

Termo de Referência 49/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
49/2025	153164-UNIVERSIDADE FEDERAL DE STA. MARIA/RS	WAGNER RAFAEL MACHADO EIDT	10/04/2025 09:54 (v 3.0)
Status	CONCLUIDO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos		23081.008108/2025-50

1. Definição do objeto

1.1. Esta licitação tem por objeto a concessão onerosa de área física de 74,12m², localizada no Prédio 26F, Rua Sul 15, do Centro de Ciências da Saúde (CCS) no campus sede da Universidade Federal de Santa Maria – RS, conforme planta baixa constante no ANEXO I, para a exploração de atividades de LANCHERIA e atendimento com máquinas de autosserviço, por empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, 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, em consonância com este Termo de Referência.

1.2. O objeto será formalizado por meio de Termo de Concessão Onerosa (TCO) estabelecido entre a Universidade Federal de Santa Maria e a empresa licitante vencedora, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 120 (cento e vinte) meses.

1.3. A CONCESSIONÁRIA não poderá subcontratar total ou parcialmente a utilização da área física para exploração das atividades de LANCHERIA. A CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA 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 concessão onerosa de área física de 74,12m², conforme planta anexa (ANEXO I), localizada no Prédio 26F, Rua Sul 15, Campus do campus sede da Universidade Federal de Santa Maria – RS, para a exploração de atividade de LANCHERIA e atendimento com máquinas de autosserviço 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 Concessão Onerosa e o pagamento de uma taxa de retribuição pelo uso do espaço, além de outras despesas, como energia elétrica e água.

2.3. A concessão onerosa 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 2025, pois não se enquadra em objetos de natureza de materiais e/ou serviços, e sim de concessão de espaço físico em que haverá arrecadação de receitas, por meio do valor de retribuição definido no processo mediante o recolhido pela CONCESSIONÁRIA.

3. Descrição da solução

3.1. Para a presente contratação definiu-se pela concessão onerosa 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 concessão onerosa 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 Concessionária, garantindo o cumprimento das normas e regulamentos da instituição, sem prejudicar as atividades finalísticas da Universidade. Além disso, a Concessão Onerosa possibilita que a Universidade Federal de Santa Maria rescinda 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:

- a. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b. 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>;
- c. 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;
- d. 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.
- e. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- f. 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
- g. 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.

h. 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.

i. 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:

a. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

b. 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 Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

c. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

d. 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;

e. 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;

f. 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 comprovar a qualificação econômico-financeira, a LICITANTE deverá apresentar os seguintes documentos:

a. Certidão negativa de insolvência civil: emitida pelo distribuidor do domicílio ou sede da LICITANTE, quando esta for pessoa física, desde que admitida sua participação na licitação (conforme art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou, em caso de pessoa jurídica, quando esta for uma sociedade simples;

b. Certidão negativa de falência: emitida pelo distribuidor da sede do fornecedor, conforme exigência do art. 69, caput, inciso II, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.8. As empresas constituídas no ano corrente à licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação, podendo substituir os demonstrativos contábeis exigidos pelo balanço de abertura, em conformidade com o art. 65, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.9. Para empresas com menos de 2 (dois) anos de constituição, o balanço patrimonial, a demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis exigidas serão limitadas ao último exercício, conforme o art. 69, §6º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Qualificação Técnica

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

a. 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\$ 2.408,90 (dois mil quatrocentos e oito reais e noventa centavos) mensais, conforme avaliação realizada por um engenheiro da Pró-Reitoria de Infraestrutura.

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

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 II.

6. Cesta de produtos

6.1. A CONCESSIONÁRIA 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 II deste Termo de Referência.

6.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos /vegetarianos, devidamente identificados, conforme procura, separados por estrutura física. Deverão estar disponíveis diariamente na LANCHERIA para a comercialização, pelo menos:

- a. quatro variedades de barra de cereal light e diet (item 9);
- b. quatro tipos de salgados (itens 12, 14, 15 e 16);
- c. pão de queijo (Item 17);
- d. salada de frutas (item 22);
- e. um tipo de torta doce (item 23);
- f. um tipo de bolo com cobertura simples (item 24);
- g. opções de frutas frescas in natura, devidamente higienizadas (item 31).

6.3. A salada de frutas, picolé de frutas, açaí e sorvetes devem ser disponibilizados obrigatoriamente nos meses de setembro a março, pelo menos, conforme itens 22, 25, 26 e 27, da cesta de produtos.

6.4. As bebidas quentes, itens 4 e 5 devem ser adquiridas 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.

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

6.6. Os salgados, itens 12 e 14 do ANEXO II, devem ser produzidos fora do local e armazenados e mantidos em condições adequadas de conservação.

6.7. Os itens 13 e 21 (misto quente e sanduíche natural) poderão ser elaborados no local, seguindo os itens de boas práticas de manipulação de alimentos. O item 21 após preparado, deverá estar envolto de filme plástico.

6.8. Os salgados, itens 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19 e 20 do ANEXO II, devem ser preparados previamente e podem ser assados no local, desde que mantidos em condições adequadas de conservação.

6.9. O item 23 do ANEXO II deverá ser porcionado conforme critério do consumidor e mantido em refrigeração adequada de forma a garantir a segurança do produto, mantendo sempre a data de fabricação visível.

6.10. Para o item 31 do ANEXO II 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.

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

6.12. Deverão estar disponíveis diariamente na LANCHERIA para a comercialização, pelo menos: cafés preparados exclusivamente com grãos a serem moídos na hora - 100% café da variedade arábica, chás e infusões diversos com e sem cafeína.

6.13. Todos os cafés deverão ser produzidos exclusivamente em grãos a serem moídos na hora, 100% café da espécie arábica (Coffea Arábica L.), categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima, de acordo com a Instrução Normativa Nº 8, de 11 de junho de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

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 Concessão Onerosa para Restaurantes, Lancherias e Cafeterias poderá solicitar à CONCESSIONÁRIA a comercialização de outros alimentos e/ou bebidas, se houver a demanda pelo público que frequenta o local, ficando a CONCESSIONÁRIA 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.

6.18. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, após a assinatura do Termo de Concessão Onerosa, as máquinas de autosserviço conforme as especificações deste Termo de Referência.

7. Requisitos de manipulação de alimentos

7.1. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir os procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, pela Portaria SES nº 799, de 04 de setembro de 2023 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 CONCESSIONÁRIA deverá:

- a. 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.
- b. Garantir as separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- c. Manter em adequado estado de conservação: o piso, as paredes, o teto, as portas, as janelas (sem cortinas), os equipamentos e filtros para climatização, os equipamentos, móveis e utensílios.

- d. 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.
- e. Manter as áreas externa próximo ao estabelecimento e interna do estabelecimento livres de objetos em desuso e da presença de animais.
- f. Manter as instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes.
- g. Garantir que o sistema de ventilação e circulação de ar mantenha o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.
- h. Adquirir e instalar na área de preparação do alimento coifa(s), se aplicável, de material liso, resistente, de fácil limpeza, mantendo em pleno funcionamento.
- i. 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.
- j. 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.
- k. Dispor no estabelecimento instrumentos ou equipamentos de medição, tais como termômetros, balança, relógios, entre outros, para averiguar e comprovar as condições descritas neste Termo de Referência.
- l. Realizar a manutenção programada e periódica do sistema de climatização e de exaustão.
- m. 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.
- n. 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 CONCESSIONÁRIA deverá:

- a. Garantir que os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados.
- b. Estabelecer operações de higienização com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias, de acordo com o quadro constante no ANEXO III deste Termo de Referência.
- c. 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.
- d. Manter alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento.
- e. Manter alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração ou conforme rotulagem.
- f. Utilizar produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde (MS). A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, deverão obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes. Estes produtos deverão ser identificados e guardados em local específico e fechado, distante de alimentos e bebidas.
- g. As limpezas profundas não poderão ocorrer durante o(s) horário(s) de pico. Além disso, os produtos de limpeza utilizados deverão estar devidamente diluídos para evitar odores que possam comprometer a qualidade e conforto do ambiente de consumo.

7.4. No que se refere à preparação do alimento, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- a. Utilizar matérias-primas, ingredientes e embalagens para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- b. Estabelecer medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.
- c. Garantir que produtos perecíveis não fiquem expostos à temperatura ambiente.
- d. Acondicionar e identificar de acordo com a rotulagem os alimentos que não foram utilizados na totalidade.
- e. Garantir que o tratamento térmico do alimento atinja 75°C em todas as partes. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 75°C o tratamento térmico deverá ser garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- f. 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.
- g. 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.
- h. Garantir que os produtos preparados sejam embalados, identificados e conservados de acordo com os critérios estabelecidos na legislação vigente.
- i. Permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos quando a Universidade Federal de Santa Maria solicitar.
- j. Garantir que os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutícolas sigam os seguintes procedimentos operacionais:
 - i. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas;
 - ii. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável;
 - iii. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante;
 - iv. Enxágue com água potável. Deverá ser implementado no estabelecimento uma instrução de trabalho relacionada ao procedimento de higienização dos hortifrutícolas.
- k. Garantir que os ovos utilizados obedeçam aos seguintes critérios:
 - i. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente;
 - ii. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem (preferencialmente refrigerados);
 - iii. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis;
 - iv. Não utilizar ovos crus ou mal cozidos em preparações como maionese caseira, mousse, merengue, entre outros;
 - v. Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade;
 - vi. Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura;
 - vii. Não reutilizar embalagens dos ovos para outros fins.

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

- a. 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.

b. 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 CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA deverá:

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

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

c. 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.

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

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

f. 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 CONCESSIONÁRIA 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 Concessão da Universidade Federal de Santa Maria.

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

a. Garantir que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos e/ou responsável pela empresa, seja comprovadamente submetido, anualmente, ao Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação de no mínimo 12 horas de carga horária, de acordo com a Portaria SES nº 799, de 04 de setembro de 2023 ou conforme com a 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.

b. 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 CONCESSIONÁRIA deverá utilizar somente maionese industrializada na elaboração das preparações.

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

8. Requisitos gerais de funcionamento

8.1. O horário de funcionamento da LANCHERIA será das 7:30 às 20:00, 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).

8.2. 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.

8.3. É vedada à CONCESSIONÁRIA a subcontratação total ou parcial da LANCHERIA.

8.4. É proibida a realização de festas e quaisquer eventos dessa natureza nas dependências da LANCHERIA.

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

8.6. 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.

8.7. Em situações especiais, ou em casos de eventos da Universidade, a CONCESSIONÁRIA 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.

8.8. A CONCESSIONÁRIA 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.

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

8.10. A taxa de retribuição mensal é o valor pago pela CONCESSIONÁRIA à Universidade Federal de Santa Maria como contraprestação pelo uso da área física da LANCHERIA. Esta taxa é estabelecida no Termo de Concessão Onerosa e deve ser reajustada anualmente de acordo com o índice de inflação estabelecido no referido termo.

8.11. A CONCESSIONÁRIA 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.

8.12. 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.

8.13. A CONCESSIONÁRIA deverá possuir, durante a vigência da concessão onerosa, 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 CONCESSIONÁRIA deverá comunicar o fato imediatamente à Universidade Federal de Santa Maria e providenciar a sua renovação ou substituição.

8.14. A Universidade Federal de Santa Maria poderá, a qualquer momento, solicitar a apresentação das licenças e alvarás da CONCESSIONÁRIA 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 Concessão Onerosa.

8.15. A CONCESSIONÁRIA deverá observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando a 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.

8.16. A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer a LANCHERIA, não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da CONCESSIONÁRIA, salvo em casos excepcionais e com autorização da UFSM.

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

8.18. A CONCESSIONÁRIA 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 ou equivalente, sem custo adicional ao consumidor. É vedado o uso de embalagem de isopor ou plástico 6 PP para servir bebidas e lanches.

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

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

8.21. A CONCESSIONÁRIA deverá priorizar a utilização de produtos naturais e frescos nas preparações em substituição aos produtos industrializados.

8.22. A CONCESSIONÁRIA 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.

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

8.24. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA 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.

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

8.26. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível e de fácil acesso para os consumidores uma tabela de preços da cesta de produtos ofertados na LANCHERIA.

8.27. 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.

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

8.29. A CONCESSIONÁRIA 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.

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

9. Responsabilidades da LICITANTE

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

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

9.2. 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.

9.3. 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.

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

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. Para agendamento da visita técnica, a LICITANTE deverá entrar em contato com a Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA) por e-mail (csg@ufsm.br) ou telefone (055991579305).

10. Localização e requisitos arquitetônicos

10.1. A área física da LANCHERIA do Centro de Ciências da Saúde (CCS) está localizada no Prédio 26F, Rua Sul 15, no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria, 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 I.

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

10.3. 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 CONCESSIONÁRIA deverá arcar com os custos de elaboração e apresentação do projeto arquitetônico.

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

- a. Utilização de cores e materiais adequados para criar um ambiente acolhedor e convidativo;
- b. Organização e disposição dos equipamentos e móveis de forma a garantir o conforto e um fluxo de tráfego adequado e seguro para os consumidores;
- c. Iluminação adequada para garantir conforto visual e segurança dos consumidores;
- d. Projeto de som e acústica que garanta um ambiente agradável para o atendimento aos consumidores;
- e. O layout e mobiliário deve garantir o atendimento e circulação de pessoas com mobilidade reduzida (PCD e outras), conforme NBR 9050/2020;
- f. 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;
- g. 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.

10.5. Considerando a necessidade de melhorias e reparos no espaço físico antes da sua ocupação, a CONCESSIONÁRIA deverá, às suas expensas, providenciar as adequações necessárias na infraestrutura, considerando como referência as indicações nos anexos deste Termo de Referência.

10.6. As melhorias e reparos realizados pela CONCESSIONÁRIA que forem caracterizados como benfeitorias poderão ser deduzidos da taxa de retribuição mensal, desde que previamente aprovados pelo CONCEDENTE, em conformidade com as condições estabelecidas no contrato.

10.7. Em relação aos espaços da LANCHERIA, a CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA 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.

11. Responsabilidades da CONCESSIONÁRIA

11.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prover móveis, equipamentos e utensílios para a exploração da atividade econômica, tendo como base a tabela de referência do ANEXO IV e na planta baixa apresentada no ANEXO I.

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

11.3. A CONCESSIONÁRIA 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).

11.4. A CONCESSIONÁRIA 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.

11.5. A CONCESSIONÁRIA 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.

11.6. A CONCESSIONÁRIA deverá instalar, se for o caso, em até 03 (três) dias após o recebimento das chaves, hidrômetro equivalente ao utilizado pela concessionária de ÁGUA local, conforme marca e modelo indicado pela equipe técnica da Universidade Federal de Santa Maria) na parede externa, para leitura do consumo de água. A instalação deverá ser feita de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

11.7. A CONCESSIONÁRIA 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. Caso a concessão seja do prédio inteiro, o APPCI será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

11.8. A CONCESSIONÁRIA 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 metódica e constante, mantendo sempre em perfeita ordem e em ótimas condições de limpeza e higiene todas as dependências objeto desta Concessão Onerosa.

11.9. A CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA 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.

11.10. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir o controle de saúde de seus empregados, cumprindo todas as exigências da legislação sanitária relativas aos exames médicos. Será exigido da CONCESSIONÁRIA 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.

11.11. A CONCESSIONÁRIA 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.

11.12. A CONCESSIONÁRIA 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.

11.13. A responsabilidade pelo fornecimento dos uniformes e EPI aos funcionários será da CONCESSIONÁRIA. 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.

11.14. A CONCESSIONÁRIA 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.

11.15. A CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA garantir a segurança dos usuários e funcionários da LANCHERIA, adotando medidas preventivas para evitar acidentes e prejuízos materiais.

11.16. A CONCESSIONÁRIA 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.

11.17. A CONCESSIONÁRIA 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.

11.18. A CONCESSIONÁRIA 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.

11.19. A CONCESSIONÁRIA, 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 CONCESSIONÁRIA 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.

11.20. Em relação aos equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria, a CONCESSIONÁRIA 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.

11.21. A CONCESSIONÁRIA 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 concessão.

11.22. A CONCESSIONÁRIA 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.

11.23. A CONCESSIONÁRIA 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.

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

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

- a. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
- b. Substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- c. Racionalizar e reduzir o consumo de energia elétrica e água.

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

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

11.28. Findo o prazo do Termo de Concessão Onerosa, a CONCESSIONÁRIA deverá encerrar suas atividades no local após o último dia de vigência do Termo, o que fará independentemente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

12. Responsabilidades da CONCEDENTE

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 CONCESSIONÁRIA, de acordo com as especificações do Edital, do Termo de Referência, dos seus Anexos e dos termos de sua proposta.

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

12.4. Notificar a CONCESSIONÁRIA 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 CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Concessão, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONCESSIONÁRIA, 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 CONCESSIONÁRIA.

13. Conservação e manutenção do espaço

13.1. A CONCESSIONÁRIA 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.

13.2. A manutenção predial interna e externa do local é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, 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.

13.3. A CONCESSIONÁRIA 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.

13.4. 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 CONCESSIONÁRIA, 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 CONCESSIONÁRIA.

13.5. Qualquer tipo de benfeitoria a ser realizada na área física da LANCHERIA, solicitada pela Universidade Federal de Santa Maria, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, 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 CONCESSIONÁRIA, desde que previamente avaliados e autorizados pela PROINFRA e observando os limites legais aplicáveis.

13.6. 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.

13.7. A CONCESSIONÁRIA 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.

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

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

13.10. Ao término da vigência do Termo de Concessão, a CONCESSIONÁRIA 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.

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

13.12. 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.

14. Máquinas de autosserviço

14.1. O atendimento com máquinas de autosserviço deve considerar a instalação, operação e manutenção dos equipamentos para a venda de café e bebidas quentes nas dependências da UFSM.

14.2. As máquinas de autosserviço deverão oferecer uma variedade de bebidas quentes que atendam às necessidades da comunidade acadêmica.

14.3. Durante a vigência do Termo de Concessão Onerosa a CONCESSIONÁRIA deverá manter 1 (uma) máquinas de autosserviço de café e bebidas quentes, garantindo o atendimento adequado à demanda da UFSM.

14.4. A CONCESSIONÁRIA deverá instalar as máquinas de autosserviço nos locais indicados pela UFSM, garantindo a acessibilidade e conveniência para os usuários. A UFSM disponibilizará ponto de energia e de água nos locais, se necessário.

14.5. A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar que as máquinas estejam em perfeito estado de funcionamento, realizando manutenção preventiva e corretiva sempre que necessário.

14.6. A CONCESSIONÁRIA deverá manter as máquinas abastecidas com produtos dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

14.7. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os equipamentos e arredores em condições higiênico- sanitárias adequadas.

14.8. As máquinas de autosserviço devem disponibilizar métodos de pagamento diversificados, incluindo dinheiro, cartões de crédito e débito, e pagamentos via Pix, garantindo a inclusão de todos os usuários.

14.9. A implantação de máquinas de autosserviço não isenta a CONCESSIONÁRIA de cumprir todas as legislações municipais, estaduais e federais aplicáveis às atividades desenvolvidas, incluindo normas de saúde, segurança e meio ambiente.

14.10. É permitido à CONCESSIONÁRIA fazer publicidade nas máquinas, desde que previamente aprovada pela UFSM e em conformidade com as políticas institucionais.

14.11. A CONCESSIONÁRIA deverá alinhar os preços dos produtos oferecidos nas máquinas de autosserviço aos praticados na cesta de produtos da LANCHERIA, considerando uma margem de variação que não comprometa a acessibilidade dos produtos aos usuários.

14.12. A definição dos preços deverá levar em conta os custos operacionais, encargos tributários e a margem de lucro da CONCESSIONÁRIA, buscando sempre a modicidade dos preços para a comunidade acadêmica.

14.13. A CONCESSIONÁRIA deverá submeter à UFSM, para aprovação prévia, uma tabela de preços dos produtos a serem comercializados nas máquinas de autosserviço, bem como quaisquer alterações futuras nesses preços.

14.14. A UFSM reserva-se o direito de solicitar justificativas para os preços praticados e propor ajustes que visem à manutenção da acessibilidade econômica dos produtos oferecidos, sempre com o objetivo de assegurar que os preços praticados nas máquinas de autosserviço sejam justos e compatíveis com os praticados nos estabelecimentos físicos da UFSM, garantindo o acesso da comunidade acadêmica a produtos alimentícios a preços razoáveis.

14.15. A CONCESSIONÁRIA poderá solicitar a ampliação do número de máquinas de autosserviço instaladas, observando o limite máximo de 3 (três) máquinas de café e bebidas quentes, desde que haja interesse da UFSM e disponibilidade de espaço adequado para a instalação. A solicitação deverá ser formalizada e acompanhada de justificativa técnica, sujeita à aprovação da UFSM.

14.16. A UFSM, conforme sua necessidade institucional, poderá solicitar a ampliação do número de máquinas de autosserviço, respeitando os limites estabelecidos na cláusula 14.15. A CONCESSIONÁRIA deverá viabilizar a instalação dos equipamentos adicionais no prazo estipulado, garantindo a continuidade e qualidade dos serviços prestados.

14.17. A UFSM poderá, a seu critério, indicar novos locais para instalação das máquinas, considerando a demanda da comunidade acadêmica e a conveniência do serviço prestado.

14.18. Qualquer aumento na quantidade de máquinas não isenta a CONCESSIONÁRIA das obrigações contratuais vigentes, incluindo manutenção, abastecimento e pagamento das contrapartidas estabelecidas.

14.19. A instalação de máquinas adicionais deverá respeitar as normas institucionais e regulamentos aplicáveis, garantindo a harmonia estética e funcional dos espaços ocupados.

14.20. As especificações mínimas para as máquinas de autosserviço são:

14.21. Máquina de café e bebidas quentes: para atender espaços com médio a alto fluxo de pessoas, com eficiência e variedade de opções, com as seguintes características:

- a. Capacidade de Serviço de pelo menos 80 doses diárias, garantindo que a demanda do local seja suprida sem necessidade de reabastecimentos frequentes;
- b. Reservatórios de água e compartimentos para insumos (café em grão ou solúvel, leite em pó, chocolate, etc.) com capacidade adequada para suportar o volume de serviço diário;
- c. Opções Disponíveis: Oferecer pelo menos os seguintes tipos de bebidas: café espresso, café longo, cappuccino, latte macchiato, café com leite, chocolate quente e mocaccino;
- d. Limpeza Simplificada, com componentes removíveis que permitam uma limpeza rápida e eficiente, garantindo a higiene e a durabilidade do equipamento;
- e. Deve possuir alertas para necessidades de manutenção preventiva e ser projetada para facilitar intervenções técnicas, reduzindo o tempo de inatividade;
- f. Deve apresentar design moderno e compacto, adequado para espaços públicos, ocupando espaço reduzido e integrando-se harmoniosamente ao local;
- g. Iluminação LED nas áreas de dispensação e no painel de controle, melhorando a visibilidade e a experiência do usuário;
- h. Função de standby ou modo econômico para períodos de inatividade, reduzindo o consumo elétrico;
- i. Proteções contra superaquecimento, sistemas antifurto e mecanismos que garantam a segurança dos usuários durante a operação.

14.22. A utilização das máquinas se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento de cada usuário interessado.

14.23. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, de forma visível em cada máquina de autosserviço, informações de contato para suporte técnico e atendimento ao usuário, incluindo telefone, e-mail e, preferencialmente, um canal de comunicação instantânea, como WhatsApp.

14.24. O atendimento deverá estar disponível no mesmo horário do prédio em que o equipamento estiver instalado, garantindo resposta às solicitações em até 2 (duas) horas durante esse período. Em casos urgentes, como falhas que impeçam o funcionamento da máquina, a assistência deverá ser realizada com a solução do problema ou substituição temporária do equipamento em até 48 (quarenta e oito) horas a partir da notificação.

14.25. A CONCESSIONÁRIA deverá manter registro do atendimento para cada solicitação realizada, informando ao usuário o prazo estimado para solução do problema. A UFSM poderá fiscalizar o cumprimento desta cláusula, exigindo melhorias no atendimento sempre que necessário para garantir a qualidade dos serviços prestados.

14.26. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela remoção das máquinas de autosserviço ao término do contrato ou em caso de rescisão, devendo realizar a retirada no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos a partir da notificação formal da UFSM.

14.27. A retirada deverá ser realizada sem causar danos às instalações da UFSM, ficando a CONCESSIONÁRIA responsável por quaisquer reparos necessários decorrentes do processo de remoção.

14.28. Caso a CONCESSIONÁRIA não efetue a retirada dentro do prazo estipulado, a UFSM poderá adotar as providências cabíveis para remoção do equipamento, sendo os custos dessa operação imputados à CONCESSIONÁRIA.

14.29. A CONCESSIONÁRIA deverá entregar os espaços ocupados pelas máquinas nas mesmas condições em que foram cedidos, garantindo a limpeza e desobstrução total da área.

14.30. A UFSM poderá, a seu critério, solicitar a retirada das máquinas de autosserviço em casos de interesse institucional, necessidade de realocação dos equipamentos ou descumprimento contratual por parte da CONCESSIONÁRIA.

14.31. A solicitação de retirada será formalmente comunicada à CONCESSIONÁRIA, que deverá providenciar a remoção dos equipamentos no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, salvo prazo diverso estabelecido pela UFSM conforme a situação.

14.32. Caso a CONCESSIONÁRIA não realize a retirada no prazo estipulado, a UFSM poderá proceder com a remoção dos equipamentos, sendo os custos dessa operação integralmente de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

14.33. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir que a retirada dos equipamentos seja feita sem danos às instalações da UFSM, arcando com quaisquer reparos necessários decorrentes do processo de remoção.

14.34. A UFSM poderá, caso necessário, solicitar a realocação das máquinas para outros espaços previamente acordados, mediante justificativa institucional e sem prejuízo ao equilíbrio contratual.

15. Controle e fiscalização

15.1. 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.

15.2. 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.

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

15.4. 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.

15.5. A equipe de fiscalização deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento do objeto da Concessão Onerosa.

15.6. 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 Concessão Onerosa 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.

15.7. A fiscalização da Concessão Onerosa não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, 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.

15.8. 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 ou a LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS da Portaria SES nº 799 de 04 de setembro de 2023, conforme modelo no ANEXO V.

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

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

15.11. O estabelecimento será considerado CONFORME quando for classificado nas categorias A ou B do quadro do ANEXO VI. 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.

15.12. 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 VII.

15.13. 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 CONCESSIONÁRIA sujeita às sanções administrativas cabíveis.

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

- a. Facilidade de acesso aos preços dos produtos no estabelecimento;
- b. Fornecimento de cupom ou nota fiscal;
- c. Nível de satisfação em relação aos produtos comercializados (lanches em geral, almoço/prato feito, bebidas em geral, outros);
- d. Nível de satisfação em relação à higiene do local;
- e. Nível de satisfação em relação ao ambiente;
- f. Nível de satisfação em relação ao atendimento.

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

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

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

15.18. Caberá à equipe de fiscalização informar à CONCESSIONÁRIA 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.

15.19. 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 Concessão. O desempenho será aferido pela nota média

das respostas dos usuários, dentro do ciclo anual de vigência do Termo de Concessão, de cada um dos subitens “c”, “d”, “e” e “f”, previstos em 15.14.

15.20. A equipe de fiscalização deverá elaborar parecer sobre a possibilidade ou não de prorrogação de vigência do Termo de Concessão, 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.

15.21. Os itens da cesta de produtos que apresentarem redução de tamanho/peso deverão ter o preço ajustado proporcionalmente, desde que a diferença não ultrapasse a tolerância de 10% em peso ou em volume durante a inspeção.

16. 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

TATIANA CASSOL BELMONTE

Administradora

WAGNER RAFAEL MACHADO EIDT

Assistente em Administração

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 - ANEXO I - PLANTA BAIXA E PROPOSTA ARQUITETONICA.pdf (473.41 KB)
- Anexo II - ANEXO II - CESTA DE PRODUTOS.pdf (96.94 KB)
- Anexo III - ANEXO III - OPERACOES MINIMAS DE HIGIENIZACAO.pdf (17.91 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV - LISTA DE EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSILIOS.pdf (28.46 KB)
- Anexo V - ANEXO V - LISTA DE AVALIACAO DOS SERVICOS DE ALIMENTACAO.pdf (83.01 KB)
- Anexo VI - ANEXO VI - CALCULO DOS PERCENTUAIS DE CONFORMIDADE.pdf (79.1 KB)
- Anexo VII - ANEXO VII - MODELO DE PLANO DE ACAO.pdf (12.44 KB)

PLANTA BAIXA

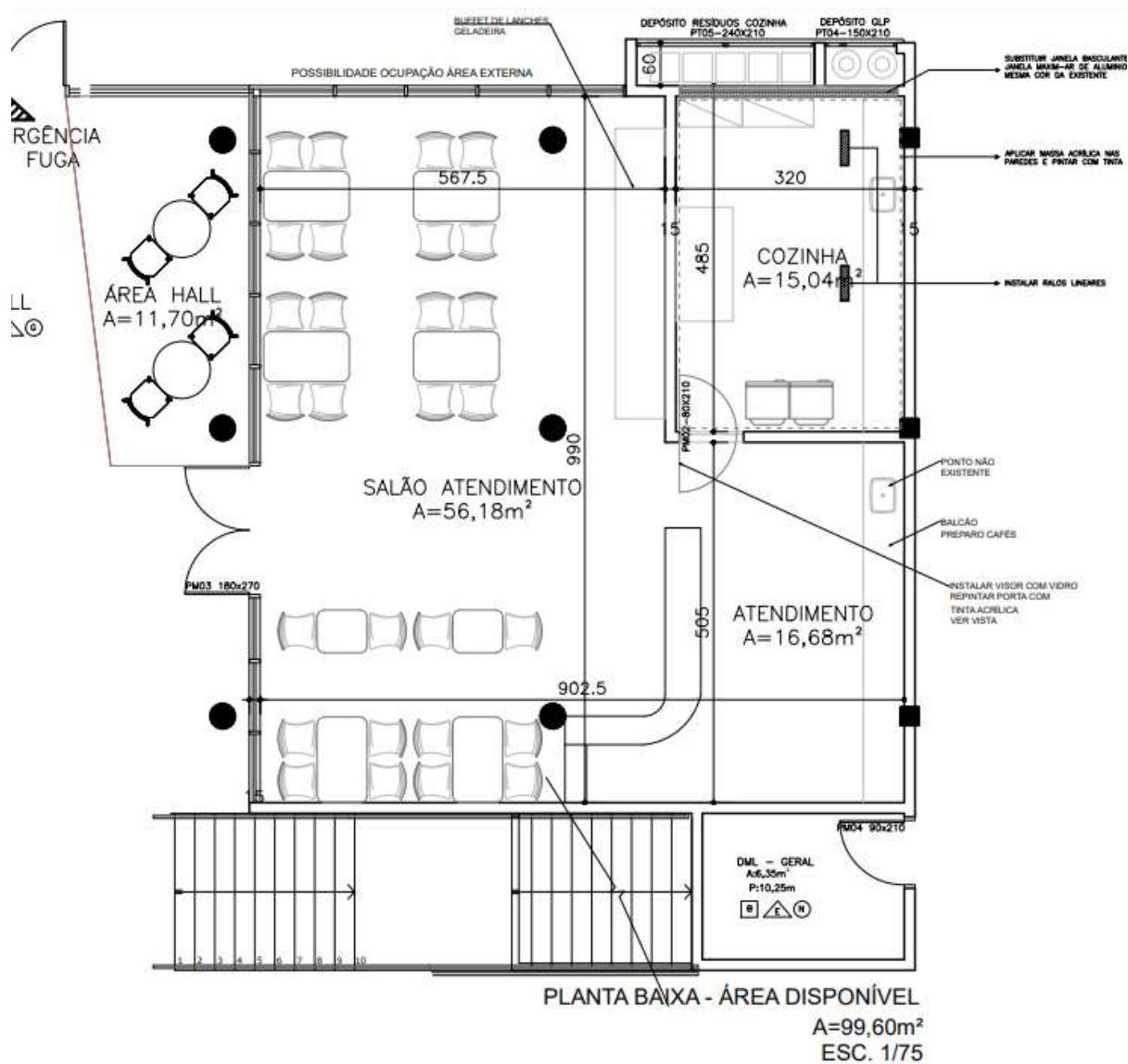


Figura 6 – Planta baixa

Cesta de Produtos – Lancheria

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE REFERÊNCIA	FREQUÊNCIA DE OFERTA	VALOR ESTIMADO
1	Água com gás todas as marcas.	500ml	diariamente	R\$ 4,00
2	Água sem gás todas as marcas.	500ml	diariamente	R\$ 4,00
3	Refrigerante tradicional / zero açúcar todos os sabores e todas as marcas.	350ml	diariamente	R\$ 5,70
4	Café expresso	180ml	diariamente	R\$ 8,80
5	Cappuccino/Mocaccino e outros	180ml	diariamente	R\$ 8,50
6	Bebida láctea com mix de frutas todos os sabores e todas as marcas.	300ml	2x semana	R\$ 9,20
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	R\$ 8,60
8	Iogurte integral / zero lactose preparado com maçã, aveia e canela, ou morango, ou baunilha, ou frutas vermelhas com aveia e hibisco em embalagem lacrada.	140g	diariamente	R\$ 4,90
9	Barra de cereal banana, aveia e mel, frutas vermelhas e cobertura chocolate, avelã e aveia com chocolate, morango e cobertura sabor chocolate, brownie, castanha do Pará, brigadeiro. Com opções diet e light.	20g	diariamente	R\$ 1,70
10	Chocolate em barra todos os sabores e todas as marcas.	80g	diariamente	R\$ 8,40
11	Doces unitários brigadeiro, olho de sogra, beijinho, beijinho com leite ninho ou outros sabores	80g	3 tipos variados diariamente	R\$ 10,00
12	Salgados de Festa tipo coquetel.	Kg	4 opções diariamente	R\$ 61,80
13	Misto quente pão de forma, presunto, queijo, maionese industrializada ou manteiga.	110g	diariamente	R\$ 5,50
14	Pastel frito sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa.	100g	diariamente	R\$ 5,60
15	Pastel assado e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis.	100g	diariamente	R\$ 5,80
16	Empada assada e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis.	100g	diariamente	R\$ 5,40
17	Pão de queijo	Kg	diariamente	R\$ 69,80
18	Quiche	100g	diariamente	R\$ 7,10

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE REFERÊNCIA	FREQUÊNCIA DE OFERTA	VALOR ESTIMADO
19	Croissant	75g	diariamente	R\$ 5,60
20	Pizza estilo broto sabores diversos: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango.	350g	diariamente	R\$ 20,70
21	Sanduíche natural embalado em papel filme com identificação da data de produção e validade. Formato triangular, com 3 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.	350g	diariamente	R\$ 14,50
22	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	diariamente de setembro a março	R\$ 10,00
23	Torta doce com no mínimo 3 camadas de recheio e sabores de torta variados com identificação de data de produção e de consumo.	Kg	diariamente	R\$ 69,20
24	Bolo tradicional com cobertura simples em fatias e/ou bolo inteiro, com indicação da data de produção e validade expressa na embalagem externa. Sabores limão, milho, aipim laranja, chocolate, baunilha, pão de ló, cenoura, etc.	Kg	2 sabores diariamente	R\$ 49,10
25	Picolé de frutas sabores uva, limão, laranja, morango, entre outros	60g	2 sabores diariamente de setembro a março	R\$ 6,60
26	Açaí tradicional, com leite em pó, com guaraná, com banana, congelado.	190g	diariamente de setembro a março	R\$ 14,50
27	Sorvete diversos sabores, fornecidos em potes individuais de polietileno (PEAD).	75 a 90g	diariamente de setembro a março	R\$ 5,40
28	Frutas frescas <i>in natura</i> ofertadas conforme a 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
29	Salada mix de folhas mix de folhas de alface ou rúcula, alternando o tipo de folhas nos dias da semana. As folhas deverão ser selecionadas, higienizadas, prontas para consumo, embaladas em pote plástico retangular descartável, com tampa.	75g	2 opções diariamente	preço de mercado
30	Salada de brotos feijão, trevo, lentilha, alfafa, entre outros, alternando o tipo de broto nos dias da semana, pronta para consumo, embaladas em pote plástico retangular descartável, com tampa.	75g	diariamente	preço de mercado

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE REFERÊNCIA	FREQUÊNCIA DE OFERTA	VALOR ESTIMADO
31	Sanduíche com pão de fermentação natural embalado em papel filme com identificação da data de produção e validade. Formato triangular, com 2 camadas de pão, 1 camada 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.	350g	diariamente	preço de mercado

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)

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
Máquina de café com pressão mínima: 9 bar. Máquina de café expresso do tipo italiana profissional, com no mínimo 2 grupos, capacidade para 4 cafés simultâneos (duas saídas duplas), da marca La Spaziale S2 EK Grupo 2 ou Simonelli Appia II Compact ou equivalente técnico de especificações iguais ou superiores, contendo: bomba volumétrica incorporada, no mínimo 01 saída para água quente e 01 saída para vapor; Caldeira simples ou dupla de no mínimo 10L, de enchimento automático. Deverá vir acompanhada de todos os acessórios necessários, especialmente de moinho dosador e compactador de grãos, do tipo profissional, de no mínimo 900 rpm.	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
LOCAL A SER DEFINIDO PELA CONCEDENTE	
<p>Máquina para venda de cafés</p> <p>A Licitante Vencedora deverá instalar no prédio da unidade solicitante, sob autorização e a critério da PROINFRA, uma máquina para venda de café, com as seguintes opções: café expresso, café com leite, mocaccino, chá e capuccino com chocolate (50 ml até 110 ml), através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto.</p>	1

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 4°-5° 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	

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%

MODELO DE PLANO DE AÇÃO PARA ADEQUAÇÃO DA LANCHERIA

Título do plano: _____
Objetivo: _____

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