Bairro Camobi, Santa Maria – RS, CEP 97105-900. A planta Baixa da área física disponibilizada e a proposta arquitetônica de layout encontram-se **no ANEXO III**.

8.2. Antes de iniciar as atividades na Lancheria, a PERMISSIONÁRIA deverá apresentar um projeto de ocupação da área física, contendo a adequação higiênico-sanitária (se necessário) e projeto de interiores.

8.3. O projeto detalhado deve ser encaminhado previamente para avaliação pela PROINFRA (Pró-Reitoria de Infraestrutura). O projeto deverá ser aprovado pela PROINFRA antes da implantação da Lancheria. A PERMISSIONÁRIA deverá arcar com os custos de elaboração e apresentação do projeto arquitetônico.

8.4. Para o projeto de ocupação a PERMISSIONÁRIA deverá observar requisitos arquitetônicos específicos para garantir um ambiente agradável e atraente na Lancheria. Esses requisitos incluem, mas não se limitam a:

1. Utilização de cores e materiais adequados para criar um ambiente acolhedor e convidativo;
2. Organização e disposição dos equipamentos e móveis de forma a garantir o conforto e um fluxo de tráfego adequado e seguro para os consumidores;
3. Iluminação adequada para garantir conforto visual e segurança dos consumidores;
4. Projeto de som e acústica que garanta um ambiente agradável para o atendimento aos consumidores;
5. O layout e mobiliário deve garantir o atendimento e circulação de pessoas com mobilidade reduzida (PCD e outras), conforme NBR 9050/2020;
6. O mobiliário deve ser novo, de materiais e dimensões adequados ao espaço de atendimento, sendo vedado conjunto de mesas e cadeiras plásticas com publicidade de marcas;

7. Identidade visual: é permitida a instalação de uma placa no acesso da lancheria, cujo projeto deve ser apresentado anteriormente à instalação para apreciação da PROINFRA; é vedado o uso de adesivos com publicidades nos vidros do salão de atendimento.

8.5. Considerando a necessidade de algumas melhorias e reparos no espaço físico da Lancheria antes da ocupação do espaço, a PERMISSIONÁRIA deverá, às suas expensas, providenciar as seguintes adequações:

1. Lixamento, aplicação de massa acrílica e pintura com tinta acrílica nas duas portas de madeira existentes na cozinha (incluindo alizar, marco e folha da porta);
2. Fechamento de uma abertura da parede externa da cozinha com chapa de inox; e
3. Aplicação de selante à base de epóxi na fissura existente na alvenaria que guarda o tanque.

8.6. O orçamento estimativo para as adequações encontra-se discriminado no **ANEXO IV**.

8.7. Em relação aos espaços da Lancheria, a PERMISSIONÁRIA deverá garantir um ambiente agradável para o público, mantendo condições mínimas de conforto, tais como temperatura adequada, níveis de ruído ambiente, ventilação e iluminação adequadas. Para tal, além de seguir as diretrizes arquitetônicas estabelecidas e o projeto aprovado, a PERMISSIONÁRIA deverá manter as áreas da Lancheria devidamente climatizadas, por meio da utilização de ar condicionado tipo split, mantido em bom estado de funcionamento e com higienização adequada.

9. Conservação e manutenção do espaço

9.1. A PERMISSIONÁRIA deverá assinar um Termo de Recebimento do Imóvel estabelecido pela Universidade Federal de Santa Maria estando ciente da situação predial e dos equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria que porventura estejam no local antes do início das atividades.

9.2. A manutenção predial interna e externa do local é de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, devendo ser realizada às suas expensas, sem ônus para a Universidade Federal de Santa Maria. São exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas, interruptores, tubulações e fiação elétrica, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado, goteiras e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

9.3. A PERMISSIONÁRIA será responsável pela manutenção dos equipamentos utilizados na Lancheria, incluindo os custos de reparo e substituição de qualquer

item que se torne necessário. A Universidade Federal de Santa Maria reserva-se o direito de vistoriar periodicamente o local para verificar o cumprimento desta obrigação.

9.4. Qualquer tipo de alteração na área física da Lancheria deverá ser previamente autorizada pela PROINFRA, mediante apresentação de um projeto preliminar. As alterações deverão ser realizadas pela PERMISSIONÁRIA, observadas as normas e regulamentações aplicáveis de forma a garantir a manutenção das condições de segurança e funcionamento da Lancheria. Os custos das alterações são de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.

9.5. Qualquer tipo de benfeitoria a ser realizada na área física da Lancheria, solicitada pela Universidade Federal de Santa Maria, é de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, observadas as normas e regulamentações aplicáveis de forma a garantir a manutenção das condições de segurança e funcionamento da Lancheria. Os gastos com a benfeitoria poderão ser descontados da Taxa de Retribuição Mensal paga pela PERMISSIONÁRIA, desde que previamente avaliados e autorizados pela PROINFRA e observando os limites legais aplicáveis.

9.6. As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados no local devem atender a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

9.7. A PERMISSIONÁRIA deverá observar que os equipamentos a serem instalados tenham padrão “A” de consumo de energia elétrica, quando aplicável, e para utilização na tensão local da rede elétrica: 220V monofásico ou 380V trifásico. A instalação de equipamentos específicos, que apresentem grandes cargas ou tensão de alimentação diferenciada, deverá ser previamente analisada e autorizada pela equipe técnica da PROINFRA.

9.8. Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, não acarretando qualquer ônus para a Universidade Federal de Santa Maria, devendo ser PREVIAMENTE analisadas, aprovadas e autorizadas pela PROINFRA.

9.9. Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do item anterior serão de inteira responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.

9.10. Ao término da vigência do Termo de Permissão, a PERMISSIONÁRIA deverá desocupar e entregar, em prazo determinado pela Coordenadoria de Serviços Gerais, o espaço físico que lhe havia sido destinado, nas condições em que recebeu o espaço, incluindo os equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria, se houver.

9.11. Caso seja verificada a necessidade de correções e/ou adequações do espaço físico para retornar às condições do recebimento, a PERMISSIONÁRIA deverá providenciar, às suas expensas, estas correções/adequações. Neste caso, deverá ser realizada nova inspeção do espaço físico.

9.12. Somente será emitido o Termo de Devolução quando for constatado pela Universidade Federal de Santa Maria que o espaço físico se encontra nas mesmas condições do recebimento. A entrega do espaço será formalizada somente a partir da emissão do Termo de Devolução.

10. Requisitos gerais de funcionamento

10.1. O horário de funcionamento da Lancheria será das 7h30 às 20h, de segunda a sexta-feira. O horário de funcionamento poderá ser ampliado ou reduzido de acordo com a demanda e as necessidades da comunidade universitária, mediante prévia autorização da Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA).

10.2. A Lancheria deverá manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pela Universidade durante todo o horário de funcionamento, oferecendo um ambiente agradável e acolhedor para os usuários.

10.3. É vedada à PERMISSIONÁRIA a subcontratação total ou parcial da Lancheria.

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

10.5. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, conforme disposto na Resolução Universidade Federal de Santa Maria Nº 026/2018.

10.6. É vedada a comercialização de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, nos termos da Lei Nº 9.294, de 15/07/1996.

10.7. Em situações especiais, ou em casos de eventos da Universidade, a PERMISSIONÁRIA poderá abrir aos sábados, domingos e feriados, mediante autorização da PROINFRA a partir de solicitação encaminhada com antecedência mínima de 07 (sete) dias do evento.

10.8. A PERMISSIONÁRIA utilizará a área física cedida para instalação e exploração comercial de Lancheria, devendo comercializar os lanches previstos neste Termo de Referência, bem como outras bebidas quentes e frias, artigos de bombonière, sorvetes, entre outros, desde que aprovados pela Equipe de Fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria.

10.9. A PERMISSIONÁRIA deverá pagar à Universidade Federal de Santa Maria Taxa de Retribuição pelo uso da área física, mensalmente, que será fixada em conformidade com o valor de mercado do aluguel de espaços similares na região. Além disso, a PERMISSIONÁRIA deverá arcar com todos os custos de energia elétrica, água, coleta de lixo e outros serviços necessários para o funcionamento da Lancheria.

10.10. A Taxa de Retribuição Mensal é o valor pago pela PERMISSIONÁRIA à Universidade Federal de Santa Maria como contraprestação pelo uso da área física da Lancheria. Esta taxa é estabelecida no contrato de Permissão de Uso e deve ser reajustada anualmente de acordo com o índice de inflação estabelecido no Termo de Permissão.

10.11. A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar, no momento da contratação, documentos que comprovem sua capacidade técnica e operacional para desempenhar as atividades de Lancheria. Isso inclui a apresentação de rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo, ou seja, o conjunto de ações e procedimentos que são seguidos para produzir os alimentos e bebidas que serão oferecidos no estabelecimento.

10.12. Essas rotinas devem abranger todas as etapas do processo produtivo, desde o planejamento de insumos (os materiais e ingredientes necessários para a produção dos alimentos e bebidas), passando pela seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição das refeições. Esta condição é imprescindível para garantir que os alimentos e bebidas serão preparados e distribuídos de forma segura, higiênica e de acordo com as expectativas da Universidade Federal de Santa Maria.

10.13. A PERMISSIONÁRIA deverá possuir, durante a vigência da Permissão de Uso, todas as licenças e alvarás necessários para a exploração de atividades de Lancheria conforme a legislação vigente, incluindo, pelo menos, o alvará de funcionamento, certificados de controle integrado de pragas e vetores, certificados de curso de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação. Em caso de vencimento, suspensão ou cancelamento de qualquer licença ou alvará, a PERMISSIONÁRIA deverá comunicar o fato imediatamente à Universidade Federal de Santa Maria e providenciar a sua renovação ou substituição.

10.14. A Universidade Federal de Santa Maria poderá, a qualquer momento, solicitar a apresentação das licenças e alvarás da PERMISSIONÁRIA para fins de verificação e conferência. Em caso de descumprimento dessa obrigação, a Universidade poderá, a seu critério, tomar as medidas cabíveis, incluindo o cancelamento do Termo de Permissão de Uso.

10.15. A PERMISSIONÁRIA deverá observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, conforme estabelecido no art. 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.

10.16. A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer a Lancheria, não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da PERMISSONÁRIA, salvo em casos excepcionais e com autorização da Equipe de Fiscalização.

10.17. O fornecimento de alimentos e bebidas deverá ocorrer somente nas dependências da Lancheria ou, caso solicitado pelo consumidor, em embalagens próprias para viagem.

10.18. A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis para viagem do tipo Box Antivazamento em Cartão Triplex, embalagem tipo Hamburgueira Biodegradável ou plástico PLA (poliácido láctico), copo de papel 180-210ml, ou equivalentes, sem custo adicional ao consumidor. É vedado o uso de embalagem de isopor ou plástico 6 PP para servir bebidas e lanches.

10.19. A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar, imediatamente após o início de suas atividades, uma máquina de café e bebidas quentes que ofereça, no mínimo, as seguintes opções de bebidas: cappuccino, cappuccino com avelã, café com leite, café expresso, chocolate quente e mocaccino.

10.20. Este equipamento deverá ser instalado em local específico definido pela Direção da Unidade de Ensino, em um de seus prédios, com acesso ao público.

10.21. A utilização do equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento automático.

10.22. A PERMISSONÁRIA 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.

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

10.24. A Unidade de Ensino poderá solicitar, em caso de justificada necessidade, a instalação de uma máquina adicional, ao que a PERMISSONÁRIA deverá atender após a notificação pelo gestor do Termo de Permissão, no prazo definido pela gestão.

10.25. A máquina adicional deverá atender às mesmas condições estabelecidas para o equipamento já instalado.

10.26. A PERMISSONÁRIA deverá disponibilizar condimentos em sachês: catchup, maionese, mostarda, entre outros. É proibido o uso destes condimentos em recipientes ou frascos de uso coletivo, tais como tubos e bisnagas.

10.27. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar em sachês: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros.

10.28. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar guardanapos e palitos em embalagens individuais e unitárias. É proibido o uso de paliteiros e porta guardanapos no local.

10.29. A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar os talheres (garfo, faca, colher, mexedor) sem custo adicional aos consumidores.

10.30. A PERMISSIONÁRIA deve garantir que todos os produtos ofertados aos usuários sejam preparados com gêneros de primeira qualidade, com adequada apresentação, sabor agradável e obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.

10.31. A PERMISSIONÁRIA deverá priorizar a utilização de produtos naturais e frescos nas preparações em substituição aos produtos industrializados. No entanto, deve utilizar somente maionese industrializada na preparação dos alimentos.

10.32. A PERMISSIONÁRIA deverá planejar suas rotinas de trabalho de modo a evitar atrasos na reposição de alimentos e nas filas de atendimento e do caixa de pagamento.

10.33. O pagamento das refeições/lanches/bebidas será realizado diretamente pelo consumidor à PERMISSIONÁRIA, no caixa. Devem ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes meios de pagamento: dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e PIX.

10.34. Para o troco, a PERMISSIONÁRIA 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.

10.35. É obrigatório o fornecimento de cupom fiscal aos consumidores.

10.36. A PERMISSIONÁRIA deverá manter em local visível e de fácil acesso para os consumidores uma tabela de preços da cesta de produtos ofertados na Lancheria.

10.37. A tabela de preços deverá ser exibida em painel manual ou eletrônico e deve conter informações sobre os preços dos diferentes produtos e serviços oferecidos na Lancheria.

10.38. Para garantir que a tabela de preços seja visível em todo o espaço da Lancheria, a PERMISSIONÁRIA deverá escolher um ou mais locais de fácil acesso e visibilidade para a exibição da tabela de preços.

10.39. A PERMISSIONÁRIA deverá garantir que a tabela de preços esteja sempre atualizada e legível, de forma que os consumidores possam consultá-la facilmente e compreender as informações contidas nela.

10.40. A fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria poderá, a qualquer tempo, vistoriar a Lancheria para verificar o cumprimento desta obrigação.

11. Responsabilidades da LICITANTE

11.1. A LICITANTE deverá considerar a comprovação dos seguintes itens para habilitação técnica:

1. Apresentação de comprovação de realização de visita técnica ou declaração de concordância, nos termos desta seção; e
2. Apresentação de comprovação de capacidade técnica e operacional para a execução das atividades de Lancheria;

11.2. A LICITANTE deverá realizar uma visita técnica ao espaço físico da Lancheria, para a verificação das condições do local e a apresentação de eventuais dúvidas.

11.3. A vistoria técnica ao espaço físico é necessária para a LICITANTE avaliar corretamente as condições do local e dirimir eventuais dúvidas para compor adequadamente a sua proposta.

11.4. Para a realização da visita técnica a LICITANTE deverá encaminhar um representante, devidamente identificado.

11.5. Será emitida uma declaração de visita devidamente assinada pelo responsável da Universidade Federal de Santa Maria. Esta declaração deverá ser apresentada na aceitação da proposta. O representante deverá informar corretamente o seu nome completo, CPF, razão social e CNPJ da LICITANTE para a emissão da declaração de visita técnica.

11.6. A Universidade Federal de Santa Maria não emitirá declaração de visita técnica sem a presença do representante da LICITANTE, nem expedirá a declaração por qualquer outro meio diferente do especificado neste documento.

11.7. Em casos de justificada impossibilidade de realização da visita técnica por parte da LICITANTE, esta deverá apresentar uma declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação, assumindo total responsabilidade sobre a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de instalação e execução dos serviços. A declaração deve ser emitida pelo representante legal da LICITANTE, devidamente registrada em cartório.

12. Responsabilidades da PERMITENTE

12.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, de acordo com a legislação vigente.

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

12.3. Encaminhar à PERMISSONÁRIA as guias de recolhimento correspondentes às retribuições devidas na forma estabelecida no Termo de Permissão.

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

12.5. A Universidade Federal de Santa Maria não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela PERMISSONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Permissão, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da PERMISSONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12.6. A Universidade Federal de Santa Maria não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários junto à PERMISSONÁRIA.

13. Responsabilidades da PERMISSONÁRIA

13.1. A PERMISSONÁRIA deverá prover móveis, equipamentos e utensílios para a exploração da atividade econômica, tendo como base a tabela de referência do **ANEXO V** e na planta baixa apresentada no **ANEXO III**.

13.2. A PERMISSONÁRIA deverá manter durante o período de vigência do Termo de Permissão, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

13.3. A PERMISSONÁRIA deverá designar formalmente preposto para representá-la perante a Universidade Federal de Santa Maria, o qual deverá manter telefone, e-mail e endereço atualizados junto à Coordenadoria de Serviços Gerais (CSG).

13.4. A PERMISSONÁRIA deverá realizar o cadastro como entidade externa no sistema PEN-SIE da Universidade Federal de Santa Maria, a fim de que a mesma possa ser informada das situações relacionadas ao contrato por meio de processo eletrônico.

13.5. A PERMISSONÁRIA deverá instalar, se for o caso, em até 03 (três) dias após o recebimento das chaves, um quadro de medição de energia elétrica (incluindo o medidor equivalente ao utilizado pela concessionária de energia local,

conforme marca e modelo indicado pela equipe técnica da Universidade Federal de Santa Maria) na parede externa, para leitura do consumo de energia elétrica. O quadro de medição deverá ser de material, tamanho e capacidade adequados ao tipo de medição, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

13.6. A PERMISSIONÁRIA deve tomar ciência junto à PROINFRA da situação do Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio - APPCI do respectivo espaço no prédio em questão e cumprir as exigências conforme orientação bem como em registros, licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal. Estes documentos deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis à fiscalização.

13.7. A PERMISSIONÁRIA deverá implementar de forma adequada a planificação, execução e supervisão dos serviços, contemplando todas as atividades necessárias da lancheria, com a finalidade de obter uma operação correta e eficaz e de realizar os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem e em ótimas condições de limpeza e higiene todas as dependências objeto desta Permissão de Uso.

13.8. A PERMISSIONÁRIA será responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias de seus colaboradores, incluindo indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional. A PERMISSIONÁRIA deverá se responsabilizar por 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.

13.9. A PERMISSIONÁRIA deverá garantir o controle de saúde de seus empregados, cumprindo todas as exigências da legislação sanitária relativas aos exames médicos. Será exigido da PERMISSIONÁRIA o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) nas situações de admissão, periódica, troca de função, retorno às atividades e demissão. O ASO deverá estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização.

13.10. A PERMISSIONÁRIA deverá afastar da atividade de preparação de alimentos os colaboradores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica e sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela equipe de fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria.

13.11. A PERMISSIONÁRIA deverá manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente. Toda a equipe deverá ser mantida uniformizada e fazendo uso dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) aplicáveis a cada atividade.

13.12. A responsabilidade pelo fornecimento dos uniformes e EPI aos funcionários será da PERMISSIONÁRIA. Todos os EPIs utilizados deverão apresentar o número do Certificado de Aprovação (CA) fornecido pelo Ministério

do Trabalho. Os EPI e uniformes deverão estar disponíveis em quantidade adequada para o serviço prestado.

13.13. A PERMISSIONÁRIA deverá instruir seus colaboradores quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório, fornecendo treinamentos e informações atualizadas sobre o uso adequado dos equipamentos e materiais utilizados na Lancheria.

13.14. A PERMISSIONÁRIA deve garantir que seus colaboradores estejam cientes das medidas de segurança necessárias para prevenir e combater incêndios, bem como dos procedimentos a serem seguidos em caso de emergência. É obrigação da PERMISSIONÁRIA garantir a segurança dos usuários e funcionários da Lancheria, adotando medidas preventivas para evitar acidentes e prejuízos materiais.

13.15. A PERMISSIONÁRIA deverá promover a capacitação periódica dos seus colaboradores, com frequência mínima anual, sobre boas práticas de redução de desperdício e poluição, bem como sobre reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação. Os registros dessas capacitações devem ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis para a fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria.

13.16. A PERMISSIONÁRIA deverá manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer colaborador que a equipe de fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria considere em conduta inconveniente ou que não esteja habilitado para a prestação dos serviços.

13.17. A PERMISSIONÁRIA deverá fornecer todos os produtos, insumos e equipamentos necessários para a produção e preparação dos alimentos oferecidos (Cesta de Produtos e adicionais, se houver), com exceção dos equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria que se encontram instalados no local. Os equipamentos fornecidos devem estar em bom estado de conservação, apresentação e manutenção.

13.18. A PERMISSIONÁRIA, caso necessário, deverá providenciar a instalação da central de gás GLP conforme o projeto disponibilizado pela PROINFRA e em conformidade com as normas de prevenção e proteção contra incêndio estabelecidas pelo CBM-RS. A central de gás deve estar devidamente adequada e segura para o armazenamento e distribuição de GLP. A PERMISSIONÁRIA será responsável por todas as obrigações e ônus decorrentes da instalação e operação da central de gás, inclusive a obtenção de todas as autorizações e licenças necessárias junto aos órgãos competentes.

13.19. Em relação aos equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria, a PERMISSIONÁRIA deverá manter estes itens em perfeito funcionamento, arcando inclusive com a sua manutenção ao longo da vigência contratual e devolvê-los à Universidade Federal de Santa Maria em perfeitas condições de uso.

13.20. A PERMISSIONÁRIA assinará um termo de cessão de uso com a identificação dos equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria existentes no local que permanecerão sob sua responsabilidade durante o período de permissão.

13.21. A PERMISSIONÁRIA deverá cumprir integralmente todas as leis e regulamentações aplicáveis ao funcionamento da Lancheria, incluindo quaisquer diretrizes, normas ou determinações complementares emitidas pela PROINFRA, garantindo assim a conformidade legal de suas atividades.

13.22. A PERMISSIONÁRIA deverá permitir que a equipe de fiscalização realize vistorias nos locais de preparação, acondicionamento e distribuição dos alimentos, estando ciente de que, se identificados alimentos sem identificação, com data de validade vencida, de origem duvidosa ou com outra característica sensorial em desacordo, estes deverão ser retirados.

13.23. A PERMISSIONÁRIA deverá permitir a vistoria dos alimentos em exposição, estando ciente de que os alimentos que não estiverem em condições de consumo deverão ser retirados.

13.24. A PERMISSIONÁRIA deverá adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, tais como:

1. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
2. Substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
3. Racionalizar e reduzir o consumo de energia (especialmente elétrica) e água.

13.25. A PERMISSIONÁRIA será responsável pelo recolhimento e destinação adequada de todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico do Restaurante, em conformidade com as diretrizes do Setor de Planejamento Ambiental da Universidade Federal de Santa Maria.

13.26. A PERMISSIONÁRIA deverá pagar os valores devidos à Universidade Federal de Santa Maria até a data do seu vencimento, conforme estabelecido no Termo de Permissão. O não cumprimento desta obrigação ensejará as sanções previstas no referido Termo.

13.27. Findo o prazo do Termo de Permissão, a PERMISSIONÁRIA deverá encerrar suas atividades no local após o último dia de vigência do Termo, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

14. Controle e fiscalização

14.1. A Universidade Federal de Santa Maria realizará a fiscalização sobre os serviços, por meio de equipe de fiscalização, composta por servidores designados. A equipe de fiscalização fiscalizará todas as etapas do cumprimento deste Termo de Referência e seus Anexos.

14.2. A fiscalização buscará garantir o cumprimento das especificações deste Termo de Referência e seus Anexos, através da verificação da conformidade da prestação dos serviços com o estabelecido nas especificações, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do objeto.

14.3. A equipe de fiscalização poderá ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de colaborador da PERMISSONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

14.4. A equipe de fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos que não estiverem em condições de consumo. Também poderá, ao fiscalizar os locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.), exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, que estejam com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com a legislação sanitária vigente.

14.5. A equipe de fiscalização deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento do objeto da Permissão de Uso.

14.6. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela licitante vencedora ensejará a aplicação de sanções administrativas, de acordo com a documentação da Permissão de Uso e com a legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

14.7. A fiscalização da Permissão de Uso não exclui nem reduz a responsabilidade da PERMISSONÁRIA, 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 Universidade Federal de Santa Maria, ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

14.8. A fiscalização da qualidade dos serviços será realizada sistematicamente, sem aviso prévio, pela equipe de fiscalização, aplicando a LISTA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, baseada na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e na Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, conforme modelo no **ANEXO VI**.

14.9. Após a aplicação da Lista de Avaliação, serão calculados os índices P1 a P9 e PGERAL conforme as fórmulas constantes do **ANEXO VII**.

14.10. Os percentuais parciais (P1 a P9) serão utilizados para definição de ações e melhorias a serem realizadas pela PERMISSIONÁRIA. O percentual geral (PGERAL) será utilizado para a classificação do estabelecimento, conforme quadro do **ANEXO VII**.

14.11. O estabelecimento será considerado CONFORME quando for classificado nas categorias A ou B do quadro do **ANEXO VII**. Quando classificado na Categoria C e PENDENTE, o estabelecimento será notificado pela Equipe de Fiscalização estando sujeito à sanção administrativa pela Universidade Federal de Santa Maria.

14.12. Após a fiscalização, a equipe da Universidade Federal de Santa Maria irá elaborar relatório de visita técnica e o estabelecimento deverá apresentar Plano de Ação para todas as não conformidades indicadas, no prazo estipulado pela equipe técnica, conforme modelo disponível no **ANEXO VIII**.

14.13. Caso o estabelecimento se enquadrar nas categorias C ou PENDENTE, a fiscalização determinará prazo para correção das não conformidades. Decorrido o prazo estabelecido, será realizada nova fiscalização pela equipe da Universidade Federal de Santa Maria no estabelecimento, estando a PERMISSIONÁRIA sujeita às sanções administrativas cabíveis.

14.14. A equipe de fiscalização disponibilizará aos usuários um instrumento de pesquisa de satisfação, com no mínimo as seguintes informações:

1. Facilidade de acesso aos preços dos produtos no estabelecimento;
2. Fornecimento de cupom ou nota fiscal;
3. Nível de satisfação em relação aos produtos comercializados (lanches em geral, almoço/prato feito, bebidas em geral, outros);
4. Nível de satisfação em relação à higiene do local;
5. Nível de satisfação em relação ao ambiente;
6. Nível de satisfação em relação ao atendimento.

14.15. A fiscalização disponibilizará à PERMISSIONÁRIA o acesso aos resultados para que esta possa tomar as medidas adequadas para garantir um ótimo atendimento.

14.16. A equipe de fiscalização disponibilizará aos usuários um formulário de contato para o registro de reclamações, elogios e sugestões relacionadas às atividades da PERMISSIONÁRIA.

14.17. A fiscalização disponibilizará à PERMISSIONÁRIA o acesso ao formulário de contato para que esta possa avaliar e antecipar as medidas adequadas para garantir um ótimo atendimento.

14.18. Caberá à equipe de fiscalização informar à PERMISSIONÁRIA as correções necessárias oriundas da pesquisa de satisfação e do formulário de contato para que a mesma providencie as adequações, às suas expensas. O não cumprimento das correções ensejará as sanções administrativas cabíveis.

14.19. O desempenho nos resultados da pesquisa de satisfação será utilizado pela equipe de fiscalização para subsidiar o parecer da fiscalização sobre a possibilidade ou não de prorrogação do Termo de Permissão. O desempenho será aferido pela nota média das respostas dos usuários, dentro do ciclo anual de vigência do Termo de Permissão, de cada um dos subitens “3”, “4”, “5” e “6”, previstos em 14.14.

14.20. A equipe de fiscalização deverá elaborar parecer sobre a possibilidade ou não de prorrogação de vigência do Termo de Permissão, dentro dos limites legais da legislação, com antecedência mínima de 60 dias da data de encerramento da vigência. O parecer deverá ser enviado à Coordenadoria de Serviços Gerais para as providências cabíveis.

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GUSTAVO CHIAPINOTTO DA SILVA

Coordenador

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Cesta de produtos.pdf (42.84 KB)
- Anexo II - Operações mínimas de higienização.pdf (50.93 KB)
- Anexo III - Planta baixa e proposta arquitetônica - Prédio 40A.pdf (125.06 KB)
- Anexo IV - Orçamento estimativo para adequações do espaço físico.pdf (20.09 KB)
- Anexo V - Lista de equipamentos, móveis e utensílios.pdf (20.91 KB)
- Anexo VI - Lista de Avaliação dos Serviços de Alimentação.pdf (137.16 KB)
- Anexo VII - Cálculo dos percentuais de conformidade.pdf (49.74 KB)
- Anexo VIII - Modelo de plano de ação.pdf (11.45 KB)

Anexo I - Cesta de produtos.pdf

ANEXO I - CESTA DE PRODUTOS

Item	Descrição	Unidade de referência	Frequência de oferta	Valor unitário
1	Água com gás	500ml	diário	4,30
2	Água sem gás	500ml	diário	3,20
3	Refrigerante tradicional / zero adição de açúcar	350ml	diariamente	5,00
4	Café expresso	180ml	diário	6,70
5	<i>Cappuccino/Mocaccino e outros</i>	180ml	diário	7,40
6	Bebida láctea com mix de frutas	300ml	2x semana	7,70
7	Suco natural produzido com polpa de fruta congelada ou polpa natural, preparado com água, sem adição de açúcar, diversos sabores: acerola, abacaxi com hortelã, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.	300ml	4 sabores Diariamente	7,50
8	iogurte integral / zero lactose preparado com maçã, aveia e canela, ou morango, ou baunilha, ou frutas vermelhas com aveia e hibisco embalagem lacrada	140g	Diário	7,10
9	Barra de cereal diversos sabores e opções <i>diet e light</i> banana, aveia e mel, frutas vermelhas e cobertura chocolate, avelã e aveia com chocolate, morango e cobertura sabor chocolate, brownie, castanha do Pará, brigadeiro	20g	Diário	2,50

Item	Descrição	Unidade de referência	Frequência de oferta	Valor unitário
10	Chocolate em barra	90g	diário	5,90
11	Doces unitários brigadeiro, olho de sogra, branquinho, branquinho com leite ninho ou outros sabores	80g	3 tipos variados diariamente	6,30
12	Salgados de festa, tipo coquetel sabores diversos: coxinha de frango, risoles de frango, enroladinho de salsicha, pastel frito de carne, empada, bolinho de queijo, croquete, assados doces, entre outros	kg	4 tipos variados diariamente	53,20
13	Misto quente pão de forma, presunto, queijo mussarela, maionese industrializada ou manteiga	110g	diário	7,70
14	Pastel frito sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa	100g	3x semana	8,90
15	Pastel assado e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis	100g	diário	9,50
16	Empada assada e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis	100g	diário	13,70
17	Pão de queijo	Kg	diário	72,40
18	Pizza estilo broto diversos sabores: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango	350g	diariamente	7,50

Item	Descrição	Unidade de referência	Frequência de oferta	Valor unitário
19	<p>Sanduíche natural</p> <p>Embalados em papel filme com identificação da data de produção e validade. Formato triangular, com 03 camadas de pão tradicional, 2 camadas de queijo muçarela, 2 camadas de cozido de peito de frango ou presunto magro, entre as fatias de pão, tomate e alface. Cenoura ralada opcional.</p>	350g	diário	11,90
20	<p>Salada de frutas</p> <p>Somente frutas e suco de frutas natural, servida em recipientes individuais, com tampa, com identificação da data de produção e validade com no mínimo 3 sabores de frutas diferentes.</p> <p>Frutas: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras.</p>	250g	Setembro a março diariamente	8,40
21	<p>Torta doce</p> <p>com no mínimo 3 camadas de recheio e sabores de torta variados com identificação de data de produção e de consumo.</p>	kg	diário	63,30
22	<p>Bolo tradicional com cobertura simples</p> <p>Oferecer para venda em fatias e/ou bolo inteiro, com indicação da data de produção e validade expressa na embalagem externa. Sabores limão, milho, aipim laranja, nega maluca, baunilha, pó de ló, cenoura etc.</p>	kg	2 sabores diariamente	24,10
23	<p>Picolé de frutas</p> <p>sabores uva, limão, laranja, morango, entre outros</p>	62g	setembro a março 2 sabores diariamente	3,40

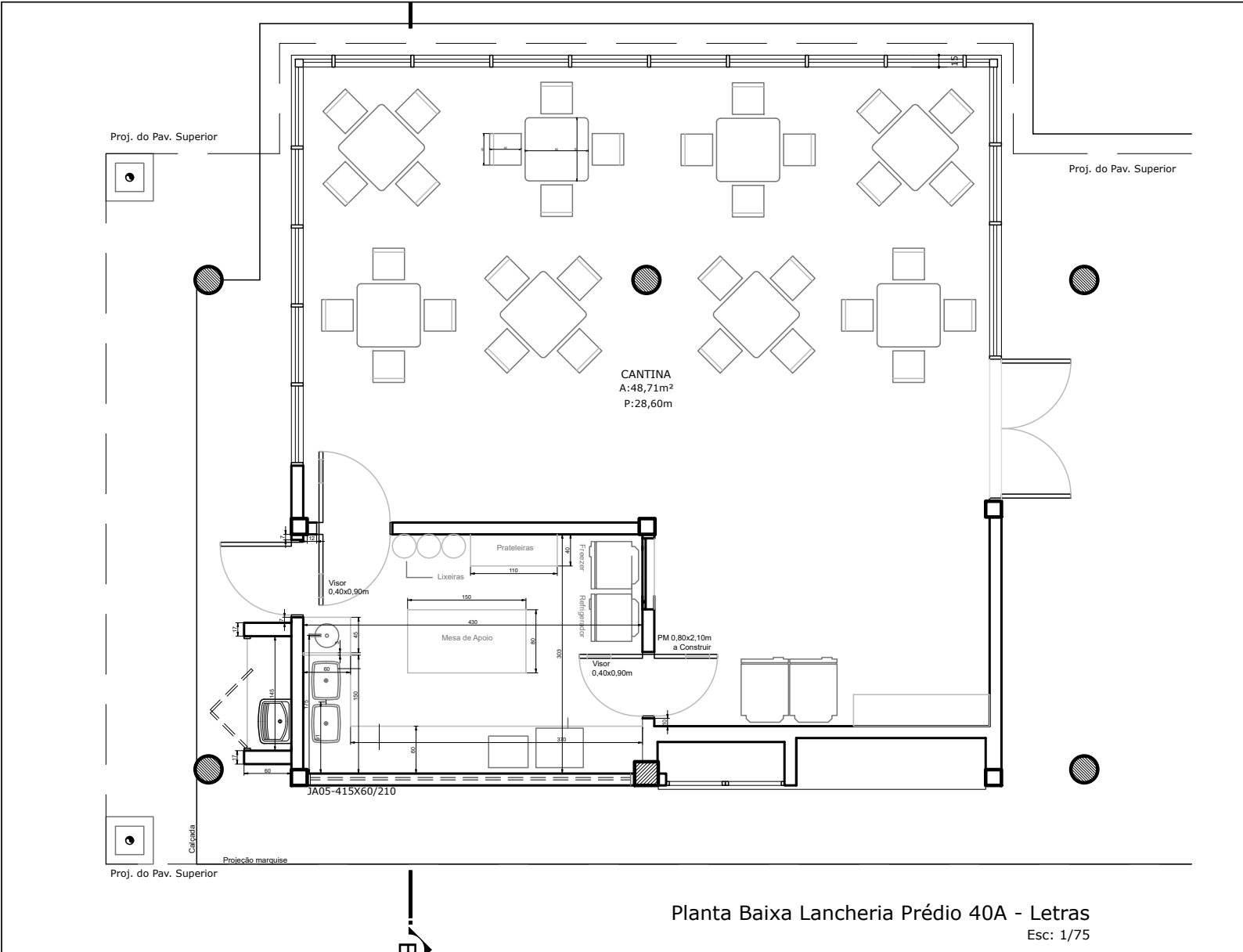
Item	Descrição	Unidade de referência	Frequência de oferta	Valor unitário
24	Açaí Tradicional, com leite em pó, com guaraná, com banana, congelado	190g	setembro a março diariamente	10,10
25	Sorvete Diversos sabores, fornecidos em potes individuais de Polietileno (PEAD)	220g	setembro a março diariamente	6,80
26	Frutas frescas <i>in natura</i> * da estação laranja, maçã fuji, maçã gala, banana prata, banana caturra, caqui de chocolate, coco verde, kiwi, pera, etc. Íntegras, sem machucados aparente e higienizadas.	kg	3 opções diariamente	- Não cotar este item

Anexo II - Operações mínimas de higienização.pdf

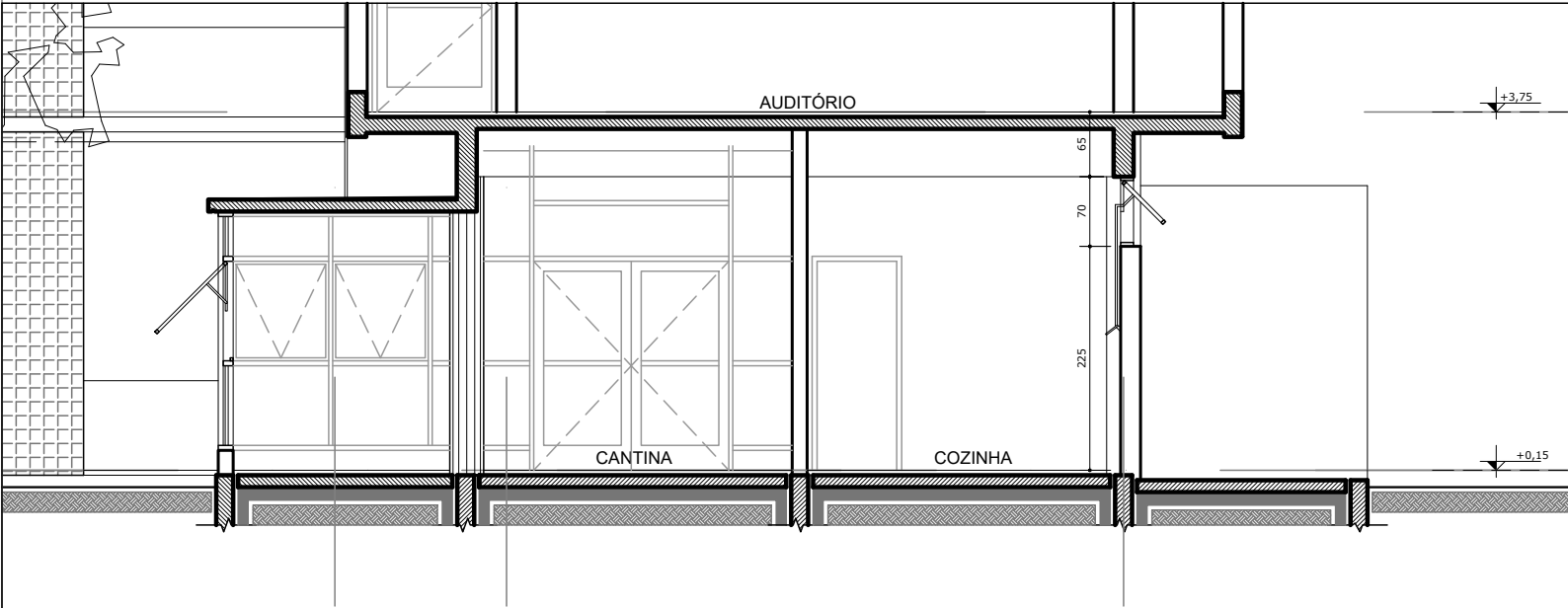
ANEXO II - OPERAÇÕES MÍNIMAS DE HIGIENIZAÇÃO

Periodicidade de higienização	Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
Diário	Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de higienização, produção e distribuição; maçanetas; lavatório(s) (pias) e recipientes de lixo.
Diário ou de acordo com o uso	Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, cadeiras e mesas (refeitório).
Semanal	Paredes; prateleiras (armários); equipamentos de refrigeração.
Quinzenal	Estoque; estrados portas, janelas, coifas
Mensal	Luminárias; interruptores; tomadas; telas e teto, filtro de ar condicionado (<i>split</i>)
Mensal ou de acordo com a necessidade	Caixa de gordura.
Trimestral	Ar condicionado (<i>split</i>) (higienização completa do equipamento).
Semestral	Reservatório de água (caixa d'água)

**Anexo III - Planta baixa e proposta arquitetônica -
Prédio 40A.pdf**



Planta Baixa Lancheria Prédio 40A - Letras
Esc: 1/75



Segmento corte BB'
Esc: 1/75



PROREITORIA DE INFRAESTRUTURA
COORDENADORIA DE OBRAS E
PLANEJAMENTO
AMBIENTAL E URBANO

DATA:
MAR/23

PRÉDIO DAS LETRAS - CAL

ESCALA:

1:75

LANCHERIA PRÉDIO 40-A | CURSO DE LETRAS

PLANTA BAIXA | SEGMENTO DE CORTE

DESENHISTA:
FABIANA

PROJETO

DES.Nº:

ARQ. ANDRÉ OLIVEIRA DE MORAES
MATR. 1642218-CREA RS137096

Anexo IV - Orçamento estimativo para adequações do espaço físico.pdf

Obra
Lancheria CAL - 40A - 2023

B.D.I.
25,0%

Encargos Sociais
Desonerado

Planilha Orçamentária Sintética

Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit	Valor Unit com BDI			Total		
							M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total
4	102201	SINAPI	APLICAÇÃO MASSA ACRÍLICA PARA MADEIRA, PARA PINTURA COM TINTA DE ACABAMENTO (PIGMENTADA). AF_01/2021	m²	7,2	18,83	9,79	13,74	23,53	70,48	98,93	169,41
3	102194	SINAPI	LIXAMENTO DE MASSA PARA MADEIRA. AF_01/2021	m²	7,2	7,10	5,64	3,23	8,87	40,60	23,26	63,86
3	88489	SINAPI	APLICAÇÃO MANUAL DE PINTURA COM TINTA LÁTEX ACRÍLICA EM PORTAS DE MADEIRA, DUAS DEMÃOS.	m²	7,2	15,89	5,22	14,64	19,86	37,58	105,41	142,99
7	16.42.001	FDE	REPARO ESTRUTURAL POR INJECAO RESINA BASE EPOXI EM FISSURAS 0,3A9,0MM	M	0,2	421,12	80,65	445,75	526,40	16,13	89,15	105,28
8	C1836	SEINFRA	PAINEL ESTRUTURADO AÇO INOX, ESCOVADO CHAPA 20 (FECHAMENTO DA ABERTURA DO EXAUSTOR)	m²	1	703,41	88,65	790,61	879,26	88,65	790,61	879,26
Totais ->										253,44	1.107,36	1.360,80
Total sem BDI										1.088,72		
Total do BDI										272,08		
Total Geral										1.360,80		

Bancos
SINAPI - 01/2023 - Rio Grande do Sul
ORSE - 11/2022 - Sergipe
SEINFRA - 027 - Ceará
FDE - 10/2022 - São Paulo
SBC - 03/2023 - Rio Grande do Sul

Engª Civil Fabiana Rezende

**Anexo V - Lista de equipamentos, móveis e utensílios.
pdf**

ANEXO V - LISTA DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

ÁREA DE MANIPULAÇÃO	
EQUIPAMENTO/MÓVEL/UTENSÍLIO	QUANTIDADE MÍNIMA
Balança de bancada com capacidade de 50Kg com precisão mínima de 10g.	1
Bancadas com cuba com tampo em aço inoxidável 304	Quantidade adequada para área de manipulação de alimentos
Bancada de apoio em aço inoxidável 304	Quantidade adequada para área de manipulação de alimentos
Coletores de resíduos sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos, tamanho compatível para a demanda	3
Cuba ou pia isolada da área de preparo para higienização de mãos	1
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Dispenser para papel toalha	2
Dispenser para sabonete líquido	1
Estante em aço inoxidável 304 com divisórias	1
Forno elétrico	1
Forno micro-ondas	1
Freezer	1 adequado para demanda
Liquidificador doméstico e/ou industrial conforme demanda	2
Panelas, pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes	Suficiente para produção
Prateleira em aço inoxidável 304	conforme demanda
Refrigerador (geladeira) (área de produção)	1
Sistema de exaustão com dutos e coifas confeccionados em chapa de aço inoxidável 304, espessura nº 16 ou superior. Deverá ser um sistema isento de vazamentos, ruídos e vibrações. Os dutos deverão ser totalmente estanques, para tanto, todas as juntas (longitudinais e transversais), assim como a junção com as coifas deverão ser calafetadas. A coifa deverá cobrir toda a área com geração de vapores (fogão, fritadeiras, chapas, etc.) e possuir sistema de filtragem gravitacional padrão para cozinhas industriais. O sistema deve possuir exaustor centrífugo ou axial com vazão mínima de 2.000 m³/h e descarga afastada de janelas ou área de circulação. Deverá atender às normas sanitárias vigentes	1

ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO	
EQUIPAMENTO/MÓVEL/UTENSÍLIO	QUANTIDADE MÍNIMA
Balcão expositor quente com corrediça para apoio de pratos e bandejas (área de distribuição)	1
Balcão expositor refrigerado com corrediça para apoio de pratos e bandejas (área de distribuição)	1
Bancada de apoio para Caixa (pagamento) com tampo móvel para acesso a área de distribuição	1
Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, ou plástico com tampa vai e vem em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)	3
Condicionador de ar do tipo piso-teto, com capacidade mínima de 48.000 BTU/h, trifásico, apresentar ciclo reverso. Deverá ser instalado em local indicado pela PROINFRA. A unidade externa deve ser de descarga vertical, instalada em local que não seja área de circulação de pessoas. As tubulações devem apresentar isolamento com fita PVC na cor branca e bom acabamento.	1
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Expositor de bebidas vertical (refrigerador)	suficiente para atender a demanda
Máquina de café expresso	1
Mesas, bancadas e cadeiras para refeitório	Conforme planta baixa (ANEXO I) ou conforme necessidade
Pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes	Suficiente para a distribuição

**Anexo VI - Lista de Avaliação dos Serviços de
Alimentação.pdf**

ANEXO VI - LISTA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Lista de avaliação baseada na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009.

IDENTIFICAÇÃO	
1 - Razão social:	
2 - Local - Prédio:	
3 - Responsável Legal – Proprietário:	
4 - Fone:	5 - E-Mail:
6 - Dias de funcionamento: () Segunda a sexta-feira () Sábado () Domingo	
8 - Horário de funcionamento: () O horário está conforme contrato () O horário não está conforme contrato	
9 - Número de colaboradores:	
10 - Motivo da visita técnica: () Ação programada (rotina) () Apuração de denúncia () Outros:	

1. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
1.1. Área de manipulação e comercialização dos alimentos/bebidas estão com ausência de sujidades (condições higiênico-sanitárias adequadas)					
1.2. Área de manipulação de alimentos está livre de objetos em desuso e animais domésticos					
1.3. Os equipamentos e mobiliário estão em bom estado de conservação com ausência de sujidades (condições higiênico-sanitárias adequadas)					
1.4. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos					
1.5. Os utensílios da área de manipulação e comercialização estão em quantidade suficiente, em bom estado de conservação, organizados, com ausência de sujidades e armazenados em local protegido					
1.6. Os produtos de limpeza estão armazenados de forma isolada da área de preparação de alimentos					
1.7. Lavatório para higienização de mãos de uso exclusivo com sabonete líquido inodoro e asséptico, toalha de papel não reciclado, coletor de papel acionado sem contato manual					
1.8. Os sanitários-vestiários dos manipuladores estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e possuem lavatório para higienização de mãos com sabonete líquido inodoro e asséptico, toalha de papel não reciclado, coletor de papel acionado sem contato manual					
1.9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados					
P1. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

2. MANIPULADORES DE ALIMENTOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
2.1. Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme avental, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de manipulação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente					
2.2. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos					
2.3. Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades					
2.4. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários					
2.5. Colaboradores responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos					
P2. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

3. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
3.1. Matérias-primas e ingredientes utilizados para a preparação de alimentos estão em bom estado de conservação e organizadas em local adequado					
3.2. Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios: i. Alimentos congelados: - 18° C ou inferior; ii. Alimentos refrigerados: inferior a 5° C; iii. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados					
3.3. As matérias-primas e ingredientes usados para a preparação dos alimentos encontram-se íntegras, dentro do prazo de validade e possuem rótulo de identificação do produto					
3.4. Matérias-primas e ingredientes com prazos de validade vencidos estão identificados e armazenados separadamente até o destino final					
P3. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

4. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
4.1. Matérias-primas não utilizadas na totalidade acondicionadas e identificadas de acordo com a rotulagem (data de fracionamento e prazo de validade após abertura)					
4.2. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento (refrigeração/freezer): i. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; ii. Alimentos semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; iii. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; iv. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados					
4.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento					
4.4. Óleos e gorduras são substituídos sempre que apresentam alteração das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma, sabor e cor)					
4.5. Produtos preparados conservados em temperaturas entre 4º-5º C, conservados por no máximo 3 dias					
4.6. Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C					
4.7. Alimentos preparados embalados e identificados (nome da preparação, data de preparo e validade) quando armazenados sob refrigeração ou congelamento					
4.8. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: 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					
P4. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

5. EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO (COMERCIALIZAÇÃO)	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
5.1. Na exposição, o manipulador adota procedimentos que minimizem o risco de contaminação de alimentos preparados, por meio de assepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável)					
5.2. Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob critérios de tempo e temperatura de exposição					
5.3. Alimentos quentes preparados estão identificados (etiquetas) com as seguintes informações: nome da preparação, data de preparo e prazo de validade					
5.4. Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob adequados critérios de tempo e temperatura de exposição					
5.5. São fornecidos aos clientes os condimentos (maionese e catchup) em sachês individuais					
P5. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
6.1. O reservatório de água é higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado (responsabilidade da UFSM). Apresentar laudo de higienização do prédio/local					
6.2. Utiliza exclusivamente água potável para manipulação de alimentos					
6.3. Gelo para utilização em alimentos/bebidas fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação em embalagem fechada/lacrada de forma isolada de outros alimentos congelados					
P6. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

7. RESÍDUOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
7.1. Os coletores de resíduos do estabelecimento são higienizados e dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados (resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis), íntegros, sacos plásticos e em número suficiente					
7.2. Os resíduos são separados (resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis) de forma adequada no estabelecimento					
7.3. Os resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado					
7.4. Os óleos e gorduras (frituras) são acondicionados e descartados em local apropriado					
P7. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

8. CONTROLE DE PRAGAS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
8.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas					
8.2. Portas e janelas (externas) apresentam telas milimetradas removíveis e as portas com barreira de proteção na parte inferior para impedir a entrada de pragas e vetores					
8.3. Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada					
P8. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

9. ITENS GERAIS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
9.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente (certificado) submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (16 horas), abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas Responsável: Função:					
9.2. O estabelecimento dispõe das preparações que compõem a cesta de produtos de acordo com a variedade diária estabelecida					
P9. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

RESULTADO DA AVALIAÇÃO	
P_{GERAL}. Percentual de adequação geral	
Classificação do estabelecimento	

Anexo VII - Cálculo dos percentuais de conformidade. pdf

ANEXO VII - CÁLCULO DOS PERCENTUAIS DE CONFORMIDADE E TABELA DE AVALIAÇÃO

Percentuais parciais:

$$P_1 \text{ a } P_9 = \frac{\text{número de itens CONFORMES (C)}}{\text{número de itens CONFORMES e NÃO CONFORMES da seção (C + NC)}}$$

Percentual geral:

$$P_{GERAL} = \frac{\text{número total de itens CONFORMES (C)}}{\text{número total de itens CONFORMES e NÃO CONFORMES (C + NC)}}$$

Tabela de avaliação:

CATEGORIAS	CONDIÇÃO NECESSÁRIA
A	Percentual de adequação entre 91 a 100%
B	Percentual de adequação entre 70 a 90%
C	Percentual de adequação entre 50 a 69%
PENDENTE	Percentual de adequação abaixo de 50%

Anexo VIII - Modelo de plano de ação.pdf

ANEXO VIII - MODELO DE PLANO DE AÇÃO PARA ADEQUAÇÃO DA LANCHERIA

Título do plano: _____
Objetivo: _____

O quê?	Quem?	Quando?	Onde?	Por quê?	Como?	Quanto?



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



TERMO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM IMÓVEL Nº ____/2023

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), inscrita no CNPJ. nº 95.591.764/0001-05, sediada na Cidade Universitária, Santa Maria-RS, neste ato representada pelo seu representante legal, outorga a CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM IMÓVEL de 84,30m², localizada no Prédio 40A, do Centro de Artes e Letras (CAL) no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria - RS, para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO DE ALIMENTAÇÃO (LANCHERIA), para a empresa _____ com sede na _____, em _____, inscrita no CNPJ sob n. _____, neste ato representada pelo _____, representante legal, a seguir denominadas CONCEDENTE e CONSESSIONÁRIA, respectivamente, de acordo com o que prescreve a Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, em face do que consta do Processo **23081.064405//2023-13** e da proposta da Licitante Vencedora do **Pregão 078/2023** que faz parte integrante do presente Termo de Concessão Onerosa como se aqui estivesse transcrito, para o fim acima e de acordo com o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA
DO OBJETO

A CONSESSIONÁRIA receberá da CONCEDENTE a a CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM IMÓVEL de 84,30m², localizada no Prédio 40A, do Centro de Artes e Letras (CAL) no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria - RS, para a PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE APOIO DE ALIMENTAÇÃO (LANCHERIA), conforme condições estabelecidas neste edital e no Termo de Referência, que se vincula a presente contratação, independentemente de transcrição.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONSESSIONÁRIA deverá disponibilizar, de acordo com a **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**, cesta de produtos, contendo no mínimo, os produtos constantes na CLÁUSULA QUARTA do presente Termo de Concessão Onerosa.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A CONSESSIONÁRIA realizará as adequações no espaço físico a ser ocupado, conforme descrito no item 8 e Anexos III e IV do Termo de Referência. Para isso receberá isenção de 50% (cinquenta por cento) do valor a ser pago como retribuição pela ocupação do espaço físico, até o limite do valor previsto no Anexo IV do Termo de Referência para a realização da reforma.

CLÁUSULA SEGUNDA
DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O horário de funcionamento da Lancheria será das 7h30 às 20h, de segunda a sexta-feira. O horário de funcionamento poderá ser ampliado ou reduzido de acordo com a demanda e as necessidades da comunidade universitária, mediante prévia autorização da Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA).

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Em situações especiais, ou em casos de eventos da Universidade, a CONSESSIONÁRIA poderá abrir aos

sábados, domingos e feriados, mediante autorização da PROINFRA a partir de solicitação encaminhada com antecedência mínima de 07 (sete) dias do evento.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

No período de férias acadêmicas e nos casos em que a UFSM julgar conveniente, a lancheria poderá funcionar em horários diferenciados.

CLÁUSULA TERCEIRA DO VALOR DA RETRIBUIÇÃO

A CONSESSIONÁRIA obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 15 do mês subsequente ao evento, o valor de **R\$ 2.581,95 (dois mil, quinhentos e oitenta e um reais e noventa e cinco centavos)**, como retribuição pela ocupação da área física, descrita na cláusula primeira deste termo.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONSESSIONÁRIA estará isenta de pagar o valor equivalente a 50% (cinquenta por cento) do valor da parcela mensal de retribuição, prevista no caput, até a quitação do valor investido na reforma descrita no Anexo IV do Termo de Referência, conforme Decreto 3.725/01, art. 12 e 13.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Para pagamento da restituição de energia elétrica será gerada uma Guia de Recolhimento da União - GRU, pelo setor encarregado da UFSM, com base na leitura realizada através do medidor instalado no local pela CONSESSIONÁRIA. Para reajuste no valor do consumo de energia elétrica será usado o mesmo índice e periodicidade que a concessionária local, sempre que autorizado pela ANEEL.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

O valor devido como ressarcimento à CONCEDENTE, por despesas oriundas da ocupação das áreas físicas cedidas reduzir-se-á em **50% (cinquenta por cento)**, sempre que houver férias acadêmicas e/ou greve na instituição.

CLÁUSULA QUARTA DO PREÇO E DO REAJUSTE

O valor da cesta de produtos deste contrato é de:

Item	Descrição	Unidade de referência	Frequência de oferta	Valor - R\$ -
1	Água com gás	500ml	diário	
2	Água sem gás	500ml	diário	
3	Refrigerante tradicional / zero adição de açúcar	350ml	diariamente	
4	Café expresso	180ml	diário	
5	Cappuccino/Mocaccino e outros	180ml	diário	

6	Bebida láctea com mix de frutas	300ml	2x semana	
7	Sucos naturais produzidos com polpa de fruta congelada ou polpa natural, preparados com água, sem adição de açúcar, diversos sabores: acerola, abacaxi com hortelã, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.	300ml	4 sabores diariamente	
8	iogurte integral / zero lactose preparado com maçã, aveia e canela, ou morango, ou baunilha, ou frutas vermelhas com aveia e hibisco embalagem lacrada	140g	diário	
9	Barra de cereal diversos sabores e opções <i>diet</i> e <i>light</i> banana, aveia e mel, frutas vermelhas e cobertura chocolate, avelã e aveia com chocolate, morango e cobertura sabor chocolate, brownie, castanha do Pará, brigadeiro	20g	diário	
10	Chocolate em barra	90g	diário	
11	Doces unitários brigadeiro, olho de sogra, branquinho, branquinho com leite ninho ou outros sabores	80g	3 tipos variados diariamente	
12	Coxinha/Risoles recheio de frango	kg	2x semana	
13	Misto quente pão de forma, presunto, queijo mussarela, maionese industrializada ou manteiga	110g	diário	
14	Pastel frito sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa	100g	3x semana	
15	Pastel assado e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis	100g	diário	
16	Empada assada e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis	100g	diário	
17	Pão de queijo	Kg	diário	
18	Pizza estilo broto diversos sabores: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango	350g	diariamente	
19	Sanduíche natural	350g	diário	

	Embalados em papel filme com identificação da data de produção e validade. Formato triangular, com 03 camadas de pão tradicional, 2 camadas de queijo muçarela, 2 camadas de cozido de peito de frango ou presunto magro, entre as fatias de pão, tomate e alface. Cenoura ralada opcional.			
20	Salada de frutas Somente frutas e suco de frutas natural, servida em recipientes individuais, com tampa, com identificação da data de produção e validade com no mínimo 3 sabores de frutas diferentes. Frutas: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras.	250g	Setembro a março diariamente	
21	Torta doce com no mínimo 3 camadas de recheio e sabores de torta variados com identificação de data de produção e de consumo.	kg	diário	
22	Bolo tradicional com cobertura simples Oferecer para venda em fatias e/ou bolo inteiro, com indicação da data de produção e validade expressa na embalagem externa. Sabores limão, milho, aipim laranja, nega maluca, baunilha, pó de ló, cenoura etc.	kg	2 sabores diariamente	
23	Picolé de frutas sabores uva, limão, laranja, morango, entre outros	62g	setembro a março 2 sabores diariamente	
24	Açaí Tradicional, com leite em pó, com guaraná, com banana, congelado	190g	setembro a março diariamente	
25	Sorvete Diversos sabores, fornecidos em potes individuais de Polietileno (PEAD)	220g	setembro a março diariamente	
26	Frutas frescas <i>in natura</i> * da estação laranja, maçã fuji, maçã gala, banana prata, banana caturra, caqui de chocolate, coco verde, kiwi, pera, etc. Íntegras, sem machucados aparente e higienizadas.	kg	3 opções diariamente	preço de mercado

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Não haverá reajustamento de preços nos primeiros 12 (doze) meses do Termo de Concessão Onerosa, conforme determinam as Leis 9.069/95 e 10.192/2001.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Decorridos os 12 (doze) meses do Termo de Concessão Onerosa, os preços serão reajustados baseados na variação do Índice do IPCA do período.

CLÁUSULA QUINTA DO PAGAMENTO

A CONSESSIONÁRIA obriga-se a pagar à CONCEDENTE, até o dia 15 do mês subsequente ao devido, a Retribuição estabelecida na CLÁUSULA TERCEIRA.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O pagamento da retribuição pela ocupação da área, dar-se-á mediante Guia de Recolhimento da União - GRU, a qual será gerada obedecendo a codificação padrão adotada pela Coordenadoria de Serviços Gerais - CSG e encaminhada para o e-mail cadastrado pela CONSESSIONÁRIA.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O reajustamento do valor de retribuição será anual, com base na variação do IPCA ocorrida no período, conforme determina a Legislação Vigente. A periodicidade do reajuste poderá ser modificada em decorrência de dispositivo legal superveniente, ficando neste caso fixada a menor periodicidade permitida legalmente.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A periodicidade do reajuste poderá ser modificada em decorrência de dispositivo legal superveniente, ficando neste caso fixada a menor periodicidade permitida legalmente.

SUBCLÁUSULA QUARTA

No caso de ocorrer o previsto na SUBCLÁUSULA SEGUNDA da CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA, o valor correspondente a juros e multa será acrescido ao pagamento do valor devido.

SUBCLÁUSULA QUINTA

Os valores referentes ao ressarcimento mensal e energia elétrica incidem a partir da autorização para início das atividades, expedida pela Universidade Federal de Santa Maria, conforme CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA, SUBCLÁUSULA ÚNICA.

CLÁUSULA SEXTA DAS ALTERAÇÕES NO ESPAÇO FÍSICO

A CONSESSIONÁRIA tomará providências para que o espaço físico destinado satisfaça as condições legais exigidas pela UFSM, Vigilância Sanitária e outros órgãos fiscalizadores, com relação ao seu respectivo ramo de atividades.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONSESSIONÁRIA deverá submeter, previamente à UFSM, as providências mencionadas nesta cláusula, que serão examinadas quanto a sua conveniência para a Universidade ou atendimento de exigências legais, podendo ser aprovadas ou não, ou então determinadas as alterações ou modificações necessárias.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A CONSESSIONÁRIA não terá qualquer direito de retenção ou retirada de benfeitorias ou a cessões, as quais ficam incorporadas aos bens da UFSM, salvo quando interesse à esta a reposição do espaço físico nas condições originais, caso em que ocorrerá o pagamento mensal pela CONSESSIONÁRIA até a retirada das citadas benfeitorias ou acessões.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

As benfeitorias realizadas na área física, desde que previamente avaliadas quanto à sua conveniência para a Universidade e autorizadas pela PROINFRA, observando os limites legais aplicáveis, poderão ser descontadas da retribuição mensal estabelecida na CLÁUSULA TERCEIRA.

CLÁUSULA SÉTIMA *DESOCUPAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO*

Findo o prazo da Concessão Onerosa de uso, a CONSESSIONÁRIA obriga-se a desocupar e entregar, até o primeiro dia útil seguinte ao término da concessão de uso, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A entrega do espaço físico desocupado será feita a funcionário designado pela UFSM, de cujo ato será lavrado termo de vistoria e recebimento, com ciência da CONSESSIONÁRIA. Na hipótese de ser constatado qualquer dano, a CONSESSIONÁRIA deverá ser responsabilizada e indenizar os danos apontados pelo laudo, ou poderão ser adotadas outras medidas julgadas convenientes pela Administração, conforme prevê o artigo 117, § 2º da Lei n. 14.133/2021.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Quando da entrega do espaço físico, por ocasião do término desta Concessão Onerosa de uso, o mesmo deverá estar, no mínimo, nas mesmas condições de quando do início das atividades.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Após a desocupação interessando à UFSM a restituição do espaço físico à situação original e frente a negativa da CONSESSIONÁRIA de assim proceder, fica a UFSM autorizada, independente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial e aprovação de orçamento pela CONSESSIONÁRIA a realizar as obras necessárias cobrando desta os valores gastos com este fim.

SUBCLÁUSULA QUARTA

O disposto na Caput da CLÁUSULA SÉTIMA não será aplicável à CONSESSIONÁRIA que estiver participando de nova licitação e esta ainda não tenha sido julgada, ou quando a tiver vencido novamente. Entretanto, caso a CONSESSIONÁRIA seja declarada perdedora no novo processo de licitação, terá 15 (quinze) dias úteis a contar da data do julgamento da licitação, para cumprir as disposições contidas na Cláusula sétima.

CLÁUSULA OITAVA
DAS MEDIDAS DE SEGURANÇA

A CONESSIONÁRIA deverá atender às exigências da Universidade ou outro órgão competente relacionadas com as medidas de segurança, prevenção e combate ao fogo, estando obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI do local.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

À CONESSIONÁRIA caberá total responsabilidade pela adoção de qualquer tipo de seguro contra riscos a que estiver sujeito o seu estabelecimento ou seus funcionários.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

À Universidade não caberá qualquer responsabilidade quanto a indenização ou outra forma de ressarcimento, pelos eventuais danos ou prejuízos que possa sofrer a CONESSIONÁRIA ou seu estabelecimento causado por roubo, furto, fogo ou fenômenos climáticos.

CLÁUSULA NONA
DA LIMPEZA

A CONESSIONÁRIA deverá executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção dos equipamentos, móveis e utensílios, de acordo com o que segue.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção deverão ser executados em toda a área objeto da Concessão Onerosa de uso, incluindo áreas externas que porventura sejam utilizadas pela CONESSIONÁRIA, esquadrias externas (face interna e externa), e fachadas envidraçadas (face externa), obedecendo às técnicas apropriadas e com o fornecimento e emprego de materiais de primeira qualidade, específicos para cada situação, observando as orientações da UFSM, quando for o caso, de forma a manter a perfeita higienização e desinfecção dos espaços físicos por ela ocupados.

CLÁUSULA DÉCIMA
DA FISCALIZAÇÃO DA LANCHERIA

A fiscalização da CONESSIONÁRIA será exercida por servidor da Universidade Federal de Santa Maria, oficialmente designado por portaria ou ordem de serviço.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA
DA GESTÃO DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM IMÓVEL

Em atendimento ao artigo 117 da Lei 14.133/2021, a indicação do gestor da CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM IMÓVEL será efetuada mediante emissão de portaria.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DAS INFRAÇÕES

Além das situações previstas expressamente n. Lei 14.133/2021 e no Instrumento desta Concessão e seus anexos, a CONSESSIONÁRIA ao cometer as infrações a seguir relacionadas, ficará, por igual, sujeita às penalidades estabelecidas pela CONCEDENTE:

- a) Falta de higiene e limpeza do seu espaço físico e instalações, além das louças, talheres, utensílios de copa/cozinha, aparelhos, etc.;
- b) Manutenção, em serviço, de empregados desuniformizados ou que apresentem ou denotem sujeira, relaxamento, desleixo, falta de decoro, inconveniência, mau atendimento ao público ou outras atitudes afins;
- c) Desatenção e descortesia no atendimento ao público;
- d) Manter comestíveis ao desabrigo da poeira e insetos;
- e) Não manter, à disposição dos clientes, em número suficiente, louças, talheres, guardanapos, copos, açucareiros e demais utensílios de uso em estabelecimentos do gênero;
- f) Não ter tabela de preços e não mantê-la afixada em local de fácil consulta;
- g) Cobrar preços acima dos preços médios do mercado local;
- h) Falta de disciplina entre os empregados da CONSESSIONÁRIA e praticar ou permitir prática de atos que comprometam o bom nome ou ponham em risco as instalações e/ou a segurança da CONCEDENTE;
- i) Vender produtos deteriorados ou que não apresentem condições adequadas de consumo;
- j) Deixar de atender convocações da Universidade Federal de Santa Maria naquilo que lhe for pertinente;
- k) Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização;
- l) Utilizar o espaço físico para fins diversos do objeto de Concessão Onerosa de Uso;
- m) Transferir, alugar, subalugar, doar ou, mediante a utilização de qualquer artifício, passar para terceiros, durante a vigência da Concessão Onerosa, mesmo permanecendo em seu nome, as obrigações e/ou responsabilidades assumidas perante a CONCEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DAS PROIBIÇÕES

Não será permitido à CONSESSIONÁRIA, sob pena de revogação da Concessão Onerosa, a prática de atividades que denotem monopólio, exclusividade de marca ou produto, bem como fechar seu estabelecimento, por qualquer motivo, sem a necessária autorização, expedida pela UFSM.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Não será permitida a comercialização de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, nos termos da Lei Nº 9.294, de 15/07/1996.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, conforme dispostos na Resolução UFSM nº 026/2018.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), a CONCESSIONÁRIA que:

- a) der causa à inexecução parcial do Termo de Concessão Onerosa;
- b) der causa à inexecução parcial do Termo de Concessão Onerosa que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do Termo de Concessão Onerosa;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução da contratação;
- f) praticar ato fraudulento na execução do Termo de Concessão Onerosa;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
- i) infringir qualquer dispositivo legal (federal, estadual e/ou municipal);
- j) não cumprir quaisquer dos itens deste Termo de Concessão Onerosa e/ou desobedecer às normas e procedimentos emanadas da UFSM, complementares a este Termo.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Serão aplicadas ao PERMISSIONÁRIO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando a CONCESSIONÁRIA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c”, “d”, “i” e “j” do subitem do *caput* deste Termo, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem do *caput* deste Termo, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- iv) **Multa**.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

As multas previstas para presente contratação, são as seguintes:

- I. Na hipótese de atraso no pagamento da retribuição do espaço e da energia elétrica, devida pela CONCESSIONÁRIA, acrescer-se-á correção monetária calculada por índices oficiais, até o seu efetivo pagamento, bem como de juros de 0,5% (zero virgula cinco por cento) ao mês e multa contratual de 2% (dois por cento) sobre o total devido, a partir do segundo mês de inadimplemento será cobrado 4% (quatro por cento).
- II. A multa por inadimplemento ao que estabelece o *caput* desta Cláusula e demais descumprimentos

contratuais contidos no presente Termo de Concessão Onerosa e seus anexos, será de valor único e igual a três vezes o valor da retribuição mensal.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Decorridos 15 (quinze) dias de atraso no pagamento referente ao consumo de energia elétrica, a UFSM fará o corte da energia, e para seu religamento a CONSESSIONÁRIA deverá apresentar as guias comprovando o pagamento.

SUBCLÁUSULA QUINTA

Decorridos 60 (sessenta) dias de atraso no pagamento do valor de retribuição e da energia elétrica devida, o termo de Concessão Onerosa será automaticamente rescindido, sem prejuízo da cobrança de multas previstas no presente termo de Concessão Onerosa e penalidades previstas na lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DA VIGÊNCIA DO TERMO DE CONCESSÃO ONEROSA

O presente Termo de Concessão Onerosa possui prazo de vigência de **12 (doze) meses, a partir da assinatura deste termo pela empresa, podendo ser prorrogado, por acordo, entre as partes, por até 120 (cento e vinte) meses.**

SUBCLÁUSULA ÚNICA

O prazo máximo para o início das atividades será de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da assinatura do Termo de Concessão Onerosa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO

A CONSESSIONÁRIA obriga-se a manter, durante a vigência deste Termo, as condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório. A qualquer tempo a CONCEDENTE poderá solicitar a comprovação da habilitação e qualificações em questão, conforme art. 92, inciso XVI da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA DA REVOGAÇÃO DA CONCESSÃO ONEROSA

Independentemente do fiel cumprimento das obrigações, poderá a UFSM revogar a qualquer tempo a Concessão Onerosa, com aviso prévio de 60 (sessenta) dias, caso deseje dar nova destinação ao espaço físico ou modificar o uso das áreas adjacentes.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA ANTICORRUPÇÃO LEI Nº. 12.846/2013

Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA
DO FORO

Para dirimir qualquer dúvida a respeito do presente ajuste o foro competente será a Justiça Federal na cidade de Santa Maria.