

UNIVERSIDADE FEDERAL DE STA.MARIA/RS

Termo de Referência 360/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
360/2025	153164-UNIVERSIDADE FEDERAL DE STA.MARIA/RS	ALINE EGGRES DE CASTRO	09/12/2025 13:47 (v 0.20)
Status			
PUBLICADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos		23081.070213/2025-16

1. Definição do objeto

1.1 Esta licitação tem por objeto a concessão onerosa de área física de 253,00m², localizada no Prédio 71A, Rua Sul 45, do Colégio Politécnico no campus sede da Universidade Federal de Santa Maria – RS, conforme LAUDO DE AVALIAÇÃO DO IMÓVEL, ANEXO I, para a exploração de atividades DE RESTAURANTE E DE LANCHERIA por empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, assegurando o fornecimento de produtos alimentícios 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 RESTAURANTE E DE LANCHERIA. A CONCESSIONÁRIA será responsável por realizar todas as atividades inerentes à exploração da RESTAURANTE E 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 pelo RESTAURANTE E 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 pelo RESTAURANTE E LANCHERIA.

2. Necessidade da contratação

2.1 A concessão onerosa de área física de 253,00m², conforme LAUDO DE AVALIAÇÃO DO IMÓVEL (ANEXO I), localizada no Prédio 71A, Rua Sul 45, do Colégio Politécnico no campus sede da Universidade Federal de Santa Maria – RS, para a exploração de atividade DE RESTAURANTE E DE LANCHERIA tem o objetivo de fornecer produtos alimentícios 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 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 RESTAURANTE E 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 RESTAURANTE E 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 prorrogue o uso do espaço de forma mais flexível, de acordo com as necessidades e demandas da comunidade universitária.

4. Forma e critérios de seleção

Classificação

4.1. A LICITAÇÃO será na modalidade PREGÃO sob a forma ELETRÔNICA com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO. Os LICITANTES serão classificados em ordem crescente por suas melhores propostas no valor ÚNICO do buffet por quilo self-service. Será considerado vencedor o licitante habilitado que no pregão apresentar a melhor proposta.

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 site <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) 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.
- b. A LICITANTE deverá comprovar que dispõe de profissional nutricionista, devidamente registrado no respectivo Conselho Regional de Nutrição, o qual atuará como responsável técnico pelo estabelecimento, com carga horária mínima de 12 (doze) horas semanais.
- c. O vínculo entre o nutricionista indicado e a LICITANTE deverá ser formalmente demonstrado mediante a apresentação de pelo menos um dos seguintes documentos: contrato de trabalho com anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS; contrato de prestação de serviços; ficha ou livro de registro de empregados; contrato social; ata de assembleia; ou ato administrativo de nomeação ou designação. O documento apresentado deverá conter, de forma clara, a indicação da função ou cargo técnico, o período de atuação e a descrição das atividades atribuídas ao profissional.

d. O profissional nutricionista indicado deverá comprovar experiência prévia (mínimo de 3 anos) no exercício de atividades relacionadas à atuação em unidades de alimentação e nutrição, especialmente em estabelecimentos do tipo restaurante, por meio da apresentação de documentos que evidenciem o desempenho de funções compatíveis com as atribuições técnicas exigidas para o objeto da contratação.

e. Para fins de comprovação da experiência exigida, será admitido o somatório de períodos de atuação em diferentes vínculos, desde que não haja sobreposição temporal entre eles. Não serão computados de forma cumulativa os períodos que coincidirem parcial ou integralmente no tempo, sendo considerado, para fins de contagem, apenas o período efetivamente distinto.

5. Estimativa dos valores da contratação

5.1. A Taxa de Retribuição pelo uso do espaço físico será de R\$ 7.737,00 (sete mil setecentos e trinta e sete reais) mensais, conforme LAUDO DE AVALIAÇÃO DO IMÓVEL (ANEXO I) realizado por um engenheiro da Pró-Reitoria de Infraestrutura.

5.2. O valor máximo aceito para o buffet por quilo self-service será de R\$ 82,70 (oitenta e dois reais e setenta centavos) conforme pesquisa de preço (ANEXO II) e correção de 0,57% (zero virgula cinquenta e sete por cento) pela inflação (IPCA) de setembro e outubro de 2025.

5.3. A oferta da LICITANTE deverá ser baseada nas PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO BUFFET POR QUILO SELF-SERVICE (ANEXO III).

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.

6. Oferta de Alimentos

Condições Gerais para a Oferta de Alimentos

6.1. CONCESSIONÁRIA deverá garantir que todos os alimentos e serviços de alimentação sigam rigorosamente a legislação vigente, para fins de equilíbrio nutricional, segurança alimentar e boas práticas de fabricação, observando as seguintes regulamentações ou outras que venham a substituí-las:

- a) Resolução RDC nº 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004;
- b) Portaria Nº 799 da Secretaria Estadual da Saúde/RS, de 4 de setembro de 2023;
- c) Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde (versão 2014); e
- d) Instrução Normativa nº 73 Secretaria de Gestão do Ministério da Economia, de 22 de agosto de 2022.

6.2. A CONCESSIONÁRIA deverá observar as seguintes obrigações quanto à oferta de produtos, visando a contínua adequação do cardápio às necessidades do público e às diretrizes da CONCEDENTE:

- a) Deixar de comercializar ou de expor produtos solicitados pela CONCEDENTE por serem considerados inadequados ou não condizentes com o objeto do Termo de Referência;
- b) Ofertar outros produtos, caso a CONCEDENTE solicite por entender haver demanda pelo público da UFSM. O prazo para atendimento da solicitação será de 30 dias, podendo ser estendido mediante justificativa formal.
- c) Ofertar produtos para necessidades específicas, conforme procura, como, por exemplo, sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos ou vegetarianos. Os referidos produtos devem estar devidamente identificados e separados para evitar contaminação cruzada.

Oferta de Refeições no RESTAURANTE

6.3. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar suas refeições nas seguintes condições e horários:

- a) O almoço das 11 horas às 14 horas, oferecendo como opção mínima o buffet por kg; e
- b) O jantar das 19 horas às 21 horas, contemplando no mínimo uma opção de prato feito.

6.4. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar o seu planejamento de refeições em forma de cardápios quinzenais, os quais deverão ser baseados nas diretrizes estabelecidas do ANEXO III e ANEXO IV.

6.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os cardápios quinzenais do buffet por quilo self-service e do prato feito sempre disponíveis e atualizados no estabelecimento.

6.6. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar o buffet por quilo self-service conforme cardápio quinzenal por ela estabelecido, baseado nas especificações das PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO BUFFET POR QUILO SELF-SERVICE, ANEXO III, contendo pelo menos:

- a) 2 (duas) opções de arroz;
- b) 1 (uma) opção de risoto;
- c) 1 (uma) opção de leguminosa;
- d) 4 (quatro) opções de proteína animal preparadas de pelo menos 3 (três) modos diferentes;
- e) 5 (cinco) opções de guarnições ou acompanhamentos;
- f) 10 (dez) opções de saladas;
- g) 6 (seis) opções de condimentos; e
- h) 2 (duas) opções de sobremesas.

6.7. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar seus pratos feitos conforme cardápio quinzenal por ela estabelecido, baseado nas especificações das PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO PRATO FEITO, ANEXO IV, cuja composição completa poderá variar em peso de 480 a 610 gramas, contendo pelo menos:

- a) 1 (uma) porção de arroz branco ou integral;
- b) 1 (uma) porção de leguminosa;
- c) 1 (uma) porção entre 2 (duas) opções de proteína animal;
- d) 1 (uma) porção de guarnição ou acompanhamento; e
- e) 1 (uma) porção de salada.

6.8. A CONCESSIONÁRIA deverá preparar integralmente as refeições diurnas e noturnas no mesmo dia e turno de sua oferta, sendo vedado o reaproveitamento de sobras de alimentos de um turno ou de um dia para outro.

6.9. A CONCESSIONÁRIA, mediante solicitação ao Gestor do Termo de Concessão, poderá ofertar novas preparações para compor o buffet por quilo self-service ou o prato feito, desde que sejam previamente aprovadas.

6.10. A CONCESSIONÁRIA poderá comercializar suas refeições em outras formas complementares além do buffet livre ou do prato feito, para atender às demandas da comunidade acadêmica ou do público externo, desde que autorizadas pelo Gestor do Termo de Concessão mediante solicitação e não prejudiquem a qualidade do objeto da licitação.

6.11. A CONCESSIONÁRIA poderá precificar o prato feito ou outra forma complementar autorizada, desde que isso não envolva a pesagem das refeições.

Oferta de Bebidas, Lanches, Doces e Frutas na LANCHERIA

6.12. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar as bebidas, os lanches, os doces e as frutas da Tabela 1 observando o tamanho mínimo, a variedade mínima, a frequência de oferta, os ingredientes obrigatórios, a forma de comercialização e a natureza da produção definidos nos ITENS DA CESTA DE PRODUTOS DE RESTAURANTE E LANCHERIA (ANEXO V):

Tabela 1		
Item	Produto	Preço
1	Água mineral sem gás	Preço de mercado
2	Água mineral com gás	Preço de mercado
3	Refrigerante tradicional	Preço de mercado
4	Refrigerante zero adição de açúcar	Preço de mercado
5	Suco natural	Preço de mercado
6	Café expresso americano	Preço de mercado
7	Cappuccino expresso	Preço de mercado
8	Mocaccino expresso	Preço de mercado
9	Chá	Preço de mercado
10	Iogurte integral	Preço de mercado
11	Bebida láctea de frutas	Preço de mercado
12	Barra de cereal	Preço de mercado
13	Salada de frutas	Preço de mercado
14	Frutas frescas	Preço de mercado
15	Sanduíche natural	Preço de mercado
16	Empada assada	Preço de mercado
17	Pastel assado	Preço de mercado
18	Pastel frito	Preço de mercado
19	Misto quente	Preço de mercado

20	Pizza estilo broto	Preço de mercado
21	Quiche	Preço de mercado
22	Croissant	Preço de mercado
23	Salgados de festa	Preço de mercado
24	Doces de festa	Preço de mercado
25	Bolo tradicional	Preço de mercado
26	Torta doce	Preço de mercado
27	Chocolate em barra	Preço de mercado
28	Picolé de fruta	Preço de mercado
29	Pão de Batata Recheado	Preço de mercado
30	Crepioça	Preço de mercado
31	Omelete	Preço de mercado

6.13. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar as bebidas, os lanches, os doces e as frutas respeitando as seguintes condições:

- Bebidas quentes para viagem serão servidas em copos descartáveis com material resistente a altas temperaturas e com tampa de bico ou protetor contra vazamentos.
- As frutas frescas serão disponibilizadas íntegras, higienizadas, refrigeradas e devidamente embaladas.
- Lanches e doces serão mantidos em condições adequadas de conservação durante a exposição para a venda, respeitando as normas sanitárias vigentes.
- Tortas doces serão porcionadas conforme critério do consumidor e estarão identificadas com data de fabricação visível.
- Os sanduíches naturais serão envoltos em filme plástico logo após preparado.

Preços dos Alimentos

6.14. A CONCESSIONÁRIA deverá definir os preços de suas refeições, respeitando, como valor máximo, o da sua proposta vencedora no PREGÃO ELETRÔNICO.

6.15. A CONCEDENTE deverá reajustar anualmente o valor máximo do buffet por quilo self-service conforme índice de inflação previsto no Termo de Concessão Onerosa.

6.16. A CONCESSIONÁRIA poderá solicitar excepcionalmente o aumento do teto do preço do buffet por quilo self-service. Diferentemente do reajuste anual pela inflação, o reequilíbrio econômico-financeiro pode ser concedido pela Comissão de Reequilíbrio Econômico-Financeiro do DEMAPA/UFSM quando a execução do Termo de Concessão Onerosa se tornar excessivamente custosa para a CONCESSIONÁRIA por fatos supervenientes, imprevisíveis ou, se previsíveis, de consequências incalculáveis.

6.17. A CONCESSIONÁRIA deve justificar robustamente o desequilíbrio ao solicitar o aumento previsto no item anterior, devendo a solicitação conter os seguintes documentos:

- planilhas de custos detalhadas (da proposta original e atuais);
- notas fiscais de aquisição de insumos que demonstrem a alta de preços;
- análises de mercado e índices setoriais que comprovem que a alta foi anormal e superior à inflação geral (IPCA); e
- demonstrativo claro do impacto desses custos na equação financeira do termo.

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:

- 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) 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.
- c) Manter alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento.
- d) Manter alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração ou conforme rotulagem.
- e) 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.
- f) As limpezas profundas não poderão ser realizadas durante os horários de pico. Os produtos de limpeza utilizados deverão estar devidamente diluídos, de modo a evitar odores que comprometam a qualidade e o conforto do ambiente de consumo.
- g) A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer e executar um cronograma de higienização que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias de todas as instalações, equipamentos, móveis e utensílios, observando, no mínimo, as seguintes periodicidades:
 - i. Diariamente ou conforme o uso: higienização de equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, mesas e cadeiras do refeitório.
 - ii. Diariamente: higienização de pisos, rodapés, ralos, maçanetas, lavatórios, recipientes de lixo e de todas as áreas de manipulação, produção e distribuição.
 - iii. Semanalmente: higienização de paredes, prateleiras, armários e equipamentos de refrigeração.
 - iv. Quinzenalmente: higienização das áreas de estoque, estrados, portas, janelas e coifas.
 - v. Mensalmente ou conforme a necessidade: limpeza e manutenção da caixa de gordura.
 - vi. Mensalmente: higienização de luminárias, interruptores, tomadas, telas milimetradas e tetos, bem como a limpeza dos filtros dos equipamentos de ar condicionado.
 - vii. Trimestralmente: promover a higienização completa dos equipamentos de ar condicionado por meio de empresa especializada.

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 assegurem 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 Termo de Concessão Onerosa. 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 16 (dezesesseis) 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. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar somente maionese industrializada na elaboração das preparações.

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

7.12. A CONCESSIONÁRIA, ao ofertar as opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos, vegetarianos, nos termos do item 6.2 c, deverá identificá-las devidamente e mantê-las separadas por estrutura física, a fim de evitar a contaminação cruzada.

7.13. A CONCESSIONÁRIA deverá preparar todos os produtos ofertados aos usuários com gêneros de primeira qualidade, adequada apresentação, sabor agradável, e em obediência às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade e ao estabelecido no Termo de Concessão Onerosa.

7.14. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar:

- a) condimentos, como por exemplo, catchup e maionese, em sachês, não podendo utilizá-los em recipientes ou frascos de uso coletivo, como tubos e bisnagas;
- b) adoçante dietético, açúcar e sal em sachês, não podendo utilizar açucareiros e saleiros no local;
- c) guardanapos e palitos em embalagens individuais e unitárias, não podendo utilizar paliteiros e porta guardanapos no local; e
- d) talheres em embalagens plásticas individuais e unitárias.

8. Requisitos gerais de funcionamento

8.1. Para desempenhar as atividades DE RESTAURANTE E DE LANCHERIA, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, no momento da contratação, documentos que comprovem sua capacidade técnica e operacional, incluindo rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo, conforme detalhado a seguir:

- a) a apresentação destas rotinas é condição imprescindível para garantir que os alimentos e bebidas serão preparados e distribuídos de forma segura, higiênica e de acordo com as expectativas da UFSM;
- b) as rotinas padronizadas deverão definir o conjunto de ações e procedimentos para a produção de alimentos e bebidas, devendo abranger, no mínimo, as seguintes etapas:
 - i. planejamento de insumos (materiais e ingredientes);
 - ii. seleção e contratação de fornecedores;
 - iii. recebimento de mercadorias;
 - iv. armazenamento;
 - v. pré-preparo;
 - vi. cocção; e
 - vii. distribuição das refeições.

8.2. A CONCESSIONÁRIA deverá possuir, durante a vigência da concessão onerosa, todas as licenças e alvarás necessários para a exploração de atividades DE RESTAURANTE E 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.

8.3. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar a área física concedida exclusivamente a exploração comercial DE RESTAURANTE E DE LANCHERIA, devendo comercializar todos os alimentos exigidos por esse Termo de Referência.

8.4. A CONCESSIONÁRIA poderá produzir alimentos na área física concedida exclusivamente para abastecer o próprio RESTAURANTE E LANCHERIA. Outras unidades não poderão ser provisionadas, salvo mediante solicitação formal, expressamente aprovado pelo Gestor do Termo de Concessão.

8.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pela UFSM no RESTAURANTE E LANCHERIA durante todo o horário de funcionamento, oferecendo um ambiente agradável e acolhedor para os usuários.

8.6. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o RESTAURANTE E LANCHERIA em funcionamento de segunda a sexta-feira, das 7 horas e 30 minutos às 21 horas e 30 minutos.

8.7. A CONCESSIONÁRIA poderá ampliar, reduzir ou alterar o horário de funcionamento do RESTAURANTE E LANCHERIA (inclusive para operar em finais de semana, feriados ou horários diversos) de acordo com a demanda ou as necessidades da comunidade acadêmica, condicionada à expressa aprovação do Gestor do Termo de Concessão, mediante solicitação formal.

8.8. Em situações especiais ou eventos da UFSM, a CONCESSIONÁRIA poderá abrir o estabelecimento aos sábados, domingos e feriados, desde que encaminhe solicitação formal com antecedência mínima de 07 (sete) dias do evento e obtenha a expressa aprovação do Gestor do Termo de Concessão.

8.9. A CONCESSIONÁRIA deverá pagar à CONCEDENTE 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 do RESTAURANTE E 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 do RESTAURANTE E 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 disponibilizar no ambiente de atendimento do RESTAURANTE E LANCHERIA tabela de preços com pelo menos dos ITENS DA CESTA DE PRODUTOS DE LANCHERIA (ANEXO V), do buffet por quilo self-service e do prato feito, garantindo que a mesma esteja sempre legível, visível e atualizada.

8.12. 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.

8.13. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal aos consumidores.

8.14. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, no mínimo, os seguintes meios de pagamento: dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e PIX.

8.15. 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.

8.16. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer alimentos e bebidas somente nas dependências do RESTAURANTE E LANCHERIA ou, caso solicitado pelo consumidor, em embalagens próprias para viagem.

8.17. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis para viagem e sem custo adicional, sendo vedado o uso de embalagem Poliestireno Expandido (Isopor/EPS) ou de plásticos convencionais à base de petróleo (como PP - Polipropileno ou PS - Poliestireno) para servir bebidas e lanches. Embalagens do tipo box antivazamento em cartão triplex, recipientes de fibras naturais - como hamburgueiras biodegradáveis, plástico biodegradável compostável (PLA - Políácido Láctico) ou copos de papel poderão ser utilizadas.

8.18. A CONCESSIONÁRIA não poderá realizar festas e quaisquer eventos dessa natureza nas dependências do RESTAURANTE E LANCHERIA.

8.19. A CONCESSIONÁRIA não poderá comercializar bebidas alcoólicas, conforme disposto na Resolução Universidade Federal de Santa Maria N° 026 /2018.

8.20. A CONCESSIONÁRIA não poderá comercializar cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, nos termos da Lei N° 9.294.

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 do RESTAURANTE E LANCHERIA.

9.2. A LICITANTE deverá realizar uma visita técnica ao espaço físico do RESTAURANTE E LANCHERIA, a fim de avaliar corretamente as condições do local e dirimir eventuais dúvidas para compor adequadamente a sua proposta.

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

9.4. A Universidade Federal de Santa Maria emitirá uma declaração de visita, que deverá ser apresentada pela LICITANTE na aceitação da proposta.

9.5. O representante da LICITANTE 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 o agendamento da visita técnica, a LICITANTE deverá contatar a Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA) por meio do e-mail csg@ufsm.br ou do telefone (55) 3220-8288. A solicitação deve ser realizada com antecedência mínima de 48 horas da data pretendida para a visita.

10. Determinações Técnicas e Diretrizes

10.1. A área física do RESTAURANTE E LANCHERIA do Colégio Politécnico está localizada no Prédio 71A, Rua Sul 45, 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.

Determinações Técnicas

10.2. O acesso externo, o layout interno, o mobiliário, as circulações, os sanitários e as áreas de atendimento deverão observar integralmente a norma ABNT NBR 9050:2020 - Acessibilidade a Edificações, Mobiliário, Espaços e Equipamentos Urbanos.

10.3. No caso de elaboração de projeto de exaustão, o sistema de exaustão a ser implantado deverá atender integralmente à norma ABNT NBR 14518:2020 - Sistemas de Ventilação para Cozinhas Profissionais. A execução do projeto deverá resultar em um sistema isento de vazamentos, ruídos e vibrações, assegurando o conforto acústico e a eficiência operacional do ambiente. As especificações técnicas detalhadas para os componentes do sistema são as seguintes:

- a) a rede de dutos e as coifas devem ser completamente fabricadas em aço inoxidável, garantindo a durabilidade e a conformidade sanitária do conjunto;
- b) as coifas devem possuir filtros inerciais para a separação de gordura;
- c) as coifas devem cobrir todo equipamento que emita vapores;
- d) os exaustores devem ser dimensionados conforme a área das coifas e devem possuir baixo nível de ruído;
- e) todas as superfícies cortantes nos dutos e coifas devem ser eliminadas através da aplicação de dobras ou perfis de aço;
- f) as curvas dos dutos deverão ser executadas com o menor raio igual à largura dos dutos, de forma a minimizar as perdas de carga do sistema;
- e
- g) os dutos deverão ser totalmente estanques com todas as juntas e junção com as coifas calafetadas.

10.4. No caso de elaboração de projeto elétrico, as instalações elétricas deverão atender integralmente às disposições da ABNT NBR 5410:2024 - Instalações Elétricas de Baixa Tensão e Demais Normas Aplicáveis. Os requisitos mínimos para o projeto incluem:

- a) Previsão obrigatória de circuitos individuais exclusivos para cargas de uso específicos para equipamentos de elevada potência como aparelhos de ar-condicionado, torneiras ou fornos elétricos.
- b) Previsão obrigatória de instalação de dispositivos de proteção contra sobrecorrentes, choques elétricos e correntes de fuga como disjuntores termomagnéticos e dispositivos DR.

10.5. Os equipamentos de climatização devem ser dimensionados para garantir o conforto térmico dos usuários, em conformidade com as normas técnicas pertinentes, com especial atenção à ABNT NBR 16401:2024 - Instalações de ar condicionado - Sistemas centrais e unitários.

10.6. O projeto deverá assegurar o conforto acústico no salão de atendimento, atendendo aos níveis de pressão sonora recomendados ABNT NBR 10152:2017 - Acústica - Níveis de pressão sonora em ambientes internos a edificações.

10.7. O mobiliário deverá ser novo, funcional, lavável, de fácil manutenção e mobilidade, com dimensões compatíveis com as normas de ergonomia, atendendo aos preceitos da Norma Regulamentadora nº 17 (NR-17) - Ergonomia, e design sem arestas cortantes. Não podendo conter publicidade. Imagens de referência do mobiliário proposto deverão ser submetidas à validação da Comissão Editalícia de Lanchonetes.

10.8. Aprovado o uso de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), o sistema GLP - incluindo a central e a rede de distribuição interna - deverá atender integralmente às normas ABNT NBR 13523:2019 - Central de Gás Liquefeito de Petróleo - GLP e ABNT NBR 15358:2020 - Rede de Distribuição Interna para Gás Combustível em Instalações de Uso Não Residencial de até 400 kPa - Projeto e Execução, assim como às diretrizes de prevenção e proteção contra incêndio do CBM-RS.

10.9. Os equipamentos e mobiliários da área de produção deverão estar adequados para o cumprimento da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, seguindo os seguintes requisitos:

- a) as superfícies das bancadas, pias e prateleiras utilizadas para manipulação de alimentos devem ser de aço inoxidável, por atenderem aos requisitos de material liso, impermeável e de fácil higienização;
- b) os equipamentos de refrigeração e de congelamento devem possuir dispositivos para o controle e registro de temperaturas, em perfeitas condições de funcionamento;
- c) os equipamentos e utensílios devem ser de categoria profissional ou industrial, projetados para uso contínuo, e fabricados com materiais que não transmitam odores, sabores ou substâncias tóxicas aos alimentos;
- d) aprovado o uso de equipamentos para cocção por imersão em óleo (fritadeiras), eles devem constar no Projeto de Adequação, mediante comprovação de compatibilidade com o sistema de exaustão e atendimento às normas de segurança.

10.10. Os equipamentos a serem instalados deverão, quando aplicável, possuir padrão “A” de consumo de energia elétrica e ser compatíveis com as tensões locais da rede elétrica, sendo 220V para monofásico ou 380V para 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.

Diretrizes

10.11. A identificação do estabelecimento poderá ser fixada na área externa, próximo ao acesso principal da edificação, devendo ser apresentada a proposta do local junto com o anteprojeto e o projeto de adequações.

10.12. O projeto luminotécnico poderá ser elaborado para valorizar os diferentes ambientes do salão, desde que luminárias existentes não utilizadas sejam entregues ao Departamento de Infraestrutura do Colégio Politécnico.

10.13. O painel para exibição da tabela de preços poderá ter formato manual ou eletrônico, conforme especificações no item 8.11 deste Termo de Referência.

10.14. São diretrizes para o Projeto de Arquitetura de Interiores:

- a) a paleta de cores do projeto deverá buscar a harmonia visual entre os revestimentos, mobiliários e complementos especificados;
- b) as tomadas elétricas e entradas USB deverão ser distribuídas de forma estratégica nos balcões, próximo a sofás e mesas para fácil acesso dos usuários;
- c) O salão de atendimento e seu mobiliário poderá ter formato, localização e dimensões definidos pela CONCESSIONÁRIA e poderá oferecer ao usuário três tipos de ambiente de atendimento:
 - i. espaço para mesas tradicionais;
 - ii. espaço para bancos altos com balcões ou mesas; e
 - iii. espaço de estar (lounge) com sofás ou poltronas.

11. Responsabilidades da CONCESSIONÁRIA

Anteprojeto e Projeto de Adequação

11.1. A edificação do espaço do RESTAURANTE e LANCHERIA do prédio 71-A se encontra em plenas condições estruturais, não necessitando de obra de adequação. As intervenções mínimas necessárias incluem:

- a) a instalação do sistema de exaustão;
- b) a preparação do ambiente para as operações do RESTAURANTE E LANCHERIA, adquirindo e instalando o mobiliário com a devida adequação higiênico-sanitária.

11.2. A Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA) disponibiliza, em meio digital, os desenhos referentes ao espaço objeto da licitação. Mas a CONCESSIONÁRIA deve conferir as medidas no local e levantar as informações complementares necessárias à implantação.

11.3. A edificação dispõe de Plano de Prevenção e Proteção contra Incêndio (PPCI) regularmente aprovado, cuja integral observância constitui obrigação inderrogável da CONCESSIONÁRIA, em conformidade com o projeto técnico disponibilizado pelo Núcleo de Prevenção de Incêndios (NPI /PROINFRA).

11.4. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar o Projeto de Adequação, assim como seu correspondente anteprojeto, por meio de profissional habilitado, com registro válido no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou no Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU), e deverá submetê-lo a adaptações solicitadas pela Equipe designada pela PROINFRA para análise técnica.

11.5. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar solicitação formal juntamente com o Anteprojeto de Adequação, caso pretenda utilizar Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou equipamentos de cocção por imersão em óleo (fritadeiras) na área de produção. A análise da viabilidade das solicitações será realizada por equipe técnica designada pela PROINFRA a qual considerará as normas de segurança e a infraestrutura existente.

11.6. A CONCESSIONÁRIA deverá entregar à PROINFRA sua proposta inicial na forma de um Anteprojeto de Adequação para o espaço do RESTAURANTE E LANCHERIA em meio digital (nos formatos PDF e DWG) respeitando integralmente as diretrizes e as determinações técnicas do item 10 deste Termo de Referência assim como os procedimentos e os prazos a seguir:

- a) a entrega e apresentação do Anteprojeto de Adequação deverá ocorrer em até 15 (quinze) dias úteis contados da assinatura do Termo de Concessão Onerosa durante reunião entre os responsáveis técnicos da CONCESSIONÁRIA e a Comissão Editalícia de Lanchonetes;
- b) a análise técnica do Anteprojeto de Adequação entregue será realizada por equipe definida pela PROINFRA e entregue à CONCESSIONÁRIA por e-mail em até 7 (sete) dias úteis após entrega do próprio anteprojeto. Caso sejam identificadas inconsistências ou a necessidade de ajustes, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar os ajustes solicitados no Projeto de Adequação.

11.7. Realizada a análise técnica do Anteprojeto de Adequação, A CONCESSIONÁRIA deverá entregar à PROINFRA o Projeto de Adequação do espaço reservado ao RESTAURANTE E LANCHERIA em meio digital (nos mesmos formatos do anteprojeto) contendo os elementos mínimos do item 11.8 e respeitando as determinações técnicas e diretrizes já citadas, assim como os procedimentos e os prazos a seguir:

- a) o Projeto de Adequação deverá ser entregue à PROINFRA em até 10 (dez) dias úteis após a apresentação do Anteprojeto de Adequação, independente da sua análise técnica de equipe definida pela PROINFRA.

- b) reuniões intermediárias presenciais ou por vídeo chamada solicitadas pela PROINFRA ou pela CONCESSIONÁRIA podem ocorrer durante o desenvolvimento dos projetos;
- c) troca de informações por e-mail entre a CONCESSIONÁRIA e sua equipe de projetos, a unidade solicitante e qualquer dos membros da Comissão Editalícia de Lanchonetes também podem ocorrer durante o desenvolvimento dos projetos;
- d) a análise técnica do Projeto de Adequação será realizada por equipe definida pela PROINFRA e entregue por e-mail em até e 3 (três) dias úteis após entrega do próprio projeto. Caso sejam identificadas inconsistências ou a necessidade de ajustes, a CONCESSIONÁRIA deverá em uma ÚNICA oportunidade, apresentar a versão corrigida no prazo de 3 (três) dias úteis após recebimento da solicitação com todos os ajustes necessários.
- e) após o recebimento da versão corrigida do Projeto de Adequação, a equipe técnica da PROINFRA terá o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar seu parecer final, optando pelo deferimento ou indeferimento. Caso a proposta seja indeferida nesta análise, o fato ensejará a rescisão do Termo de Concessão Onerosa.

11.8. O Projeto de Adequação do espaço do RESTAURANTE E LANCHERIA deverá conter todos os elementos necessários à plena compreensão da proposta, incluindo no mínimo:

- a) planta baixa cotada com indicação de elementos a demolir e construir, quando houver;
- b) layout em planta e imagens 3D com clara indicação de materiais, cores, proposta luminotécnica e imagens de referências de mobiliários do salão de atendimento e da área de produção;
- c) todos os projetos complementares que se fizerem necessários para a execução e os seguintes obrigatórios:
 - i. projeto de climatização;
 - ii. projeto elétrico;
 - iii. projeto de exaustão; e
 - iv. projeto de gás, caso autorizado o uso de gás GLP.
- d) corte longitudinal ou transversal que abranja o conjunto salão de atendimento e da área de produção;
- e) elevação da fachada Sul, demonstrando a intervenção e o acabamento externo do sistema de exaustão;
- f) outras representações gráficas que se fizerem necessárias para a adequada compreensão do projeto;
- g) anotações de Responsabilidade Técnica (ARTs) e Registros de Responsabilidade Técnica (RRTs) de projeto e de execução referentes a todos os serviços a serem executados no espaço;
- h) Memorial Descritivo detalhando todos os materiais e serviços previstos nos projetos;
- i) orçamento estimado e detalhado com os materiais e serviços que exclusivamente resultem em benfeitorias ao imóvel:
 - i. os valores aprovados pela equipe técnica que se configurarem como benfeitorias serão objeto de abatimento no valor da contribuição mensal, para fins do abatimento previsto no item 13.4 e conforme as regras de comprovação e vedações do item 11.14 deste Termo de Referência;
 - ii. os custos da reforma não podem ser superiores aos valores indicados no Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil (SINAPI-RS).

11.9. A CONCESSIONÁRIA deverá conduzir a implantação do projeto por empresa especializada no setor de construção civil e sob a responsabilidade técnica de um ou mais profissionais habilitados. Para fins de comprovação, deverá entregar à PROINFRA, antes do início dos trabalhos, os seguintes documentos em cópias autenticadas ou em cópias simples acompanhadas do original para conferência:

- a) cópia de documentação do Registro Profissional válido no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU) do responsável técnico pela execução das atividades previstas no projeto;
- b) cópia de Atestado de Capacidade Técnica (ACT) acompanhada da respectiva cópia de Certidão de Acervo Técnico (CAT) do responsável técnico pela execução das atividades previstas no projeto. Os ACTs apresentados devem atender aos seguintes critérios:
 - i. ter sido emitido por contratante pessoa física, pessoa jurídica de direito público ou de direito privado para a qual os serviços foram prestados;
 - ii. descrever serviços com escopo compatível com o objeto do projeto a ser executado quanto a prazo, características, quantidades e complexidade.

11.10. A CONCESSIONÁRIA deverá prover a totalidade dos móveis, equipamentos e utensílios e realizar a adequação higiênico-sanitária do ambiente para a operação do RESTAURANTE E LANCHERIA, respeitando integralmente do Projeto de Adequação deferido.

11.11. A PROINFRA designará um fiscal responsável pelo acompanhamento contínuo da execução das adequações. Adicionalmente, a Comissão Editalícia de Lanchonetes designará um ou mais dos seus membros para realizar a vistoria, verificando se as entregas das adequações estão em conformidade com o Projeto de Adequação e com os materiais aprovados.

11.12. O prazo para a conclusão integral dos serviços é de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir do deferimento do Projeto de Adequação. O prazo poderá ser prorrogado por até 30 (trinta) dias corridos, desde que justificativa técnica plausível seja apresentada pela CONCESSIONÁRIA e aceita pela fiscalização.

11.13. Se a vistoria identificar inconformidades, a CONCESSIONÁRIA será formalmente notificada por e-mail para realizar as devidas correções, dentro do prazo 3 dias úteis. Decorrido o prazo, caso realizada nova vistoria e verificado que as inconformidades persistem, o Termo de Concessão Onerosa será rescindido.

11.14. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar as seguintes entregas de documentações à PROINFRA no prazo de até 30 dias corridos a contar da vistoria das adequações do projeto:

- a) Projeto Técnico “As built” (como construído) em formato digital DWG e IFC. Os arquivos deverão representar fielmente a situação final do espaço implantado, contemplando todas as modificações realizadas em relação ao projeto aprovado;
- b) Planilha de Orçamento Executado. O arquivo deverá detalhar todos os serviços e materiais do orçamento aprovado, acrescidos dos eventuais serviços extras que tenham sido formalmente autorizados pela PROINFRA durante a execução;
- c) Comprovação de Despesas. Deverão ser apresentadas todas as notas fiscais correspondentes aos serviços e materiais declarados na Planilha de Orçamento Executado, a fim de consolidar o valor das benfeitorias a serem compensadas. Itens removíveis ou que não se constituam como benfeitorias permanentes incorporadas ao imóvel não serão considerados para fins de compensação financeira. Itens não considerados na compensação, mas não se limitam a:
 - i. custos de elaboração e apresentação do Projeto de Adequação assim como seu anteprojeto;
 - i. mobiliário;
 - ii. equipamentos de cozinha;
 - iii. aparelhos climatizadores;
 - iv. luminárias, lâmpadas e LEDs;
 - v. utensílios e peças de decoração; e
 - vi. placas de identificação do estabelecimento.

Infraestrutura e Instalações Iniciais

11.15. 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.

11.16. 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.

11.17. A CONCESSIONÁRIA, caso necessário e autorizado o uso de gás GLP, deverá providenciar a instalação da central de gás GLP conforme Projeto de Adequação já aprovado. 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.

Gestão de Equipamentos e Bens

11.18. 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.

11.19. 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.

Gestão Contratual e Legal

11.20. 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.

11.21. 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).

11.22. 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 Termo de Concessão Onerosa por meio de processo eletrônico.

11.23. 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.

11.24. 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.

Segurança, Higiene e Fiscalização

11.25. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir integralmente todas as leis e regulamentações aplicáveis ao funcionamento do RESTAURANTE E LANCHERIA, incluindo quaisquer diretrizes, normas ou determinações complementares emitidas pela PROINFRA, garantindo assim a conformidade legal de suas atividades.

11.26. 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.

11.27. 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 no RESTAURANTE E LANCHERIA.

11.28. 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 do RESTAURANTE E LANCHERIA, adotando medidas preventivas para evitar acidentes e prejuízos materiais.

11.29. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir que a equipe de fiscalização realize vistorias em todas as áreas do estabelecimento, incluindo locais de preparação, acondicionamento, distribuição, estoque e exposição. Se identificados alimentos sem identificação, com data de validade vencida, de origem duvidosa ou em condições inadequadas de consumo, estes deverão ser retirados imediatamente.

Operação, Qualidade e Sustentabilidade

11.30. A CONCESSIONÁRIA deverá implementar de forma adequada a planificação, execução e supervisão dos serviços, contemplando todas as atividades necessárias do RESTAURANTE E LANCHERIA, com a finalidade de obter uma operação correta e eficaz e de realizar os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem e em ótimas condições de limpeza e higiene todas as dependências objeto desta Concessão Onerosa.

11.31. 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.

11.32. 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.

11.33. A CONCESSIONÁRIA deverá recolher e destinar adequadamente todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico do RESTAURANTE E LANCHERIA, em conformidade com as diretrizes do Setor de Planejamento Ambiental da Universidade Federal de Santa Maria.

Gestão de Pessoal e Recursos Humanos

11.34. 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.

11.35. 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.

11.36. 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.

11.37. 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.

11.38. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os uniformes e EPI aos funcionários, garantido que todos eles estejam em quantidade adequada para o serviço prestado. Os EPIs utilizados devem apresentar o número do Certificado de Aprovação (CA) fornecido pelo Ministério do Trabalho.

11.39. A CONCESSIONÁRIA deverá promover a capacitação periódica dos seus colaboradores, com frequência mínima anual e carga horária mínima de 4 (quatro) horas, 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.

11.40. 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.

11.41. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir que todos os seus colaboradores possuam capacitação específica como Brigadistas de Incêndio em conformidade com a Resolução Técnica (RT) CBMRS n.º 15 e suas alterações, ou norma que venha a substituí-la, expedida por instituição competente.

A comprovação dessa certificação deverá ser apresentada formalmente à PROINFRA, sendo um requisito para o início das operações do RESTAURANTE E LANCHERIA.

12. Responsabilidades da CONCEDENTE

12.1. A CONCEDENTE deverá exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, de acordo com a legislação vigente.

12.2. A CONCEDENTE deverá 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. A CONCEDENTE deverá notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais não conformidades na execução do serviço, fixando prazo para sua regularização.

12.4. A CONCEDENTE deverá encaminhar à CONCESSIONÁRIA as guias de recolhimento correspondentes às retribuições devidas na forma estabelecida no Termo de Concessão.

12.5. A CONCEDENTE 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 CONCEDENTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários junto à CONCESSIONÁRIA.

13. Conservação e manutenção do espaço

13.1. A CONCESSIONÁRIA deverá assinar o Termo de Recebimento do Imóvel. Este documento registrará as condições prediais exatas e a relação de equipamentos da UFSM encontrados no local no ato da entrega das chaves.

13.2. A CONCESSIONÁRIA deverá executar e custear toda a manutenção predial interna e externa, além da manutenção de todos os seus próprios equipamentos ou pertencentes à UFSM utilizados no local. A manutenção predial abrange, entre outros:

- a) substituição de lâmpadas e componentes de iluminação;
- b) reparos elétricos em tomadas, interruptores ou fiação;
- c) consertos hidráulicos e correção de vazamentos;
- d) desentupimento de ralos, pias e caixas de gordura;
- e) reparos em rebocos ou revestimentos para correção de danos específicos (como trincas, estufamentos ou infiltrações);
- f) pintura das instalações para correção de manchas, desgastes ou em decorrência dos reparos citados no item 'e';
- g) substituição de placas de piso ou revestimento que venham a trincar, manchar ou quebrar, por material idêntico ou similar ao original;
- h) correção de goteiras e reparos pontuais em telhados ou calhas.

13.3. A CONCESSIONÁRIA deverá obter autorização prévia e formal da PROINFRA mediante solicitação para realizar qualquer tipo de alteração na área física ou em instalações (por exemplo, elétricas, hidráulicas ou de gás), independentemente de serem ou não passíveis de compensação. As despesas de alterações que não se enquadrem como benfeitorias compensáveis, conforme item 13.4, serão de total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem qualquer ônus ou abatimento pela UFSM.

13.4. A CONCESSIONÁRIA poderá propor ou, quando solicitada pela UFSM, deverá executar benfeitorias na área física. Os gastos com elas SOMENTE serão compensados se o projeto, o orçamento e a execução forem previamente avaliados e formalmente autorizados pela PROINFRA. O valor dos gastos autorizados será compensado mediante desconto de até 50% (cinquenta por cento) da taxa de retribuição pelo uso do espaço, aplicados em parcelas sucessivas até a quitação integral do montante aprovado.

13.5. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à PROINFRA, para fins de consolidação do valor a ser compensado descrito no item 13.4, a seguinte documentação comprobatória:

- a) planilha de orçamento executado conforme detalhado no item 11.14 b; e
- b) comprovação de despesas conforme detalhado no item 11.14 c.

13.6. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir que todas as manutenções ou alterações (elétricas, hidráulicas ou de gás) sigam rigorosamente as determinações técnicas e normas ABNT especificadas no Tópico 10 deste Termo de Referência, respondendo inteiramente por qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função de instalações ou manutenções inadequadas.

13.7. A CONCESSIONÁRIA deverá, ao término da vigência do TCO, desocupar o espaço físico e entregá-lo nas exatas condições registradas no Termo de Recebimento, conforme item 13.1. Para tal, às suas expensas, deverá executar todas as correções ou adequações identificadas em vistoria pela UFSM, necessárias para retornar o imóvel às condições originais. A entrega do espaço somente será formalizada após a emissão do Termo de Devolução pela UFSM, que atestará o cumprimento integral das obrigações descritas neste item.

14. Controle e fiscalização

Equipe de Fiscalização e Seus Poderes

14.1. A Universidade Federal de Santa Maria deverá realizar 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 ou do correspondente Termo de Concessão Onerosa.

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

14.3. A equipe de fiscalização poderá ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de colaborador da 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.

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

14.5. A equipe de fiscalização 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.

Vistoria Técnica

14.6. A equipe de fiscalização poderá, a qualquer tempo, vistoriar o RESTAURANTE E LANCHERIA para verificar o cumprimento das obrigações da CONCESSIONÁRIA.

14.7. A equipe de fiscalização deverá utilizar os cardápios quinzenais disponíveis no estabelecimento para:

- a) verificar a sua conformidade com as diretrizes dos ANEXOS III e IV; e
- b) verificar se a oferta das refeições está em conformidade com os respectivos cardápios disponíveis no estabelecimento.

14.8. A equipe de fiscalização deverá realizar verificação da qualidade dos serviços sistematicamente, sem aviso prévio, 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 VI.

14.9. Após a aplicação da Lista de Avaliação, a equipe de fiscalização deverá calcular os índices P1 a P9 e PGERAL conforme as fórmulas constantes do ANEXO VII.

14.10. A equipe de fiscalização deverá utilizar os percentuais parciais (P1 a P9) 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 VII.

14.11. A equipe de fiscalização deverá classificar o estabelecimento como CONFORME quando este enquadrar-se nas categorias A ou B do quadro do ANEXO VII. O estabelecimento classificado na Categoria C e PENDENTE será notificado pela Equipe de Fiscalização estando sujeito à sanção administrativa pela Universidade Federal de Santa Maria.

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

14.13. Caso o estabelecimento se enquadrar nas categorias C ou PENDENTE, a fiscalização deverá determinar 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.

Pesquisa de Satisfação

14.14. A equipe de fiscalização deverá disponibilizar 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. Oferta de opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, vegetarianos e veganos;
- d. Nível de satisfação em relação aos produtos comercializados (lanches em geral, almoço/prato feito, bebidas em geral, outros);
- e. Nível de satisfação em relação à higiene do local;
- f. Nível de satisfação em relação ao ambiente; e
- g. Nível de satisfação em relação ao atendimento.

14.15. A equipe de fiscalização deverá disponibilizar à CONCESSIONÁRIA o acesso aos resultados para que esta possa tomar as medidas adequadas para garantir um ótimo atendimento.

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

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

14.18. A equipe de fiscalização deverá 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.

Consequências da Fiscalização

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

14.20. A CONCEDENTE deverá aplicar as sanções administrativas cabíveis em caso de descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com a documentação da Concessão Onerosa e com a legislação vigente, podendo culminar nas sanções previstas no item 15, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

14.21. 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.

14.22. A equipe de fiscalização deverá utilizar o desempenho nos resultados da pesquisa de satisfação 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 “d”, “e”, “f” e “g”, previstos em 14.14.

14.23. 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. Sanções Administrativas

15.1. Constituem infrações administrativas, nos termos da Lei nº 14.133/2021, as seguintes condutas, quando praticadas pela CONCESSIONÁRIA:

- a) dar causa à inexecução parcial do Termo de Concessão Onerosa;
- b) dar causa à inexecução parcial com grave prejuízo à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do Termo de Concessão Onerosa;
- d) retardar injustificadamente a execução das obrigações do Termo de Concessão Onerosa;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do Termo de Concessão Onerosa;
- f) praticar fraude na execução das obrigações pactuadas;
- g) cometer atos de inidoneidade, dolo, má-fé ou deslealdade contratual, incluindo, entre outros, utilização indevida de energia elétrica, água ou quaisquer outros serviços fornecidos pela Universidade sem o recolhimento da devida taxa de retribuição ou autorização formal da UFSM, ou qualquer forma de apropriação ou uso indevido de bens, instalações ou recursos públicos que não estejam expressamente previstos no Termo de Concessão Onerosa;
- h) praticar ato lesivo à Administração Pública, conforme previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

15.2. As infrações administrativas acima poderão ensejar, isolada ou cumulativamente, a aplicação das seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar; e
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.3. A CONCEDENTE deverá observar a dosimetria conforme segue:

- a) grau de relevância leve e multa de 2%, juros de 0,5% ao mês e atualização monetária sobre o valor em atraso:
 - i. atraso de 30 dias ou menos no pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU) de cobrança de taxa de retribuição;
 - ii. atraso de 30 dias ou menos no pagamento da GRU de cobrança de água; e
 - iii. atraso de 30 dias ou menos no pagamento da GRU de cobrança de consumo de energia;
- b) grau de relevância leve e multa de 4%, juros de 0,5% ao mês e atualização monetária sobre o valor em atraso:
 - i. atraso de mais de 60 dias no pagamento da GRU de cobrança de taxa de retribuição;
 - ii. atraso de mais de 60 dias no pagamento da GRU de cobrança de água; e
 - iii. atraso de mais de 60 dias no pagamento da GRU de cobrança de consumo de energia;
- c) Grau de relevância média e multa de 10% sobre taxa de retribuição:
 - i. inexecução parcial; e
 - ii. atraso injustificado.
- d) Grau de relevância grave e multa de 15% sobre taxa de retribuição:
 - i. inexecução parcial com grave dano; e
 - ii. inexecução total.
- e) Grau de relevância grave e multa de 25% sobre taxa de retribuição:
 - i. fraude em documentação;
 - ii. fraude na execução do Termo de Concessão Onerosa; e
 - iii. dano ao patrimônio público ou ao público usuário.
- f) Grau de relevância gravíssimo e multa de 50% sobre taxa de retribuição:
 - i. uso indevido de bens ou instalações da UFSM;
 - ii. uso indevido de energia, água ou serviços; e
 - iii. ato lesivo à Administração Pública.

15.4. A CONCEDENTE deverá considerar, para fins de apuração da base de cálculo das multas compensatórias previstas neste instrumento, o período apurado em que a infração for efetivamente verificada pela equipe de fiscalização. A base de cálculo será a taxa de retribuição proporcional àquele intervalo de tempo.

15.5. A CONCEDENTE deverá aplicar as infrações administrativas e respectivas penalidades, previstas na dosimetria de multas, sempre que a CONCESSIONÁRIA descumprir, total ou parcialmente, qualquer obrigação estabelecida nas cláusulas do Termo de Referência e de seus anexos.

15.6. A CONCEDENTE deverá promover a apuração do descumprimento por meio de relatórios de fiscalização, comunicações formais ou verificações técnicas, vinculando cada ocorrência à infração correspondente, conforme classificação por grau de relevância e valor da multa indicados na tabela de dosimetria.

15.7. A CONCEDENTE poderá considerar a reincidência na mesma infração ou em infrações de mesma natureza, ainda que com cláusulas distintas, como circunstância agravante na aplicação da sanção, podendo justificar a aplicação de penalidades mais severas, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

15.8. A CONCEDENTE deverá considerar o descumprimento de qualquer cláusula contratual que resulte em prejuízo à Administração, aos bens públicos ou aos usuários, para fins sancionatórios, como infração de natureza grave ou gravíssima, conforme o dano identificado, ainda que a cláusula violada não esteja expressamente listada na dosimetria.

15.9. A CONCEDENTE poderá considerar, para fins de aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência, a correspondência entre as cláusulas contratuais e as infrações administrativas conforme MAPEAMENTO DAS CLÁUSULAS POR INFRAÇÃO ADMINISTRATIVA, ANEXO IX.

15.10. A CONCEDENTE deverá utilizar o ANEXO IX como de caráter orientativo, visando facilitar a identificação das obrigações contratuais cuja inobservância poderá ensejar a aplicação de sanções, conforme a dosimetria definida neste Termo de Referência.

15.11. O gestor e fiscal do Termo de Concessão poderão, no exercício de sua discricionariedade administrativa, considerar outras cláusulas ou circunstâncias relevantes para a correta tipificação da infração, desde que fundamentado em processo administrativo regular, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

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

ALINE EGGRES DE CASTRO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 09/12/2025 às 13:47:37.

JANE LUCIA SARTORI LAMPERT

Equipe de apoio

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 - LAUDO DE AVALIACAO DO IMOVEL.pdf (1.51 MB)
- Anexo II - ANEXO II - PESQUISA DE PRECOS DE MERCADO.pdf (151.86 KB)
- Anexo III - ANEXO III - PREPARACOES MINIMAS DO BUFFET POR QUILO SELF-SERVICE.pdf (36.72 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV - PREPARACOES MINIMAS DO PRATO FEITO.pdf (26.28 KB)
- Anexo V - ANEXO V - ITENS DA CESTA DE PRODUTOS DE RESTAURANTE E LANCHERIA.pdf (79.23 KB)
- Anexo VI - ANEXO VI - LISTA DE AVALIACAO DOS SERVICOS DE ALIMENTACAO.pdf (83.01 KB)
- Anexo VII - ANEXO VII - CALCULO DOS PERCENTUAIS DE CONFORMIDADE.pdf (79.1 KB)
- Anexo VIII - ANEXO VIII - MODELO DE PLANO DE ACAA.pdf (12.44 KB)
- Anexo IX - ANEXO IX - MAPEAMENTO DAS CLAUSULAS POR INFRACAO ADMINISTRATIVA.pdf (37.76 KB)