

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA

Termo de Referência 386/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
386/2025	153045-UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA	ANNE CAROLINE COSTA ARAUJO	23/12/2025 12:08 (v 0.8)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23067.050345/2025-00

1. OBJETIVO

1.1. Concessão onerosa de espaço físico para exploração comercial de cantina localizada no curso de Medicina do Campus de Sobral.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Atendimento da demanda por serviços de alimentação variada, balanceada e de qualidade, com higiene, segurança alimentar e conveniência para a comunidade acadêmica dos cursos de graduação em Medicina, Odontologia e Psicologia e dos cursos de mestrado em Biotecnologia, Saúde da Família e Ciências da Saúde, além de propiciar maior conforto e comodidade àqueles que buscam por esse serviço.

2.2. A circulação de estudantes, técnico-administrativos, docentes, colaboradores terceirizados e visitantes que frequentam o Curso de Medicina gera a necessidade constante por opções acessíveis de alimentação e lanches, deste modo, a instalação de uma cantina possibilita a redução do deslocamento da comunidade acadêmica e visitantes para áreas externas em busca de alimentação, otimizando tempo e garantindo maior segurança.

2.3. Além disso, a iniciativa fomenta o fortalecimento da economia local, uma vez que a exploração do serviço poderá gerar emprego e renda, com impacto positivo para a comunidade do entorno.

2.4. A cantina universitária também possui função social, enriquece a vida estudantil e proporciona um ambiente agradável e descontraído. Oferece aos estudantes, professores e técnicos um ambiente informal onde podem trocar ideias, socializar e fazer refeições juntos.

3. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1. O objeto da presente contratação é a concessão onerosa de um espaço físico de 24,70m² para exploração comercial de cantina, conforme detalhado na tabela a seguir.

Nº do item	Descrição	Valor unitário (R\$/m ²)	Área (m ²)	Valor locação mensal (R\$)	Valor de custos mensais de rateio* (R\$)	Valor total mensal (R\$)
01	Concessão de uso oneroso de espaço físico para exploração comercial de uma cantina localizada no Bloco 3 do Curso de Medicina.	R\$ 23,49	24,70m ²	R\$ 580,25	R\$ 321,59	R\$ 901,84

*Custos mensais de energia, água/ esgoto, limpeza, vigilância, manutenção e conservação de bens imóveis, conforme estabelece a Portaria do GR nº 174, de 25 de abril de 2025 e o Laudo de Avaliação da Comissão de Avaliação de Bens Imóveis da Universidade Federal do Ceará (Anexo 4).

3.2. Instalação e funcionamento de cantina para prestação de serviços de fornecimento/ venda de alimentos, para atendimento à comunidade acadêmica e demais usuários, de segunda a sexta-feira, de 7:00 as 22:00 e, em caso de demanda agendada, aos sábados pela manhã.

3.3. A cantina está localizada no Bloco 3 do Curso de Medicina, situado na Av. Com.^{te} Maurocélío Rocha Pontes, 100, Bairro Jocely Dantas de Andrade Torres, CEP: 62.042-280, Sobral-Ceará.

4. DA QUALIFICAÇÃO DOS LICITANTES

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

4.1. O(a) concessionário(a) será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CONCORRÊNCIA, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento relativa à MAIOR OFERTA/ MAIOR DESCONTO (a ser convertido em taxa mensal de utilização).

Exigências de habilitação

4.2. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

4.3. 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>;

4.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

4.5. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

4.6. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

4.7. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

4.10. 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.

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

4.12. 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;

4.13. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

4.14. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Demais exigências

4.15. O(a) concessionário(a) que ainda estiver com contrato vigente de concessão administrativa de uso de bem público, com a Concedente, fica impedido de participar do certame licitatório para a mesma finalidade.

4.16. Fica impedido de participar do processo licitatório, qualquer candidato que tenha parentesco, por consanguinidade ou afinidade, em linha reta ou colateral até o quarto grau com servidores da Concedente que atuam na Comissão de Licitação ou na gestão de uso do bem público, ou mesmo com o concessionário anterior, sob pena de nulidade do certame ou de rescisão contratual, no ato do conhecimento do fato, sem prejuízo dos efeitos da lei consoante a improbidade administrativa.

4.17. Os concessionários inadimplentes com suas obrigações frente à UFC ficam impedidos de participar de qualquer licitação em qualquer modalidade, sob qualquer alegação, com a aludida Instituição.

4.18. Os concessionários deverão dispor de pessoal em quantidade suficiente para o atendimento da demanda, os quais se apresentarão ao trabalho com vestimenta padronizada na qual figure inscrição do empregador com a indicação de estarem a serviço do(a) Concessionário(a).

5. DA VISTORIA PRÉVIA

5.1. A finalidade da vistoria técnica é propiciar aos licitantes, previamente à elaboração de sua proposta de preços, o efetivo conhecimento das condições reais do local da concessão, onde será executado o objeto/encargo licitado.

5.2. A visita de vistoria tem por objetivo dar à entidade a certeza e comprovação de que todos os licitantes conhecem integralmente o objeto da licitação e, via de consequência, que suas propostas de preços possam refletir com exatidão a sua plena execução, evitando-se futuras alegações de desconhecimento das características dos bens licitados, resguardando a entidade de possíveis inexecuções contratuais.

5.3. Os interessados em participar da licitação poderão, se quiserem, vistoriar o local onde serão executados os serviços, para se inteirar das condições e do grau de dificuldades existentes.

5.4. Entretanto, caso optem por não realizar a vistoria, não poderão alegar posteriormente desconhecimento quanto aos serviços a serem prestados.

5.5. Caso tenha realizado a vistoria, o licitante deverá assinar, como documentação de habilitação, a Declaração de Vistoria (Anexo I), ou, no caso de não proceder a tal inspeção, subscreverá o Termo de Conhecimento das Condições Locais para a Prestação dos Serviços (Anexo II), em consonância com o § 3º do Art. 63 da Lei 14.133/2021.

5.6. Os interessados em participar da licitação e que queiram realizar vistoria no local da concessão deverão entrar em contato por e-mail, no endereço eletrônico famedsobral@ufc.br, para agendar data e horário, com antecedência mínima de 24 horas.

6. CONDIÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO

6.1. A área de Concessão só poderá ser utilizada para a finalidade definida no Termo de Referência.

6.2. A frequência da cantina é destinada à comunidade estudantil, professores, técnico-administrativos e colaboradores terceirizados do Campus de Sobral da UFC, assim como o público externo.

6.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar em local visível ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, atestando estar nas condições exigidas pelo órgão, obedecendo ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução - RDC nº 216, 15 de setembro de 2004 ANVISA) no prazo máximo de 60 (SESSENTA) dias do início do contrato, sob pena de rescisão contratual.

6.4. O horário de funcionamento será determinado de acordo com as necessidades do público alvo (segunda a sexta-feira, de 7:00 às 22:00), devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a UFC e a CONCESSIONÁRIA.

6.5. A CONCESSIONÁRIA deverá afixar em lugar visível o horário de funcionamento, bem como alterações no horário de funcionamento.

6.6. Em situações especiais, ou em casos de eventos da Universidade, a CONCESSIONÁRIA poderá abrir aos sábados, domingos e feriados, mediante autorização prévia do gestor do contrato e anuência da Coordenação do curso de Medicina de Sobral.

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

6.8. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um quadro de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, de modo que possibilite um perfeito e rápido atendimento dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

6.9. Os funcionários da área de Concessão deverão apresentar comportamento adequado no desempenho de suas atribuições, bem como atender aos usuários com educação, polidez, discrição e rapidez.

6.10. Os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão usar vestuário adequado a natureza do serviço, observando as normas sanitárias.

6.11. A CONCESSIONÁRIA não deverá, sob pena de sofrer as sanções cabíveis, suspender ou interromper o funcionamento da cantina, salvo motivo de caso fortuito ou força maior.

6.12. Qualquer entendimento da CONCESSIONÁRIA quanto à identidade ou correlação de atividade, ficará sujeito a prévio exame e manifestação do fiscal do contrato.

6.13. A contratante, assim como o fiscal do contrato poderá, a qualquer tempo, exigir o que vier a ser considerado como necessário às condições sanitárias e de atendimento ao público, fixando um prazo determinado para tanto.

6.14. O(A) CONCESSIONÁRIO(A) deverá disponibilizar cesta de produtos contendo, no mínimo, os produtos indicados no anexo III. Além destes, deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados, conforme procura, separados por estrutura física.

6.15. A Universidade Federal do Ceará 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. No que se refere à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- a) Manter em adequado estado de conservação: o piso, as paredes, o teto, as portas, as janelas, os equipamentos, móveis e utensílios.
- b) Manter as áreas externas, próximas ao estabelecimento, e internas livres de objetos em desuso e da presença de animais.
- c) 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.
- d) 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 equipamentos e utensílios.
- e) Utilizar, preferencialmente, equipamentos que possuam o selo PROCEL "A" de eficiência energética.

6.17. 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 utilizem 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.
- 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.

6.18. 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) Garantir que os produtos preparados sejam embalados, identificados e conservados de acordo com os critérios estabelecido na legislação vigente.

e) Permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos quando a Universidade Federal do Ceará solicitar.

6.19. 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.

6.20. 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, dotados de barreiras de proteção, necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

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

6.21. 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.

6.22. 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.

6.23. Os seguintes itens deverão ser disponibilizados em embalagens individuais e unitárias: talheres (garfo, faca e colher) e canudos.

6.24. O(A) CONCESSIONÁRIO(A) 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.

6.25. O(A) CONCESSIONÁRIO(A) deverá manter em local visível e de fácil acesso para os consumidores uma tabela de preços da cesta de produtos ofertados na Cantina, devendo garantir que esteja sempre atualizada e legível, de forma que os consumidores possam consultá-la facilmente e compreender as informações contidas nela.

Práticas de sustentabilidade

6.26. O(A) CONCESSIONÁRIO(A) deve priorizar a aquisição de produtos orgânicos ou de base agroecológica, preferencialmente de produtores locais, e que possuam certificações reconhecidas.

6.27. Deve ser implementada a coleta seletiva de lixo e garantir a destinação correta dos resíduos.

6.28. Devem ser adotadas medidas para o consumo eficiente de água e energia elétrica.

6.29 O(A) CONCESSIONÁRIO(A) deve privilegiar o uso de produtos e embalagens não descartáveis ou retornáveis, minimizando o uso de plásticos e materiais de uso único.

6.30. O cardápio deve oferecer opções que promovam a alimentação saudável, com opções de sucos naturais, frutas e alimentos minimamente processados.

6.31. O(A) CONCESSIONÁRIO(A) deve garantir um ambiente de trabalho seguro e ergonômico, em conformidade com as normas trabalhistas vigentes.

7. DOS VALORES

7.1. Em conformidade com o Laudo de Avaliação da Comissão de Avaliação de Bens Imóveis da Superintendência de Infraestrutura da Universidade Federal do Ceará (Anexo IV), o valor mínimo referente à taxa mensal de utilização a ser cobrado é:

7.1.1. **R\$ 901,84 (novecentos e um reais e oitenta e quatro centavos)**, sendo R\$ 580,25 (quinhentos e oitenta reais e vinte e cinco centavos) relativo ao uso do imóvel e R\$ 321,59 (trezentos e vinte e um reais e cinquenta e nove centavos) referente ao ressarcimento mensal das despesas comuns (fornecimento de energia elétrica, serviços de água/esgoto, limpeza, vigilância, manutenção e conservação de bens imóveis).

7.2. Considerando o valor mensal do aluguel de R\$ 901,84 (novecentos e um reais e oitenta e quatro centavos) para a cantina do curso de Medicina e o período de vigência dos contratos (5 anos), o valor total estimado para a contratação é de **R\$ 54.110,40 (cinquenta e quatro mil cento e dez reais e quarenta centavos)**.

7.3. O valor mensal será reduzido para 40% (quarenta por cento), nos períodos de férias, conforme calendário acadêmico a ser estabelecido pela Concedente.

7.4. O concessionário será o responsável pelas despesas de internet e telefone do local, bem como pela higienização do espaço e recolhimento de lixo no recinto do imóvel (conforme Decreto nº 10.936/2022).

7.5. O valor de uso da área de concessão será reajustado anualmente, com base na variação do Índice Geral de Preços-Mercado IGP-M apurado pela Fundação Getúlio Vargas — FGV, indexador historicamente utilizado para atualizar contratos de aluguéis residenciais e comerciais. O IGP-M é uma medida ampla da variação de preços, mensura a inflação em diversas etapas da cadeia produtiva e engloba bens e serviços.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO(A) CONCESSIONÁRIO(A)

8.1. Responsabilizar-se pelo acabamento e adequações que se fizerem necessárias ao bom e regular funcionamento das atividades do ponto comercial e demais meios indispensáveis e necessários às atividades fins. As obras que se fizerem necessárias serão feitas de acordo com a Superintendência de Infraestrutura da UFC.

8.2. Implementar a área de concessão, quando do início das atividades, com mobiliário confortável, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários.

8.2.1. O layout e o mobiliário devem garantir o atendimento e a circulação de pessoas com mobilidade reduzida (PCD e outras).

8.2.2. O mobiliário deve ser de materiais, dimensões e quantidades adequadas ao espaço de atendimento, sendo vedado conjunto de mesas e cadeiras plásticas com publicidade de marcas.

8.3. Fornecer todos os equipamentos operacionais, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na área de concessão, bem como a limpeza e manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e de toda área física.

8.4. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade.

8.5. Indicar um preposto, com poderes de representação, responsável por responder pelo funcionamento do ponto comercial.

8.6. Registrar todos os funcionários que irão trabalhar na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária.

8.7. Manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais, compatíveis com suas responsabilidades para com a Concedente, os usuários e para com terceiros.

8.8. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da Concedente e de terceiros.

8.9. Colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal.

8.10. 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 do Ceará.

8.11. Fazer a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, exaustão, lógica e outras.

8.12. Manter treinamento de pessoal na busca de permanente qualidade na prestação do serviço.

- 8.13. Manter os funcionários devidamente uniformizados e identificados com crachás.
- 8.14. Observar, rigorosamente, a legislação sanitária.
- 8.15. Oferecer aos usuários da área comercial produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda.
- 8.16. Nos itens e produtos que for possível, afixar seus respectivos preços, bem como manter a tabela de preços em local visível.
- 8.17. Facilitar à UFC a fiscalização e inspeção da área física e da documentação probatória de regularização fiscal, sanitária, tributária, previdenciária e trabalhista.
- 8.18. Manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.
- 8.19. Responder pelas obrigações trabalhistas, previdenciária e securitária relativa aos seus funcionários utilizados na execução dos serviços.
- 8.20. Observar que horário de funcionamento da cantina deverá ser compatível com os dias de funcionamento do Campus, e somente poderá ser alterado frente à autorização expressa, por escrito, do fiscal do contrato e anuência da Direção do Campus de Sobral.
- 8.21. Atender pedido, feito pela UFC INFRA, PROPLAD ou Campus de Sobral, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando atender a conveniência de ordem administrativa da Concedente. Durante férias escolares, greve ou outros tipos de paralisação das atividades na Instituição, os horários de funcionamento poderão ser modificados mediante acordo entre as partes.
- 8.22. A limpeza total da cantina deverá ser diária, sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 8.23. O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 9.24. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização da UFC. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.
- 8.25. É de responsabilidade do(a) CONCESSIONÁRIO(A) efetuar o pagamento da mensalidade até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao vencimento, através dos seguintes meios:
- 8.25.1. Guia de Recolhimento da União, gerado a título de boleto bancário no site <https://pagtesouro.tesouro.gov.br/portal-gru/#/emissao-gru> ou
- 8.25.2. PagTesouro, plataforma digital para pagamento e recolhimento de valores à Conta Única do Tesouro Nacional, disponível em <https://pagtesouro.tesouro.gov.br/portal-gru/#/pagamento-gru>.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 9.1. Entregar a área desimpedida para as adequações que se fizerem necessárias, às custas do(a) CONCESSIONÁRIO(A).
- 9.2. Dar quitação quando da comprovação do depósito mensal.
- 9.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo(a) CONCESSIONÁRIO(A).
- 9.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representante(s) previamente designado.
- 9.5. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo(a) CONCESSIONÁRIO(A), de acordo com as especificações do Edital, do Termo de Referência, dos seus Anexos e dos termos de sua proposta.
- 9.6. Notificar o(a) O(A) CONCESSIONÁRIO(A) por escrito da ocorrência de eventuais não conformidades na execução do serviço, fixando prazo para sua regularização.
- 9.7. A Universidade Federal do Ceará não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo(a) CONCESSIONÁRIO(A) com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Concessão, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do(a) CONCESSIONÁRIO(A), de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.8. A Universidade Federal do Ceará não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários junto ao(à) CONCESSIONÁRIO(A).

10. DAS VEDAÇÕES AO(A) CONCESSIONÁRIO(A)

10.1. Operar a subcontratação da concessão a terceiros, ou seja, somente o vencedor da licitação poderá executar os serviços objeto deste Termo de Referência.

10.2. Contratar servidor pertencente ao quadro da Universidade ou familiar dele.

10.3. Colocar propagandas comerciais nas paredes ou na área da cantina.

10.4. Reutilizar gêneros preparados e não comercializados no dia anterior; bem como o comércio de alimento contaminado, deteriorado ou vencido.

10.5. Cobrar preços maiores do que os praticados no mercado, sob pena de sofrer as sanções cabíveis.

10.6. Fazer a comercialização dos seguintes itens:

- Bebidas alcoólicas;
- Artigos de tabacaria;
- Bilhetes lotéricos;
- Caça niqueis;
- Quaisquer produtos sem pertinência com as atividades específicas de cantina, a critério da Concedente.

10.7. Alimentar animais nas dependências da cantina, no entorno ou em quaisquer áreas do Campus.

10.8. Colocar som alto que seja ouvido fora do espaço da cantina.

10.9. Promover festas ou eventos.

11. DAS BENFEITORIAS

12.1. As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da Superintendência de Infraestrutura da UFC, serão incorporadas ao imóvel, sem nenhum ônus para a CONCEDENTE ao final do contrato.

12.2. Se o contrato for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE sem nenhum direito de ressarcimento.

12. DA FISCALIZAÇÃO

12.1. O acompanhamento e a fiscalização do contrato ficarão sob a responsabilidade da equipe de gestão/ fiscalização, conforme indicado no formulário PROPLAD127 – Formalização de Equipe de Gestão/Fiscalização de Contratos/Atas de Registro de Preços (SEI nº 6087733).

12.2. Cabe à equipe de fiscalização acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência ao(à) CONCESSIONÁRIO(A), conforme determina o art. 117, da Lei nº 14.133/2021, e suas alterações.

12.3. 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.

13. DOS PRAZOS E PAGAMENTOS

13.1. A vigência do Contrato será de 5 (cinco) anos, a partir da data de sua assinatura, facultada sua prorrogação mediante manifestação escrita, com antecedência de 30 (trinta) dias, observando o interesse da administração pública e a legislação pertinente, não podendo ultrapassar o limite de 20 anos, art. 96 da lei nº 9.760/46.

13.2. É de responsabilidade do(a) CONCESSIONÁRIO(A) efetuar o pagamento da mensalidade até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao vencimento, através dos seguintes meios:

13.2.1. Guia de Recolhimento da União, gerado a título de boleto bancário no site <https://pagtesouro.tesouro.gov.br/portal-gru/#/emissao-gru> ou

13.2.2. PagTesouro, plataforma digital para pagamento e recolhimento de valores à Conta Única do Tesouro Nacional, disponível em <https://pagtesouro.tesouro.gov.br/portal-gru/#/pagamento-gru>.

13.3. O(A) CONCESSIONÁRIO(A) será o responsável pelas despesas de internet e telefone do local, bem como pela higienização do espaço e recolhimento de lixo no recinto do imóvel (conforme Decreto nº 10.936/2022).

14. DA RESCISÃO DO CONTRATO

14.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, conforme disposto nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021.

14.2. O contrato poderá ser rescindido, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba ao(à) CONCESSIONÁRIO(A) direito à indenização de qualquer espécie, na Lei nº 14.133/2021.

14.3. Findo o prazo contratual ou da prorrogação, fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o imóvel, sem que caiba à CONCEDENTE, ressarcir o(a) CONCESSIONÁRIO(A) qualquer despesa ocorrida e realizada com ou sem conhecimento prévio da CONCEDENTE.

14.3.1. O(A) CONCESSIONÁRIO(A) deverá retirar o mobiliário e devolver as chaves do imóvel no prazo de até 15 (quinze) dias, contados a partir do vencimento do contrato ou da assinatura da rescisão, caso seja ela amigável, ou contados da ciência do concessionário, em caso de rescisão unilateral.

15. DA PUBLICAÇÃO

15.1. A eficácia da Concessão Administrativa de Uso de Bem Público fica condicionada a divulgação, pela CONCEDENTE, no seu Portal de Internet ou outra modalidade aplicável à espécie, conforme legislação vigente.

16. DAS ALTERAÇÕES

16.1. O contrato poderá ser alterado, nos casos previstos pelo Art. 124, da Lei nº 14.133/2021, sempre através de termo aditivo, numerado em ordem crescente.

17. DAS PENALIDADES

17.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que cometer as irregularidades abaixo descritas, estando sujeito às penalidades ali relacionadas, não descartando outras irregularidades que possam ocorrer durante a execução contratual e que não estejam descritas neste Edital, com a seguinte dosimetria, em consonância com a Portaria do GR nº 355, de 21 de dezembro de 2022:

DOSIMETRIA DAS PENALIDADES				
ITEM	IRREGULARIDADE	LESIVIDADE	GRAU DE RELEVÂNCIA	PENALIDADE
1	Deixar de comunicar à PROPLAD (DGCI) no prazo de 24 horas possíveis ocorrências que comprometam a	Comprometimento da execução dos	Leve	Advertência

	execução dos serviços	serviços		
2	Não se responsabilizar pelo acabamento e adequações que se fizerem necessárias ao bom e regular funcionamento das atividades do ponto comercial e demais meios indispensáveis e necessários às atividades fins.	Comprometimento da execução dos serviços	Leve	Advertência
3	Deixar de implementar na área de concessão, quando do início das atividades, mobiliário confortável, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários.	Comprometimento da execução dos serviços	Leve	Advertência
4	Não identificar todos os equipamentos de sua propriedade.	Comprometimento da execução dos serviços	Leve	Advertência
5	Não colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal.	Comprometimento da execução dos serviços	Leve	Advertência
6	Deixar de fazer a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, exaustão, lógica e outras.	Comprometimento da execução dos serviços	Leve	Advertência
7	Deixar de afixar, no que for possível, os respectivos preços dos itens e produtos, bem como não manter a tabela de preços em local visível.	Comprometimento da execução dos serviços	Leve	Advertência
8	Deixar de registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal.	Comprometimento da execução dos serviços	Leve	Advertência
9	Não observância da manutenção (limpeza e higienização) dos materiais e/ou utensílios, necessários à adequada execução dos serviços.	Comprometimento da execução dos serviços	Leve	Advertência
10	Não manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais, compatíveis com suas responsabilidades para com a Concedente, os usuários e para com terceiros.	Dano ao patrimônio público	Média	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
11	Omissão do(a) concessionário(a) por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da Concedente e de terceiros.	Dano ao patrimônio público	Média	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
12	Não comprovar que mantém a equipe treinada (anualmente) na busca de permanente qualidade na prestação do serviço e demais obrigações.	Comprometimento da execução dos serviços	Leve	Advertência
13	Deixar de observar, rigorosamente, a legislação sanitária.	Dano à saúde pública	Média	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
14	Não oferecer aos usuários da área comercial produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda.	Dano à saúde pública	Média	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
15	Não facilitar a fiscalização e inspeção da área física e da documentação probatória de regularização fiscal, sanitária, tributária, previdenciária e trabalhista.	Obstrução de fiscalização	Média	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
16	Não manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.	Descumprimento da legislação	Média	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
17	Não observar que o horário de funcionamento da concessão deverá ser compatível com os dias de funcionamento do Campus de Sobral, e somente poderá ser alterado frente a autorização expressa, por escrito, do Diretor(a) do(a) mesmo.	Comprometimento da execução dos serviços	Leve	Advertência

18	Não atender pedido, feito pela UFC-INFRA ou pelo Campus de Sobral, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando atender a conveniência de ordem administrativa da Concedente.	Comprometimento das atividades da concedente	Média	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
19	Atrasar a prestação de informações e esclarecimentos solicitados pela CONCEDENTE, em prazo superior a 72 (setenta e duas) horas, a contar da sua cientificação.	Dano ao patrimônio público	Média	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
20	Atrasar o pagamento de salários, férias, gratificação natalina, seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas a quaisquer dos empregados que prestam serviço ao (à) CONCESSIONÁRIO(A).	Dano ao Erário	Grave	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses
21	Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da CONCEDENTE.	Comprometimento da execução dos serviços	Média	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
22	Deixar de executar quaisquer dos serviços solicitados pela CONCEDENTE em virtude da não utilização de equipamentos e/ou materiais adequados.	Comprometimento da execução dos serviços	Média	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
23	Atrasar o pagamento de benefícios (vale alimentação, vale transporte, cesta básica, etc.) aos seus empregados.	Dano ao Erário	Grave	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses
24	Não registrar todos os funcionários que trabalham na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária.	Dano ao Erário	Grave	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses
25	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, a prestação dos serviços.	Comprometimento da execução dos serviços	Gravíssimo	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública
26	Ensejar o retardamento da execução do objeto.	Comprometimento da execução dos serviços	Grave	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
27	Sofrer condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.	Dano ao Erário	Grave	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses
28	Atrasar pagamento ou deixar de efetuar o pagamento do valor equivalente à mensalidade por um período superior a três meses.	Dano ao Erário	Grave	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses
29	Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.	Comprometimento da execução dos serviços	Grave	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) a 12 (doze) meses
30	Fraudar na execução do contrato.	Dano ao Erário	Grave	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses
31	Comportar-se de modo inidôneo.	Ato atentatório contra os princípios da Administração Pública	Gravíssimo	Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública

32	Não manter a proposta.	Dano ao Erário	Grave	Suspensão do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) a 24 (vinte e quatro) meses
----	------------------------	----------------	-------	---

17.2. Sempre que o(a) CONCESSIONÁRIO(A) acumular 3 (três) penalidades de ADVERTÊNCIA consecutivas ou 6 (seis) alternadas no período de um ano, poderá ser aplicada, também, uma multa de 10% sobre o valor total contratado, independentemente da aplicação de qualquer outro tipo de sanção cabível.

17.3. No caso de repetição da ocorrência do evento citado no item anterior no período de três meses, facultar-se-á à CONCEDENTE a imediata rescisão do contrato, independentemente da concessão de aviso prévio e da aplicação de qualquer outro tipo de sanção mais gravosa cabível.

17.4. . Por atraso na efetivação do pagamento devido à CONCEDENTE será cobrada multa de 2% (dois por cento) e juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês *pro rata die*, contabilizados desde o dia seguinte ao do vencimento até a data do efetivo pagamento. Para o cálculo dos juros moratórios, considerar-se-á o mês comercial de 30 dias.

17.5. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas entre si.

17.6. A CONCEDENTE poderá promover a inscrição na Dívida Ativa da União de dívidas contraídas pelo(a) CONCESSIONÁRIO(A), decorrentes da inexecução total ou parcial do Termo de Contrato, que não forem salgadas nos prazos legais, na forma da Lei nº 14.133 /2021 e da legislação em vigor.

17.7. A inadimplência do(a) CONCESSIONÁRIO(A) no pagamento de qualquer das parcelas previstas até a data do término da vigência do contrato, impedirá a renovação do contrato, e sua participação em novos certames licitatórios de concessão com a Concedente, pelo prazo de 05 (cinco) anos.

17.8. Caso o atraso constante no subitem anterior seja superior a 25 (vinte e cinco) dias, autorizará a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

17.9. No caso do registro de ocorrências que não constam na tabela acima, será aplicada a penalidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passivas de aplicação direta.

17.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

17.11. A autoridade competente para aplicação das sanções poderá, considerando a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade, agravar as penalidades estabelecidas na tabela acima.

17.12. Os prazos das penalidades passarão a contar após registro no SICAF.

17.13. Outras sanções por atos praticados no decorrer da contratação poderão ser previstas no Termo de Referência e no instrumento de contrato.

17.14. Quando for cabível a suspensão do direito de licitar e contratar com a União, essa sanção, por ser mais gravosa, absorve outras sanções de menor gravidade.

18. DO ALINHAMENTO COM O PDI

18.1. O objeto deste Termo de Referência atende está alinhado ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), como mostrado(s) a seguir:

PERSPECTIVA	2. PROCESSOS INTERNOS
OBJETIVO ESTRATÉGICO	OE9. Aumentar a eficiência, eficácia e efetividade dos processos de gestão, contribuindo para a entrega de valor para a sociedade.
PROGRAMA	Eficiência da gestão de contratações

19. DO ALINHAMENTO COM O PLS

19.1. O objeto deste Termo de Referência atende está alinhado ao Plano de Logística Sustentável (PLS), como mostrado(s) a seguir:

EIXO	1. Promoção da racionalização e do consumo consciente de bens e serviços
OBJETIVO	1.1. Fomentar a realização de contratações de bens e serviços respeitando critérios de sustentabilidade, de modo a atender às necessidades da comunidade universitária.

20. 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](#).

ALINE COSTA ARAUJO

Administradora



Assinou eletronicamente em 23/12/2025 às 12:08:43.

ANNE CAROLINE COSTA ARAUJO

Administradora



Assinou eletronicamente em 23/12/2025 às 11:10:27.