

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG

Termo de Referência 98/2026

Informações Básicas

Número do artefato UASG

98/2026

158137-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG

Editado por

LUIZ FERNANDO DE OLIVEIRA 30/06/2026 13:56 (v 0.57)

Atualizado em

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria

IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos

Número da Contratação

Processo Administrativo

23346.001344.2026-78

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. O presente Termo de Referência tem como finalidade a "Cessão onerosa de uso de áreas físicas públicas para instalação e exploração comercial de serviços de lanchonete nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho", por empresa do ramo de serviços de alimentação, visando atender à comunidade acadêmica, servidores, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços e visitantes, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. Para fins de detalhamento da composição do grupo e da metodologia de lances, ficam definidos os seguintes valores mínimos e critérios de conversão:

Grupo	Item	Especificação	Unidade de medida	Quantidade	Valor unitário (mínimo mensal)	Valor operacional de conversão a ser lançado no sistema Compras.gov.br /Comprasnet
01	01	Cessão onerosa de uso de área física pública destinada à instalação e exploração de atividade de lanchonete na Sede do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, com área de 194,34 m², localizada na Estrada de Muzambinho, km 35, s/n, Bairro Morro Preto, CEP 37890-000, Muzambinho/MG.	Mês	01	R\$ 1.003,33	A ser informado pelo licitante, em valor entre R\$ 1.000,00 e R\$ 0,00, conforme item 6.5 do Edital e Anexo IV.
	02	Cessão onerosa de uso de área física pública destinada à instalação e exploração de atividade de lanchonete na Unidade Educacional Centro de Ciências Aplicadas à Saúde e Educação – CECAES, com área de 89,57 m², localizada na Rua Dinah nº 75, Bairro Jardim Canaã, CEP 37890-000, Muzambinho/MG.	Mês	01	R\$ 600,00	A ser informado pelo licitante, em valor entre R\$ 1.000,00 e R\$ 0,00, conforme item 6.5 do Edital e Anexo IV.

O valor mensal da outorga será fixo e devido integralmente em cada mês de competência, independentemente da quantidade de dias letivos, observadas as hipóteses excepcionais previstas neste Termo de Referência, no Edital e no Contrato.

1.3. Para fins de detalhamento da composição do grupo, dos valores mínimos e da metodologia de lances, ficam estabelecidas as seguintes condições:

Grupo 01 — Cessão onerosa de uso de áreas físicas públicas destinadas à exploração comercial de lanchonetes/cantinas no IFSULDEMINAS — Campus Muzambinho.

- Item 01 — Sede do IFSULDEMINAS — Campus Muzambinho, com área de 194,34 m², localizada na Estrada de Muzambinho, km 35, s/n, Bairro Morro Preto, CEP 37890-000, Muzambinho/MG. Valor mínimo mensal: R\$ 1.003,33. Valor mínimo anual: R\$ 12.039,96.
- Item 02 — Unidade Educacional Centro de Ciências Aplicadas à Saúde e Educação — CECAES, com área de 89,57 m², localizada na Rua Dinah nº 75, Bairro Jardim Canaã, CEP 37890-000, Muzambinho/MG. Valor mínimo mensal: R\$ 600,00. Valor mínimo anual: R\$ 7.200,00.

Valor mínimo mensal total do grupo: R\$ 1.603,33.

Valor mínimo anual total do grupo: R\$ 19.239,96.

1.3.1. A licitação será processada em grupo único, composto pelos itens 01 e 02, sendo os lances operacionais apresentados de forma individualizada por item. O julgamento ocorrerá pelo maior valor mensal total do grupo, correspondente à soma dos valores mensais finais dos itens 01 e 02, após a conversão dos respectivos valores operacionais.

1.3.2. Para fins exclusivamente operacionais, os licitantes deverão lançar no sistema eletrônico, para cada item, valor operacional compreendido entre R\$ 0,00 e R\$ 1.000,00, observando-se o intervalo mínimo de R\$ 1,00 entre os lances.

1.3.3. O valor operacional lançado no sistema não corresponde ao valor mensal da cessão onerosa de uso, nem a preço a ser pago pela Administração, servindo exclusivamente como fator de conversão para apuração da maior oferta mensal.

1.3.4. O valor operacional de R\$ 1.000,00 corresponderá ao valor mínimo mensal do respectivo item, sem acréscimo. A cada redução de R\$ 1,00 no valor operacional lançado no sistema, considerar-se-á acréscimo de 1 (um) ponto percentual sobre o valor mínimo mensal do respectivo item.

1.3.5. O percentual de acréscimo será apurado pela seguinte fórmula:

$$PA = 1.000 - VO$$

em que:

PA = percentual de acréscimo sobre o valor mínimo mensal do item;

VO = valor operacional lançado pelo licitante no sistema eletrônico.

1.3.6. O valor mensal final da cessão onerosa de cada item será apurado pela seguinte fórmula:

$$VMF = VMM + (VMM \times PA/100)$$

em que:

VMF = valor mensal final da cessão onerosa do item;

VMM = valor mínimo mensal do item;

PA = percentual de acréscimo apurado conforme o item anterior.

1.3.7. Para fins de classificação e julgamento, será considerada a maior oferta mensal total do grupo, correspondente à soma dos valores mensais finais dos itens 01 e 02.

1.4. A licitação será realizada em grupo único, composto pelos itens 01 e 02, considerando a necessidade de padronização dos serviços, racionalização da fiscalização contratual, eficiência administrativa e uniformidade no atendimento à comunidade acadêmica. Embora processada em grupo único, a disputa admitirá lances operacionais individualizados por item, sendo o julgamento realizado pelo maior valor mensal total do grupo, correspondente à soma dos valores mensais finais dos itens 01 e 02.

1.5. O objeto desta contratação é caracterizado como **comum**, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado.

1.6. O serviço é enquadrado como **continuado**, tendo em vista que atende necessidade permanente da comunidade acadêmica do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, com execução diária e rotineira durante os períodos de funcionamento institucional, demandando manutenção contínua das condições operacionais, sanitárias, de atendimento, pessoal, insumos, licenças, higienização e conservação dos espaços.

1.7. O prazo de vigência inicial da contratação será de 12 (doze) meses, contado da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado sucessivamente, até o limite máximo total de 120 (cento e vinte) meses, desde que haja previsão no edital e no contrato, sejam mantidas as condições de habilitação e execução contratual, e a autoridade competente ateste que a continuidade da cessão permanece vantajosa para a Administração.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de disponibilizar serviços de lanchonete à comunidade acadêmica do **IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho**, compreendendo estudantes, servidores, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços e visitantes que frequentam a Sede e a Unidade Educacional Centro de Ciências Aplicadas à Saúde e Educação – CECAES.

2.2. A cessão onerosa de uso de espaço físico público para exploração comercial de lanchonete justifica-se pela necessidade de oferecer alternativas de alimentação rápida, lanches, bebidas não alcoólicas e produtos correlatos, em condições adequadas de qualidade, higiene, segurança alimentar e atendimento, especialmente durante os períodos de funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas.

2.3. A necessidade da contratação é reforçada pelas características do **Campus Muzambinho**, que possui significativa circulação diária de alunos, servidores e demais usuários, além da realização de eventos institucionais, tais como formaturas, congressos, atividades acadêmicas, processos seletivos e outras ações que podem demandar atendimento alimentar complementar. No modelo anterior, registrou-se demanda estimada em torno de 1.000 alunos presenciais, distribuídos nos turnos da manhã, tarde e noite.

2.4. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026 correspondente, conforme informações constantes dos autos do processo administrativo.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A solução consiste na cessão onerosa de uso de áreas físicas públicas localizadas nas dependências do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, destinadas à instalação, operação e exploração comercial de serviços de lanchonete por empresa especializada no ramo de alimentação, mediante pagamento de outorga mensal pela cessão onerosa de uso.

3.2. A execução do objeto compreenderá a disponibilização dos espaços físicos pela Administração, cabendo à cessionária, às suas expensas, a implantação da estrutura operacional necessária, a obtenção e manutenção de licenças, alvarás e autorizações exigidas pelos órgãos competentes, a contratação e gestão da mão de obra, a aquisição de insumos, equipamentos, mobiliários e utensílios, bem como a manutenção das condições de higiene, segurança alimentar, limpeza, conservação e regular funcionamento das lanchonetes.

3.3. A solução abrange o atendimento à comunidade acadêmica, servidores, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços e visitantes, mediante oferta de alimentos, lanches, bebidas não alcoólicas e produtos correlatos, observadas as normas sanitárias, ambientais, trabalhistas, consumeristas e institucionais aplicáveis.

3.4. Considerado o ciclo de vida do objeto, a contratação envolve as etapas de disponibilização dos espaços, instalação e adequação operacional pela cessionária, início da exploração comercial, funcionamento contínuo durante a vigência contratual, fiscalização da execução, recolhimento da outorga mensal pela cessão onerosa de uso e dos ressarcimentos devidos, manutenção das condições operacionais e, ao final da vigência ou em caso de extinção antecipada, desocupação e devolução dos espaços em adequado estado de conservação, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular.

3.5. A descrição da solução encontra-se detalhada no Estudo Técnico Preliminar — ETP, que integra a fase preparatória e os autos do processo administrativo, devendo a execução observar, além deste Termo de Referência, as condições estabelecidas no Edital, no Contrato e nos demais anexos da contratação.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e nas boas práticas aplicáveis à atividade de lanchonete:

4.1.1. Gestão de resíduos sólidos, com segregação entre resíduos orgânicos e recicláveis, armazenamento adequado e destinação ambientalmente correta, conforme orientações da Administração e legislação aplicável.

4.1.2. Coleta, armazenamento e destinação adequada do óleo de cozinha usado, por meio de empresa ou entidade habilitada, quando aplicável, sendo vedado o descarte em pias, ralos, redes de esgoto, solo ou qualquer local inadequado.

4.1.3. Eficiência energética e hídrica, mediante utilização racional de água e energia elétrica, manutenção preventiva de equipamentos e adoção de boas práticas operacionais que reduzam desperdícios.

4.1.4. Preferência, sempre que viável, por equipamentos de preparo, conservação e refrigeração com melhor eficiência energética, bem como por utensílios duráveis e materiais de menor impacto ambiental.

4.1.5. Preferência por embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, com redução progressiva de descartáveis de uso único, tais como canudos, copos, talheres e similares, salvo quando necessários por razões sanitárias ou operacionais.

4.1.6. Adoção de medidas de educação e consumo consciente, incluindo sinalização para coleta seletiva e ações voltadas à redução do desperdício de alimentos, insumos, água e energia.

4.1.7. Conformidade sanitária e segurança dos alimentos, com observância das normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, da Vigilância Sanitária Municipal e demais órgãos competentes, especialmente quanto às boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento, exposição e comercialização de alimentos.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência de garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.4. É facultado à licitante interessada em participar da licitação realizar vistoria prévia nos espaços a serem cedidos, com o objetivo de conhecer as condições, peculiaridades, instalações, equipamentos existentes e eventuais dificuldades que possam afetar o dimensionamento da proposta e a execução do objeto (ANEXO III).

4.4.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante **poderá** realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 08h às 11h e das 13h às 16h.

4.4.2. A vistoria poderá ser realizada no período compreendido entre o dia útil seguinte ao da publicação do edital e até 72 (setenta e duas) horas antes da abertura do certame, devendo ser agendada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, por meio do e-mail compras@muz.ifsuldeminas.edu.br ou pelo telefone (35) 3571-5101.

4.5. Serão disponibilizados data e horário distintos aos interessados em realizar a vistoria prévia, de modo a preservar a isonomia entre os licitantes.

4.6. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa que comprove sua habilitação ou autorização para a realização da visita.

4.7. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá apresentar declaração formal, assinada pelo seu responsável técnico ou representante legal, de que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades da contratação (ANEXO III).

4.8. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas, omissões ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais de execução, devendo a cessionária assumir integralmente os ônus decorrentes da execução do objeto.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: até **30 (trinta) dias** da assinatura do contrato, ou em prazo diverso definido pela Administração, conforme calendário acadêmico e disponibilidade dos espaços.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do objeto:

5.1.2.1. A utilização dos espaços físicos pela empresa cessionária ocorrerá mediante cessão onerosa, com pagamento da outorga mensal ao IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, considerando a finalidade institucional do serviço e a necessidade de atendimento à comunidade acadêmica.

5.1.2.2. A empresa cessionária deverá instalar e manter em funcionamento lanchonetes nos espaços cedidos pelo **IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho**, compreendendo a **Lanchonete da Sede**, com área de **194,34 m²**, e a **Lanchonete da Unidade Educacional Centro de Ciências Aplicadas à Saúde e Educação – CECAES**, com área de **89,57 m²**.

5.1.2.3. Caberá à cessionária instalar todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários ao adequado funcionamento das lanchonetes, bem como contratar a mão de obra necessária, adquirir gêneros alimentícios, materiais de consumo, materiais de higiene e limpeza, embalagens e demais insumos indispensáveis à execução do objeto.

5.1.2.4. A cessionária obriga-se a contratar e manter vigentes, durante toda a execução contratual, às suas expensas, os seguros necessários à adequada cobertura dos riscos relacionados à exploração dos espaços cedidos, incluindo, no mínimo, seguro de responsabilidade civil e seguro contra riscos diversos de danos físicos, tais como danos elétricos, danos ao imóvel, eventos da natureza, quebra de vidros, incêndio e explosão.

5.1.2.4.1. A contratação dos seguros não afasta nem reduz a responsabilidade integral da cessionária por danos ou prejuízos que venha a causar à Administração, aos usuários, a terceiros, às instalações, aos equipamentos ou aos bens públicos em decorrência da execução do objeto.

5.1.2.4.2. Na hipótese de sinistro não coberto, coberto parcialmente ou não indenizado pela seguradora, a cessionária responderá diretamente pelos danos e prejuízos apurados, arcando integralmente com os ressarcimentos, reparações ou indenizações cabíveis.

5.2.4.3. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja os espaços cedidos, os serviços, os usuários, terceiros ou bens vinculados à execução contratual, a cessionária deverá comunicar imediatamente a Administração e adotar as providências necessárias à contenção dos danos, devendo iniciar a reparação no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contado da notificação expedida pelo IFSULDEMINAS — Campus Muzambinho, sem prejuízo de prazo menor quando a situação exigir medida urgente para preservação da segurança, da continuidade dos serviços ou do patrimônio público.

5.2.4.4. A apólice do seguro será providenciada e apresentada pela CONCESSIONÁRIA à Comissão de Fiscalização do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONCESSIONÁRIA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão de Fiscalização do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho.

5.1.2.5. A empresa cessionária deverá utilizar equipamentos, mobiliários e utensílios próprios para preparo, armazenamento, conservação, exposição e comercialização dos alimentos e bebidas, respeitando as normas sanitárias, de segurança alimentar, higiene, acessibilidade e conservação dos espaços.

5.1.2.6. A cessionária deverá adotar boas práticas de manipulação de alimentos, manter controle de temperatura, condições adequadas de limpeza, armazenamento correto dos insumos e descarte adequado de resíduos, conforme legislação sanitária vigente.

5.1.2.7. A Cessionária deverá manter na cantina o Registro de Inspeção Sanitária, bem como Alvará de Funcionamento e deverá apresentá-los à Comissão de Fiscalização do IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho, antes do início da execução dos serviços, ou documento que comprove a solicitação dos mesmos junto à Prefeitura Municipal de Muzambinho-MG.

5.1.2.7. Os produtos comercializados deverão ser compatíveis com a atividade de lanchonete institucional, podendo incluir lanches, salgados, sanduíches, cafés, sucos, bebidas não alcoólicas, doces, produtos industrializados e outros itens correlatos, observadas as restrições legais, sanitárias e institucionais.

5.1.2.8. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, produtos fumígenos, produtos vencidos, deteriorados, impróprios ao consumo, sem identificação de procedência ou em desacordo com a legislação aplicável.

5.1.2.9. A cessionária deverá manter as áreas cedidas em perfeito estado de conservação, limpeza, higiene e funcionamento, responsabilizando-se pela reparação de danos causados às instalações, equipamentos ou bens públicos em decorrência da execução do objeto.

5.1.2.10. A cessionária deverá comunicar formalmente à Administração qualquer ocorrência que possa comprometer a execução dos serviços, o funcionamento das lanchonetes, a segurança dos usuários ou a conservação dos espaços cedidos.

5.1.2.11. Ao término da vigência contratual ou em caso de extinção antecipada do ajuste, a cessionária deverá desocupar e devolver os espaços cedidos em adequado estado de conservação, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular.

5.1.2.12. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da cessionária e deverá ser realizado, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, nos espaços destinados às lanchonetes, contra roedores, insetos voadores e rasteiros, ou quando o IFSULDEMINAS-Campus Muzambinho julgar necessário. Deverá ser realizado por pessoal treinado de empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde, devendo ser mantidos registros por escrito dos procedimentos e produtos utilizados. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

5.1.2.13. deverá fornecer à EDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na Canna, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão de Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na Canna, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços de lanchonete serão prestados nos seguintes locais:

5.2.1. Sede do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, com área de **194,34 m²**, localizada na **Estrada de Muzambinho, km 35, s/n, Bairro Morro Preto, CEP 37890-000, Muzambinho/MG.**

5.2.2. Unidade Educacional Centro de Ciências Aplicadas à Saúde e Educação – CECAES, com área de **89,57 m²**, localizada na **Rua Dinah nº 75, Bairro Jardim Canaã, CEP 37890-000, Muzambinho/MG.**

5.3. O horário mínimo de funcionamento das lanchonetes será:

5.3.1. Durante o período letivo, inclusive no período de provas finais, de segunda a sexta-feira, das **7h às 22h30min**, de forma ininterrupta.

5.3.2. Aos sábados, das **8h às 12h**, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, mediante avaliação da Administração para cada lanchonete.

5.3.3. Durante o período de férias acadêmicas, após os dias de realização das provas finais, o horário de funcionamento poderá ser reduzido para o período das **8h às 17h**, podendo ser dispensado em caso de ausência de demanda, mediante avaliação da Administração para cada lanchonete.

5.3.4. Fica dispensado o funcionamento aos domingos, feriados e recessos previstos no calendário acadêmico do **IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho.**

5.3.5. Na hipótese de realização de eventos institucionais, tais como congressos, formaturas, processos seletivos, concursos públicos e outros, fora dos dias e horários ordinários de funcionamento, a Administração poderá solicitar, com antecedência razoável, o funcionamento da respectiva lanchonete, observada a viabilidade operacional e a demanda estimada.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as seguintes rotinas mínimas:

5.4.1. Manter a lanchonete em funcionamento nos dias e horários estabelecidos neste Termo de Referência, garantindo atendimento regular à comunidade acadêmica, servidores, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços e visitantes.

5.4.2. Realizar o preparo, acondicionamento, exposição e comercialização de alimentos e bebidas não alcoólicas em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com as boas práticas de manipulação de alimentos.

5.4.3. Manter os ambientes, equipamentos, mobiliários, utensílios, balcões, bancadas, pisos, paredes, áreas de atendimento e demais espaços vinculados à execução do objeto em permanente estado de limpeza, higiene, conservação e organização.

5.4.4. Disponibilizar produtos em condições adequadas de consumo, dentro do prazo de validade, com procedência identificada e armazenados conforme as exigências sanitárias aplicáveis.

5.4.5. A cessionária será a única responsável pela seleção, contratação, remuneração, treinamento, supervisão, substituição e desligamento dos empregados necessários à execução do objeto, devendo observar integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal, sanitária e de segurança do trabalho aplicável.

5.4.6. Utilizar pessoal devidamente uniformizado, identificado e orientado quanto às normas de higiene, atendimento ao público, segurança alimentar e regras internas do **IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho.**

5.4.7. Realizar o recolhimento, acondicionamento e destinação adequada dos resíduos gerados pela atividade, inclusive resíduos orgânicos, recicláveis e óleo de cozinha usado, quando houver.

5.4.8. Comunicar imediatamente à Administração qualquer ocorrência que possa comprometer o funcionamento da lanchonete, a segurança dos usuários, a conservação do espaço ou a regular execução do objeto.

5.4.9. Permitir e facilitar a fiscalização pela Administração, prestando informações, apresentando documentos e adotando as providências corretivas eventualmente determinadas.

5.4.10. A cessionária deverá manter em dia o pagamento dos salários, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e demais obrigações legais relativas aos empregados por ela contratados para a execução do objeto, assumindo integral e exclusiva responsabilidade por tais obrigações.

5.4.11. Em nenhuma hipótese os empregados, prepostos, colaboradores ou terceiros contratados pela cessionária terão vínculo empregatício, funcional, contratual ou de qualquer outra natureza com o IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, inexistindo pessoalidade, subordinação direta ou qualquer responsabilidade da Administração pela gestão da mão de obra utilizada na exploração dos serviços de lanchonete.

5.4.12. A cessionária deverá apresentar à fiscalização, antes do início da execução contratual, relação dos produtos a serem comercializados, com respectivos preços, pesos ou volumes, para fins de acompanhamento da razoabilidade dos valores praticados e da compatibilidade com a finalidade institucional da cessão.

5.4.13. O preço inicial de todos os produtos comercializados nas lanchonetes no início da execução do contrato poderá sofrer reajuste, somente após análise e aprovação pela Comissão de Fiscalização das justificativas apresentadas pela cessionária, devidamente acompanhadas de planilha com o valor de mercado vigente de cada produto em três locais do mesmo ramo de atividade da cidade de Muzambinho– MG.

5.4.14. A majoração dos preços dos produtos deverá ser previamente comunicada à fiscalização, acompanhada de justificativa, podendo a Administração solicitar pesquisa comparativa de mercado ou documentos que demonstrem a razoabilidade dos valores, especialmente em relação aos itens de maior consumo pela comunidade acadêmica.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução do objeto, a cessionária deverá disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais, equipamentos, ferramentas, mobiliários e utensílios necessários ao adequado funcionamento da lanchonete, promovendo sua manutenção e substituição sempre que necessário.

5.5.1. Deverão ser disponibilizados, no mínimo, quando aplicável à operação:

5.5.1.1. equipamentos de preparo, conservação, refrigeração, aquecimento, exposição e comercialização de alimentos e bebidas;

5.5.1.2. balcões, bancadas, prateleiras, expositores, mesas, cadeiras e demais mobiliários necessários ao atendimento dos usuários;

5.5.1.3. utensílios de cozinha, recipientes, bandejas, talheres, copos, embalagens e demais itens necessários à manipulação, preparo e fornecimento dos produtos;

5.5.1.4. gêneros alimentícios, bebidas não alcoólicas, produtos industrializados e demais insumos destinados à comercialização;

5.5.1.5. materiais de higiene, limpeza, sanitização, controle de pragas e conservação dos ambientes;

5.5.1.6. equipamentos de proteção individual, uniformes e itens de identificação dos empregados que atuarem na execução do objeto;

5.5.1.7. recipientes adequados para coleta, segregação e acondicionamento de resíduos orgânicos, recicláveis e demais resíduos decorrentes da atividade.

5.5.2. Todos os materiais, equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados deverão estar em adequado estado de conservação, funcionamento, higiene e segurança, observadas as normas sanitárias, ambientais, de segurança do trabalho e demais regulamentações aplicáveis.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1. Atendimento à comunidade acadêmica do **IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho**, compreendendo estudantes, servidores, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços e visitantes.

5.6.2. Funcionamento da Instituição nos turnos matutino, vespertino e noturno, especialmente durante o período letivo, inclusive em períodos de provas finais.

5.6.3. Existência de fluxo relevante de usuários na Sede e na Unidade Educacional Centro de Ciências Aplicadas à Saúde e Educação – **CECAES**, com possibilidade de demanda por alimentos e bebidas não alcoólicas ao longo do dia.

5.6.4. Demanda estimada em aproximadamente 1.000 alunos presenciais, distribuídos nos períodos da manhã, tarde e noite, além de servidores, terceirizados, prestadores de serviços e visitantes

5.6.5. Possibilidade de aumento da demanda em razão da realização de eventos institucionais, tais como formaturas, congressos, processos seletivos, concursos públicos, atividades acadêmicas, reuniões e demais eventos promovidos ou autorizados pela Administração.

5.6.6. Redução do fluxo de usuários aos sábados, em períodos de férias acadêmicas, recessos, feriados e demais períodos sem atividades acadêmicas regulares, conforme calendário institucional.

5.6.7. Localização do Campus em bairro rural, circunstância que pode limitar o acesso imediato da comunidade interna a estabelecimentos externos de alimentação, reforçando a relevância da adequada prestação dos serviços de lanchonete nas dependências institucionais.

5.6.8. Funcionamento e calendário institucional: Durante recessos escolares e períodos de férias acadêmicas, o funcionamento das lanchonetes poderá ser reduzido ou suspenso mediante autorização da Administração, considerando o calendário institucional e a demanda estimada, sem prejuízo do pagamento integral da outorga mensal pela cessão onerosa de uso, salvo hipótese excepcional formalmente reconhecida pela Administração.

5.6.9. Responsabilidades da cessionária: A empresa será responsável pela implantação da estrutura funcional, fornecimento dos materiais e utensílios, pagamento da outorga mensal pela cessão onerosa de uso dos espaços, bem como ressarcimento dos valores referentes ao consumo de água e energia elétrica, conforme critérios previstos neste Termo de Referência, no Edital e no Contrato.

5.6.10. A cessionária deverá manter disponível ao público, de forma contínua, os itens previstos em seu cardápio aprovado pela instituição. Outros itens poderão ser comercializados, desde que estejam em estrita conformidade com a legislação aplicável.

5.6.11. Exigência de regularidade sanitária: A empresa deverá obter, após a assinatura do contrato, os alvarás de funcionamento e sanitário e possuir em seu CNPJ atividade econômica compatível com serviços de alimentação, lanchonete ou atividade correlata.

Especificação da garantia do serviço

5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.8. Ao término da vigência contratual ou em caso de extinção antecipada do ajuste, deverão ser adotados procedimentos de finalização, compreendendo vistoria dos espaços cedidos, retirada de bens móveis pertencentes à cessionária, quitação de valores pendentes, verificação do estado de conservação, emissão de termo de devolução e apuração de eventuais danos ao patrimônio público.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o cessionário devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa cessionária para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto.

Preposto

6.6. O cessionário designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto da cessão.

6.7. O cessionário não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto.

6.8. O cedente poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o cessionário designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da cessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, não implicando corresponsabilidade do Cedente ou de seus agentes, gestores e fiscais.

Fiscalização Administrativa

6.17. O fiscal administrativo do contrato acompanhará o recolhimento da outorga mensal pela cessão onerosa de uso, o ressarcimento de despesas, a regularidade documental e a formalização de apostilamentos e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.18. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.19. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.19.1. Até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, proceder-se-á à leitura e ao registro dos medidores de energia elétrica e água das instalações cedidas, referentes ao mês imediatamente anterior, para apuração do consumo, cálculo do valor a ser ressarcido e emissão da respectiva guia de recolhimento. Na ausência de medição individualizada, o consumo será rateado por critério proporcional (área e/ou tempo de uso), nos termos do ETP e deste TR.

Gestor do Contrato

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.20.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.20.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da cessionária, a regularidade dos recolhimentos devidos à Administração e eventuais pendências.

6.20.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo cessionário, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.20.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.20.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.20.7. encaminhar ao setor competente a documentação relativa ao acompanhamento contratual, aos recolhimentos devidos pela cessionária,

aos ressarcimentos e às demais providências administrativas cabíveis.

6.20.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.20.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174 /2024;

6.20.8.2. à notificação formal de que a empresa cessionária está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o cessionário que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao cessionário que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o cessionário der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias.

7.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Cedente.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis não forem recolhidas no prazo estabelecido, poderão ser cobradas administrativa ou judicialmente, inscritas em dívida ativa, quando cabível, ou compensadas com eventuais créditos existentes em favor da cessionária perante a Administração, observada a legislação aplicável.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao cessionário, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão

considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 7.9.4. os danos que dela provierem para o Cedente; e
- 7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do cessionário poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o cessionário, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Cedente deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do cessionário para com a Administração Cedente, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o cessionário possua com o mesmo órgão ora Cedente, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. A presente contratação não envolve pagamento da Administração à cessionária, por se tratar de cessão onerosa de uso de espaço físico público para exploração comercial de serviços de lanchonete, da qual decorrerá receita ao IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho.

8.2. A avaliação da execução do objeto será realizada pela fiscalização contratual, considerando o cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência, no edital, no contrato e na proposta da cessionária, especialmente quanto ao funcionamento regular da lanchonete, à qualidade dos serviços prestados, à conservação dos espaços cedidos e à regularidade dos recolhimentos devidos à Administração.

8.2.1. Constatada irregularidade na execução do objeto, a fiscalização contratual notificará a cessionária para adoção das providências corretivas cabíveis, fixando prazo compatível com a natureza da ocorrência, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência, no edital, no contrato e na legislação aplicável.

8.2.2. O descumprimento das obrigações contratuais, inclusive quanto ao funcionamento da lanchonete, à qualidade mínima exigida, à utilização adequada de materiais, equipamentos e recursos humanos, à conservação dos espaços, ao pagamento da outorga mensal pela cessão onerosa de uso e ao ressarcimento das despesas previstas, poderá ensejar a adoção das medidas administrativas cabíveis.

8.3. A aferição da execução contratual considerará os seguintes critérios:

8.3.1. Para fins de avaliação da qualidade dos serviços a serem prestados, bem como seu aceite, os gestores e os fiscais do Contrato avaliarão a qualidade da prestação dos serviços, apontando falhas se houver.

8.3.2. A Administração poderá promover, semestralmente ou em periodicidade definida pela fiscalização contratual, pesquisa de satisfação junto aos usuários da lanchonete, com o objetivo de apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e propor medidas de melhoria, quando for o caso.

8.3.2.1. A pesquisa de satisfação poderá ser realizada com, no mínimo, 50 (cinquenta) usuários, contemplando aspectos como qualidade dos produtos, atendimento, higiene, variedade, preços praticados, meios de pagamento, organização do ambiente e

cumprimento dos horários de funcionamento.

8.3.2.2. Os serviços deverão ser executados observando-se os requisitos qualitativos mínimos estabelecidos no quadro abaixo:

REQUISITOS QUALITATIVOS MÍNIMOS

I - As instalações físicas (piso, parede e teto) permanecem íntegras, livres de rachaduras, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, etc.?

II - As portas, janelas e dutos de exaustão da área de preparação de alimentos são mantidas fechadas e, quando abertas, providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas? As telas estão limpas?

III - A área de atendimento aos clientes apresenta-se limpa e organizada?

IV - O descarte de resíduos está sendo feito corretamente? As lixeiras estão tampadas, limpas e isoladas da área de preparação e armazenamento dos alimentos?

V - A água utilizada para a produção de alimentos, de gelo e de sucos ou qualquer outra bebida que inclua água potável, é mineral ou purificada por sistema de filtração por membrana?

VI - Os funcionários que manipulam alimentos apresentam-se sem lesões ou sintomas de enfermidades, bem como asseados (sem barba, esmalte nas unhas ou maquiagem) e uniformizados (incluindo touca)?

VII - Todos os produtos de origem animal apresentam o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor?

VIII - Todos os produtos utilizados e comercializados possuem identificação de sua origem e prazo de validade?

IX - Os alimentos e produtos de limpeza estão estocados adequados e separadamente?

X - Os alimentos preparados para consumo estão expostos/armazenados dispostos em condições higiênico-sanitárias adequadas?

- *Em balcão térmico isolado;*
- *Embalado e com informação de designação, data de preparo e de validade;*
- *Conservação a quente: à temp. superior a 60°C, por no máx. 6 (seis) horas;*
- *Sob refrigeração: à temp.inferior a 4°C, por no máx. 5 (cinco) dias.*

XI - A temperatura dos expositores (balcões) está sendo regularmente monitorada através de termômetros apropriados e, se possível, expostos em locais visíveis?

XII - Está informada a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações (refeição) e lanches, por meio de placas informativas, além da informação fornecida pelo atendente do restaurante, bem como a correta indicação de composição e valor nutricional dos alimentos?

XIII - Estão sendo mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete?

XIV - Está sendo mantida a oferta diária de produtos adequados ao atendimento de cada necessidade nutricional específica (dietéticos, sem glúten e sem lactose)?

XV - Os quadros de valores praticados estão visíveis aos consumidores?

XVI - Todos os produtos que não estão incluídos no quadro possuem preço visível?

XVII - São disponibilizados adequadamente os meios eletrônicos de pagamento (pix, cartão de débito e cartão de crédito), o troco em espécie (quando necessário) e o cupom fiscal?

Do acompanhamento da execução contratual

8.4. O acompanhamento da execução contratual será realizado pela fiscalização designada pela Administração, por meio de registros, relatórios, checklists, vistorias, pesquisas de satisfação, manifestações de usuários, notificações e demais instrumentos adequados ao controle da regularidade da cessão.

8.5. Não haverá recebimento provisório ou definitivo de serviços para fins de pagamento pela Administração à cessionária, tendo em vista que a presente contratação constitui cessão onerosa de uso de espaço físico público, da qual decorrerá receita ao IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho.

8.6. A fiscalização verificará, periodicamente, o cumprimento das obrigações assumidas pela cessionária, especialmente quanto ao funcionamento da lanchonete, qualidade dos produtos e serviços, atendimento ao público, regularidade sanitária, conservação dos espaços, cumprimento dos horários, exposição de preços, regularidade documental e recolhimentos devidos à Administração.

8.7. As irregularidades constatadas deverão ser registradas pela fiscalização contratual, com indicação da ocorrência, das providências necessárias e do prazo para correção, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

8.8. A cessionária deverá reparar, corrigir, remover, substituir ou adequar, às suas expensas, quaisquer falhas, vícios, defeitos, incorreções ou desconformidades verificadas na execução do objeto.

8.9. A fiscalização poderá deixar de considerar regular a execução contratual enquanto não sanadas as pendências identificadas, sem prejuízo da continuidade da obrigação de recolhimento da outorga mensal pela cessão onerosa de uso e dos ressarcimentos devidos, salvo hipótese excepcional formalmente reconhecida pela Administração.

8.10. A ausência de funcionamento da lanchonete, a interrupção injustificada dos serviços ou o descumprimento de obrigações contratuais não afastam a obrigação de pagamento da outorga mensal pela cessão onerosa de uso, ressalvadas as situações excepcionais formalmente reconhecidas pela Administração.

8.11. A cessionária deverá manter, durante toda a execução contratual, documentação apta a comprovar a regularidade da atividade, inclusive alvarás, licenças, autorizações, comprovantes de recolhimento da outorga mensal pela cessão onerosa de uso, comprovantes de ressarcimento de despesas e demais documentos exigidos neste Termo de Referência, no edital e no contrato.

8.12. A fiscalização poderá solicitar, a qualquer tempo, documentos, informações e esclarecimentos necessários ao acompanhamento da execução contratual, devendo a cessionária apresentá-los no prazo indicado pela Administração.

8.13. Não haverá emissão de nota fiscal ou fatura pela cessionária para recebimento de valores da Administração, ressalvadas hipóteses específicas de indenização ou ressarcimento formalmente reconhecidas em processo próprio.

8.14. O acompanhamento da execução contratual não afasta a responsabilidade integral da cessionária por danos causados à Administração, aos usuários, a terceiros ou ao patrimônio público.

8.15. A verificação da qualidade dos serviços prestados poderá considerar os requisitos qualitativos mínimos previstos neste Termo de Referência, bem como manifestações de usuários, pesquisas de satisfação, registros da fiscalização e demais elementos de acompanhamento contratual.

8.16. A eventual constatação de falhas, desconformidades ou descumprimentos contratuais deverá ensejar a adoção das medidas corretivas cabíveis, podendo a Administração fixar prazo para saneamento da ocorrência.

8.17. O não atendimento das determinações da fiscalização, no prazo estabelecido, poderá caracterizar infração contratual e sujeitar a cessionária às sanções previstas neste Termo de Referência, no edital, no contrato e na legislação aplicável.

8.18. O recolhimento da outorga mensal pela cessão onerosa de uso, dos ressarcimentos de despesas e de eventuais multas será acompanhado pela fiscalização administrativa e pelos setores competentes do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho.

Disposições sobre o Valor da Outorga e o Ressarcimento de Despesas da Cessão Onerosa

8.19. A cessionária pagará à Administração, a título de outorga mensal pela cessão onerosa de uso das áreas, o valor mensal ofertado na licitação, correspondente à soma dos valores mensais finais dos itens 01 e 02, sem prejuízo do ressarcimento dos valores variáveis referentes ao consumo de água e energia elétrica.

8.19.1. O valor mensal devido pela cessionária pela cessão onerosa de uso dos espaços físicos será fixo, conforme proposta vencedora e condições estabelecidas no contrato, NÃO havendo redução, desconto, abatimento ou compensação em razão de férias acadêmicas, recessos, feriados, pontos facultativos, diminuição do fluxo de usuários ou menor demanda em determinados períodos.

8.19.2. A cessionária declara estar ciente de que a variação de demanda ao longo da vigência contratual, inclusive em meses com férias acadêmicas, recessos ou maior número de feriados, constitui risco ordinário da atividade econômica explorada, devendo ser considerada na formulação da proposta.

8.19.3. Eventual redução ou suspensão do valor mensal somente poderá ocorrer em situações excepcionais (Greves, pandemias, guerra, calamidade pública), devidamente reconhecidas pela Administração, quando houver impossibilidade total ou parcial de utilização do espaço por fato imputável à Administração, caso fortuito, força maior ou outra situação formalmente justificada e registrada nos autos do processo administrativo.

8.19.4. O valor mensal da outorga pela cessão onerosa de uso não inclui os valores relativos ao consumo de água e energia elétrica, os quais serão apurados e recolhidos separadamente, na forma dos itens próprios deste Termo de Referência.

8.20. O pagamento mensal da contraprestação pecuniária pela cessão de uso dos espaços será devido a partir da assinatura do contrato e deverá ser efetuado, independentemente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, obtida junto à Coordenadoria-Geral de Administração e Finanças do órgão cedente, até o 5º dia do mês subsequente ao de referência, devendo a cessionária apresentar cópia do comprovante de quitação sempre que solicitado pela fiscalização contratual.

8.21. A cessionária deverá ressarcir mensalmente à Administração, em até 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação feita pelos fiscais do contrato, os valores correspondentes ao consumo mensal de energia elétrica e água das áreas cedidas, devendo apresentar cópia do comprovante de quitação aos fiscais do contrato sempre que solicitado.

8.21.1. Os ressarcimentos de que trata este item deverão ser efetuados por meio de Guia de Recolhimento da União — GRU ou outro meio oficialmente indicado pela Administração, emitida pela Coordenadoria-Geral de Administração e Finanças do IFSULDEMINAS — Campus Muzambinho.

8.21.2. A GRU de ressarcimento das despesas com consumo mensal de energia elétrica e água será emitida pela Administração com base no consumo individual da área cedida, aferido por medidores próprios, quando existentes, observados os valores e tarifas praticados pelas concessionárias CEMIG e COPASA. Na ausência ou falha de medição individualizada, o consumo poderá ser rateado por critério proporcional definido pela Administração.

8.22. Os valores devidos pela cessionária à Administração, inclusive a outorga mensal e os ressarcimentos referentes ao consumo de água e energia elétrica, quando não pagos nos prazos previstos, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos créditos das autarquias e fundações públicas federais.

8.22.1. A multa de mora corresponderá a 0,33% ao dia, limitada a 20%, sem prejuízo da atualização monetária e dos juros aplicáveis, conforme legislação vigente.

8.22.2. Eventuais valores não pagos pela cessionária, sejam decorrentes da cessão de espaço, sejam decorrentes da aplicação de multas, serão inscritos em dívida ativa do IFSULDEMINAS-CAMPUS MUZAMBINHO para protesto extrajudicial, nos termos do art. 1º, da Lei nº 9.492/97 e /ou cobrados judicialmente.

Reajuste

8.23. O valor mensal da outorga pela cessão onerosa de uso será fixo e irrevogável pelo período de 12 (doze) meses, contado da data da proposta ou do orçamento estimado a que ela se referir.

8.24. Após o interregno de 12 (doze) meses, o valor mensal da outorga poderá ser reajustado pelo **IPCA/IBGE — Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**, ou por outro índice oficial que venha a substituí-lo, mediante apostilamento, observada a legislação aplicável.

8.25. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.26. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, será utilizado provisoriamente o último índice conhecido, com posterior compensação da diferença quando divulgado o índice definitivo.

8.27. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou, por qualquer motivo, não possa mais ser utilizado, será adotado o índice oficial que vier a substituí-lo.

8.28. Na ausência de índice substituto definido oficialmente, as partes poderão pactuar novo índice oficial por meio de termo aditivo.

8.29. O reajuste será formalizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento de maior oferta mensal total do grupo pela cessão onerosa de uso.

9.2. A licitação será processada em grupo único, composto pelos itens 01 e 02, correspondentes à lanchonete/cantina da Sede e à lanchonete/cantina da Unidade Educacional CECAES.

9.3. Embora a licitação seja processada em grupo único, os lances operacionais deverão ser apresentados de forma individualizada por item. O valor operacional lançado para cada item será convertido individualmente, conforme a metodologia prevista no Edital, e, para fins de classificação e julgamento, será considerada a maior oferta mensal total do grupo, correspondente à soma dos valores mensais finais dos itens 01 e 02.

9.4. Para fins exclusivamente operacionais, os licitantes deverão lançar no sistema eletrônico, para cada item, valor operacional compreendido entre R\$ 0,00 e R\$ 1.000,00, observando-se o intervalo mínimo de R\$ 1,00 entre os lances.

9.4. Caso a empresa de lances fora dos valores estipulados na cláusula 9.4. a empresa será desclassificada.

9.5. O valor operacional lançado no sistema eletrônico não corresponde ao valor mensal da cessão onerosa de uso, nem a preço a ser pago pela Administração, servindo exclusivamente como fator operacional de conversão para apuração da maior oferta mensal.

9.6. O percentual de acréscimo será apurado pela fórmula $PA = 1.000 - VO$, em que PA corresponde ao percentual de acréscimo sobre o valor mínimo mensal do item e VO corresponde ao valor operacional lançado pelo licitante no sistema eletrônico.

9.7. O valor mensal final de cada item será apurado pela fórmula $VMF = VMM + (VMM \times PA/100)$, em que VMF corresponde ao valor mensal final da cessão onerosa do item, VMM corresponde ao valor mínimo mensal do item e PA corresponde ao percentual de acréscimo apurado.

9.8. Será considerada mais vantajosa a proposta que resultar na maior oferta mensal total do grupo, correspondente à soma dos valores mensais finais dos itens 01 e 02, observadas as condições do Edital, deste Termo de Referência e dos demais anexos.

Habilitação jurídica

9.9. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.10. 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>;

9.11. 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;

9.12. 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.

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

9.14. 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;

9.15. 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.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.17. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas — CNPJ.

9.18. 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.

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

9.20. 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;

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

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

9.23. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

9.24. 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 (IMPORTANTE!)

9.25. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou documento equivalente, conforme a natureza jurídica da licitante.

8.26. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.27.A comprovação da qualificação econômico-financeira será realizada mediante a apresentação de uma das alternativas abaixo, facultada à licitante a escolha da forma que melhor atenda à sua condição jurídica e contábil:

8.27.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis já exigíveis e apresentadas na forma da lei, referentes ao último exercício social exigível, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

8.27.2. Comprovação de capital social integralizado ou patrimônio líquido mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, mediante apresentação de um dos seguintes documentos, conforme a natureza jurídica da empresa:

8.27.2.1. contrato social consolidado devidamente registrado;

8.27.2.2. alteração contratual vigente registrada no órgão competente;

8.27.2.3. certificado da condição de microempreendedor individual – CCMEI, quando aplicável;

8.27.3. Na hipótese de apresentação da documentação prevista no subitem 8.24.1, a Administração poderá exigir, para fins de análise econômico-financeira, os índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), iguais ou superiores a 1 (um), quando cabível.

8.27.4. A licitante que optar pela forma de comprovação prevista no subitem 8.2.2 ficará dispensada da apresentação dos índices contábeis referidos no subitem anterior.

8.27.5. O percentual de 10% (dez por cento) previsto no subitem

8.27.6 será calculado sobre o valor total estimado da contratação ou, quando houver julgamento por item ou grupo, sobre o valor correspondente ao item ou grupo para o qual a licitante apresentar proposta.

8.27.7 As empresas constituídas no exercício financeiro da licitação poderão apresentar balanço de abertura regularmente registrado ou, alternativamente, a documentação prevista no subitem 8.24.1.

8.28. Quando se tratar de escrituração contábil digital, serão aceitos documentos emitidos por meio do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhados dos respectivos recibos de entrega, quando exigível.

8.29. A Administração poderá promover diligência para verificar autenticidade, atualidade, consistência e suficiência dos documentos apresentados, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originariamente da habilitação.

Qualificação Técnico-Operacional

9.30 Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.30.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.30.1.1 contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 01 (um) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, comprovando, no mínimo:

9.30.1.1.1. Execução anterior de serviços de cantina, lanchonete, fornecimento de alimentação pronta ou atividade correlata;

9.30.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnicooperacional, a uma única contratação.

9.30.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.30.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Cedente e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.30.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor mínimo anual estimado da contratação é de R\$ 19.239,96 (dezenove mil, duzentos e trinta e nove reais e noventa e seis centavos), correspondente ao valor mínimo mensal total de R\$ 1.603,33 (mil, seiscentos e três reais e trinta e três centavos), conforme tabela constante do item 1.2 deste Termo de Referência. Sem prejuízo desse valor, a cessionária deverá ressarcir mensalmente os valores referentes ao consumo de água e energia elétrica, apurados conforme este Termo de Referência, o Edital e o Contrato.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Esta contratação gera receita para a Administração, por se tratar de cessão onerosa de uso de bem público; assim, não há despesas a serem custeadas pelo IFSULDEMINAS-CAMPUS MUZAMBINHO, não se exigindo indicação de dotação orçamentária nem emissão de nota de empenho.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

13. ANEXO I

13. FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA COMPLEMENTAR

O presente Termo de Referência observa, no que couber, os seguintes instrumentos normativos e orientadores relacionados à promoção da alimentação adequada e saudável, à segurança alimentar, às boas práticas sanitárias e à atividade de alimentação em ambiente institucional:

- a) Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e estabelece diretrizes para o Programa Nacional de Alimentação Escolar — PNAE;
- b) Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE, com diretrizes para a composição dos cardápios, a priorização de alimentos in natura e minimamente processados e a restrição à aquisição de alimentos ultraprocessados;
- c) Decreto nº 11.821, de 12 de dezembro de 2023, que dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar;
- d) Decreto nº 11.822, de 12 de dezembro de 2023, que institui a Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades;
- e) Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024, que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil — PNAES;
- f) Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde;
- g) Nota Técnica nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, que apresenta orientações sobre o comércio de alimentos dentro das escolas da rede pública de educação básica contempladas com o PNAE;
- h) Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, no que couber, como documento técnico-orientador relacionado à alimentação escolar, à promoção da alimentação adequada e saudável e às diretrizes do PNAE;
- i) Nota Técnica nº 67/2026/CGPG/DDR/SETEC/SETEC, no que couber, como referência técnico-orientadora no âmbito da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica;
- j) legislação sanitária vigente, especialmente normas da Vigilância Sanitária aplicáveis aos serviços de alimentação, boas práticas de manipulação, armazenamento, preparo, transporte e comercialização de alimentos;
- k) normas internas do IFSULDEMINAS e do Campus Muzambinho relativas ao uso de espaços públicos, contratos, segurança, saúde, higiene, convivência institucional, assistência estudantil e funcionamento dos serviços de alimentação.

§ 1º Ainda que a cantina terceirizada não integre diretamente a execução financeira do PNAE, sua instalação e funcionamento ocorrem dentro do ambiente escolar, devendo observar os princípios da promoção da alimentação adequada e saudável, da segurança alimentar e nutricional, da assistência estudantil e da proteção dos estudantes.

§ 2º As Notas Técnicas mencionadas possuem caráter técnico-orientador e deverão ser utilizadas como subsídio para a tomada de decisão administrativa, para a elaboração das exigências do edital e

para a definição dos critérios de monitoramento da oferta alimentar no espaço da cantina, sem prejuízo da aplicação das normas legais, regulamentares, sanitárias e institucionais obrigatórias.

§ 3º Considerando a natureza pública do espaço cedido, a presença majoritária de estudantes e a responsabilidade institucional do Campus na formação de hábitos alimentares saudáveis, a exploração comercial da cantina não poderá ser tratada exclusivamente como atividade econômica, devendo estar subordinada ao interesse público, à função educativa da instituição e às diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

13.1. Das diretrizes gerais da cantina

A cantina deverá funcionar como espaço de apoio à alimentação dos usuários do Campus, devendo sua oferta ser compatível com os princípios da alimentação saudável, da segurança dos alimentos e da educação alimentar e nutricional.

A cessionária deverá priorizar a comercialização de:

- a) alimentos in natura;
- b) alimentos minimamente processados;
- c) preparações culinárias simples, frescas e com menor teor de açúcar, sódio e gorduras;
- d) bebidas sem adição excessiva de açúcar;
- e) produtos regionais e preparações que valorizem a cultura alimentar local;
- f) opções alimentares adequadas às necessidades específicas dos estudantes, incluindo restrições, intolerâncias, alergias alimentares ou outras condições que demandem atendimento diferenciado, sempre que houver demanda identificada ou comunicação prévia à cessionária, observada a viabilidade sanitária e operacional.

A cantina deverá reduzir progressivamente a oferta de ultraprocessados, especialmente aqueles com alto teor de açúcar, sódio, gordura saturada, gordura trans, aditivos cosméticos, corantes, aromatizantes, edulcorantes e outros ingredientes incompatíveis com a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

13.2. Da classificação dos alimentos

Para fins deste Termo de Referência, os alimentos serão classificados conforme o grau de processamento, observadas as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira.

13.2.1 Alimentos in natura ou minimamente processados

São aqueles obtidos diretamente de plantas ou animais, sem alteração após deixarem a natureza, ou submetidos a processos mínimos, como limpeza, fracionamento, moagem, pasteurização, congelamento ou embalagem, sem adição de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias.

Incluem-se nesse grupo, entre outros: frutas, leite pasteurizado, iogurte natural sem adição de açúcar, ovos, milho, mandioca, batata-doce, legumes, verduras, sucos naturais sem adição de açúcar, água de coco natural e castanhas sem adição de açúcar ou excesso de sal.

13.2.2 Ingredientes culinários processados

São substâncias extraídas de alimentos in natura ou da natureza e utilizadas em pequenas quantidades no preparo das refeições e preparações culinárias, tais como óleo, azeite, sal, açúcar, manteiga e similares.

13.2.3 Alimentos processados

São alimentos fabricados com adição de sal, açúcar, óleo ou outra substância culinária a alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser utilizados de forma limitada. Incluem-se nesse grupo, entre outros, queijos, pães, conservas simples, geleias e frutas em calda.

13.2.4 Alimentos ultraprocessados

São produtos formulados industrialmente, em geral com muitos ingredientes, incluindo aditivos, corantes, aromatizantes, emulsificantes, edulcorantes, realçadores de sabor e outras substâncias de uso industrial.

Incluem-se nesse grupo, entre outros: refrigerantes, refrescos artificiais, salgadinhos de pacote, biscoitos recheados, balas, chocolates industrializados, doces industrializados, macarrão instantâneo, bebidas lácteas adoçadas, néctares, chás prontos, embutidos, produtos congelados prontos para consumo e similares.

13.3. Dos itens permitidos para comercialização

A cessionária deverá manter, obrigatoriamente, oferta diária mínima de alimentos e bebidas considerados adequados, nos termos deste Termo de Referência.

13.3.1 Das bebidas permitidas

Deverão ser ofertadas, diariamente, no mínimo, as seguintes opções de bebidas:

- a) água mineral, com e sem gás;
- b) duas variedades de suco natural de fruta, preparados preferencialmente sem adição de açúcar, podendo o açúcar ser disponibilizado separadamente;
- c) suco integral, sem adição de açúcar, conservantes ou corantes;
- d) vitamina de frutas preparada no local, preferencialmente sem adição de açúcar;
- e) iogurte natural, sem adição de açúcar;
- f) café, preferencialmente sem adição prévia de açúcar, podendo o açúcar ser disponibilizado separadamente;
- g) chás preparados no local, sem adição prévia de açúcar.

§ 1º Durante o período de transição, será permitida a comercialização temporária de refrigerantes, limitada inicialmente a 4 variedades, exclusivamente para fins de adequação progressiva da cantina às diretrizes de alimentação adequada e saudável.

§ 2º A comercialização de refrigerantes deverá ser reduzida gradualmente, com exclusão obrigatória de 1 variedade a cada período de 6 meses, contados a partir do início da vigência contratual, observando-se o seguinte cronograma:

I — do 1º ao 6º mês: até 4 variedades;

II — do 7º ao 12º mês: até 3 variedades;

III — do 13º ao 18º mês: até 2 variedades;

IV — do 19º ao 24º mês: até 1 variedade;

V — a partir do 25º mês: vedada a comercialização de refrigerantes.

§ 3º Fica proibida, desde o início da vigência contratual, a comercialização de refrigerantes em embalagens de 1 litro, 2 litros ou volumes superiores aos de consumo individual.

§ 4º Para fins deste Termo de Referência, considera-se variedade de refrigerante cada tipo, sabor, marca ou versão do produto, incluindo versões tradicional, zero açúcar, diet, light ou similares.

13.4 Dos alimentos e preparações salgadas permitidas

A cantina deverá ofertar, diariamente, pelo menos **7 variedades de alimentos ou preparações salgadas destinadas ao consumo como lanche**, compreendendo toda e qualquer opção salgada disponibilizada ao consumidor, tais como pães, sanduíches, lanches na chapa, tortas, salgados assados, salgados fritos, omeletes, preparações regionais e demais produtos similares.

As 7 variedades mínimas deverão priorizar preparações assadas, grelhadas, cozidas ou feitas na chapa, com uso predominante de alimentos in natura ou minimamente processados.

§ 1º Para fins deste Termo de Referência, considera-se **variedade de preparação salgada** cada tipo de alimento ou preparação ofertada como lanche, independentemente de tamanho, formato, recheio, modo de preparo ou denominação comercial.

§ 2º Durante o período de transição, do total de opções salgadas ofertadas diariamente, no máximo **3 variedades** poderão ser fritas e/ou conter embutidos, tais como presunto, calabresa, peito de peru industrializado, apresuntado, mortadela, salsicha, linguiça, salame e similares.

§ 3º A utilização de frituras e/ou embutidos deverá ocorrer de forma limitada, não podendo constituir a base principal da oferta de preparações salgadas da cantina.

§ 4º Poderão ser comercializadas, entre outras, as seguintes opções, desde que contabilizadas dentro do total diário de variedades salgadas ofertadas:

- a) pão francês simples ou na chapa, com ou sem recheio, desde que respeitada a não utilização de embutidos, exceto durante o período de transição e nos limites previstos neste Termo;
- b) pão de queijo simples ou recheado, desde que respeitada a não utilização de embutidos, exceto durante o período de transição e nos limites previstos neste Termo;
- c) sanduíche natural com frango, queijo, ovo, pasta de ricota, legumes, verduras ou outros recheios adequados;
- d) sanduíche natural com opção vegetariana ou vegana;
- e) omelete;

- f) lanches preparados na chapa, desde que elaborados com hambúrguer caseiro ou carnes minimamente processadas, como filé de frango, carne bovina ou outras carnes sem adição de aditivos industriais;
- g) torta salgada caseira assada, com recheio de legumes, frango, queijo ou similares;
- h) torta salgada ou salgado assado com opção vegetariana ou vegana;
- i) salgado assado;
- j) salgado frito, exclusivamente durante o período de transição e nos limites previstos neste Termo;
- k) preparações regionais saudáveis.

§ 5º A cantina deverá garantir, diariamente, dentro das 7 variedades mínimas de alimentos ou preparações salgadas, pelo menos **1 opção vegetariana** e 1 opção vegana quando houver público a ser atendido, contemplando, preferencialmente, tanto a oferta de sanduíche natural quanto de salgado assado ou torta salgada, de forma a atender ambos os grupos de alimentação especial.

§ 6º A comercialização de preparações fritas e/ou contendo embutidos deverá observar cronograma de redução progressiva, com exclusão obrigatória de **1 opção a cada período de 6 meses**, contados a partir do início da vigência contratual, conforme abaixo:

I — do 1º ao 6º mês: até 3 opções diárias;

II — do 7º ao 12º mês: até 2 opções diárias;

III — do 13º ao 18º mês: até 1 opção diária;

IV — a partir do 19º mês: vedadas como oferta regular da cantina.

§ 7º Consideram-se embutidos e similares, para fins deste Termo de Referência: presunto, apresuntado, mortadela, salsicha, linguiça, calabresa, salame, peito de peru industrializado e demais produtos cárneos processados ou ultraprocessados similares.

§ 8º A redução das frituras e dos embutidos deverá ser acompanhada da ampliação de preparações assadas, grelhadas, cozidas, feitas na chapa ou elaboradas com ingredientes in natura ou minimamente processados, de modo a garantir a transição progressiva para uma cantina saudável e compatível com as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

I — do 1º ao 6º mês: até 3 opções diárias;

II — do 7º ao 12º mês: até 2 opções diárias;

III — do 13º ao 18º mês: até 1 opção diária;

IV — a partir do 19º mês: vedadas como oferta regular da cantina.

§ 6º Consideram-se embutidos e similares, para fins deste Termo de Referência: presunto, apresuntado, mortadela, salsicha, linguiça, calabresa, salame, peito de peru industrializado e demais produtos cárneos processados ou ultraprocessados similares.

§ 7º A redução desses itens deverá ser acompanhada da ampliação de preparações assadas, grelhadas, cozidas, feitas na chapa ou elaboradas com ingredientes in natura ou minimamente processados, de modo a garantir a transição progressiva para uma cantina saudável e compatível com as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

13.5 Dos alimentos doces permitidos

Deverão ser ofertadas, diariamente, opções doces simples, priorizando frutas, preparações caseiras, doces regionais e alimentos com menor grau de processamento, de modo a favorecer escolhas mais adequadas no ambiente escolar.

A cantina deverá disponibilizar, no mínimo:

- a) 3 variedades de frutas in natura, inteiras ou fracionadas;
- b) salada de frutas, sem adição de leite condensado, creme artificial, coberturas, confeitos ou outros produtos ultraprocessados;
- c) bolo simples, sem cobertura e sem recheio, preferencialmente preparado com ingredientes como banana, cenoura, laranja, milho, fubá, mandioca, coco, maçã ou outras matérias-primas in natura ou minimamente processadas;
- d) doces regionais ou caseiros, tais como doce de leite, pudim de leite, arroz-doce, curau, canjica, pamonha doce, doce de abóbora, doce de banana, doce de mamão, cocada, pé de moleque, paçoca caseira, broa doce, bolo de milho, bolo de fubá ou outras preparações tradicionais, desde que produzidas em local regularizado, com condições higiênico-sanitárias adequadas e menor uso possível de ingredientes ultraprocessados.

§ 1º Durante o período de transição, será permitida a comercialização temporária de:

- I — até 3 opções de chocolates industrializados, em embalagens individuais de até 50 g;
- II — até 3 opções de balas industrializadas;
- III — até 3 opções de chicletes.

§ 2º A comercialização dos itens previstos no § 1º deverá ser reduzida progressivamente, com exclusão obrigatória de 1 opção a cada período de 3 meses, contados a partir do início da vigência contratual, conforme abaixo:

- I — do 1º ao 6º mês: até 3 opções de cada item;
- II — do 7º ao 12º mês: até 2 opções de cada item;
- III — do 12º ao 18º mês: até 1 opção de cada item;
- IV — a partir do 19º mês: vedada a comercialização regular de chocolates industrializados, balas e chicletes.

§ 3º Em relação aos doces regionais ou caseiros, deverá haver redução gradual da variedade ofertada, mantendo-se, ao final do período de transição, apenas 1 opção diária, que deverá ser variada ao longo da semana, priorizando preparações tradicionais, simples, porcionadas e compatíveis com a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

13.6 Dos itens com comercialização restrita e em transição

Durante o período de transição, alguns produtos ultraprocessados poderão ser comercializados em quantidade limitada, exclusivamente quando expressamente previstos neste Termo de Referência e desde que obedecido o cronograma de redução estabelecido.

A manutenção temporária desses produtos não caracteriza sua adequação nutricional, constituindo apenas estratégia de transição progressiva para adaptação dos usuários, da cessionária, dos fornecedores e da rotina institucional.

Parágrafo único. É vedada a inclusão de novos produtos ultraprocessados sob justificativa de substituição de itens eliminados, ainda que possuam nome, marca, sabor, tamanho ou apresentação diferentes.

13.7 Do calendário de transição da oferta alimentar da cantina

A transição da cantina para adequação progressiva às diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável deverá observar, obrigatoriamente, o calendário abaixo, contado a partir da data de início da vigência contratual.

A redução prevista neste calendário deverá ser aplicada por categoria de produto, não sendo permitido substituir item eliminado por outro de mesma natureza ou por produto similar ultraprocessado. Também não será permitida a alteração de nome comercial, tamanho de embalagem, sabor, marca ou forma de apresentação com o objetivo de burlar os limites estabelecidos.

Calendario de transicao da oferta alimentar da cantina

Transicao em ciclos de 6 meses, contados a partir do inicio da vigencia contratual.

Periodo contratual	Refrigerantes	Frituras e/ou embutidos	Chocolates industrializados ate 50 g	Balas Industrializadas	Chicletes	Doces regionais/caseiros
1º ao 6º mes	ate 4 variedades	ate 3 opcoes diarias	ate 3 opcoes	ate 3 opcoes	ate 3 opcoes	ate 3 opcoes diarias
7º ao 12º mes	ate 3 variedades	ate 2 opcoes diarias	ate 2 opcoes	ate 2 opcoes	ate 2 opcoes	ate 2 opcoes diarias
13º ao 18º mes	ate 2 variedades	ate 1 opcao diaria	ate 1 opcao	ate 1 opcao	ate 1 opcao	ate 1 opcao diaria, variada ao longo da semana
19º ao 24º mes	ate 1 variedade	vedadas como oferta regular	vedados	vedadas	vedados	ate 1 opcao diaria, variada ao longo da semana
A partir do 25º mes	vedados	vedadas como oferta regular	vedados	vedadas	vedados	ate 1 opcao diaria, variada ao longo da semana

A transição da oferta alimentar da cantina deverá ocorrer em ciclos de 6 meses, contados a partir do início da vigência contratual, com redução progressiva dos itens em transição, conforme calendário abaixo. A cada ciclo, a opção retirada não poderá ser substituída por produto de mesma natureza, similar ultraprocessado ou equivalente nutricionalmente inadequado.

13.8 Das regras para aplicação do calendário de transição

Para fins de fiscalização e cumprimento contratual, considera-se:

- a) variedade de refrigerante: cada tipo, sabor, marca ou versão de refrigerante, incluindo versões tradicionais, zero açúcar, diet, light ou similares;

- b) opção de fritura: qualquer preparação submetida à fritura por imersão ou processo equivalente, independentemente do recheio, tamanho, formato ou denominação comercial;
- c) opção com embutido: qualquer preparação que contenha presunto, apresuntado, mortadela, salsicha, linguiça, calabresa, salame, peito de peru industrializado ou outro produto cárneo processado ou ultraprocessado similar;
- d) opção de chocolate industrializado: cada tipo, marca, sabor ou apresentação de chocolate industrializado em barra ou embalagem individual, limitada a até 50 g durante o período de transição;
- e) opção de bala ou chiclete: cada tipo, marca, sabor ou apresentação comercial desses produtos;
- f) opção de doce regional ou caseiro: preparação doce tradicional, produzida em local regularizado, com condições higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser priorizadas receitas simples, porcionadas e com menor uso possível de ingredientes ultraprocessados.

13.9 Da vedação de substituição por produtos similares

A cada etapa de redução, a opção retirada não poderá ser substituída por outro produto de mesma natureza ou equivalente nutricionalmente inadequado.

Fica vedado, por exemplo:

- a) substituir refrigerante por refresco artificial, bebida em pó, néctar, bebida à base de xarope, chá pronto industrializado ou bebida saborizada artificialmente;
- b) substituir salgado frito por outro salgado frito com nome, formato ou recheio diferente;
- c) substituir preparação com presunto por outra contendo peito de peru, calabresa, salsicha, mortadela, salame ou embutido similar;
- d) substituir chocolate industrializado por bombom, wafer, biscoito recheado, trufa industrializada, confeito ou sobremesa ultraprocessada;
- e) substituir balas e chicletes por pirulitos, gomas, confeitos, caramelos, marshmallows ou produtos similares;
- f) substituir doces regionais ou caseiros por sobremesas industrializadas, gelatinas, flans, mousses prontos, pudins industrializados ou misturas em pó para preparo.

13.10 Dos itens vedados desde o início da contratação

Independentemente do cronograma de transição, fica vedada, desde o início da vigência contratual, inclusive durante o período de transição, a comercialização dos seguintes itens:

- a) bebidas alcoólicas;
- b) cigarros, cigarros eletrônicos, narguilé ou similares;
- c) suplementos alimentares, energéticos, termogênicos e produtos estimulantes sem autorização institucional;
- d) produtos vencidos, sem procedência, fracionados irregularmente ou sem rotulagem;

- e) alimentos preparados em residência ou em local não licenciado, quando não houver comprovação sanitária;
- f) alimentos com gordura trans industrializada;
- g) produtos que estimulem a substituição habitual das refeições principais por ultraprocessados;
- h) promoção comercial direcionada a crianças e adolescentes de produtos ultraprocessados;
- i) combos promocionais compostos por refrigerante, salgadinho, doce, biscoito ou qualquer outro produto ultraprocessado;
- j) venda de produtos em desacordo com normas sanitárias ou com orientações técnicas do Setor de Alimentação e Nutrição do Campus;
- k) biscoitos recheados de qualquer sabor ou composição;
- l) biscoitos sem recheio industrializados, inclusive doces, salgados, amanteigados, tipo maisena, cream cracker, água e sal, rosquinhas, cookies e similares;
- m) bombons, trufas industrializadas, chocolates recheados e confeitos;
- n) wafers de qualquer sabor ou composição;
- o) sorvetes, picolés, geladinhos industrializados, sobremesas lácteas congeladas e demais gelados comestíveis;
- p) salgadinhos industrializados tipo chips, snacks, batata frita de pacote, milho extrusado, nachos, torresmo industrializado e similares;
- q) bebidas energéticas, bebidas estimulantes ou produtos com cafeína adicionada em alta concentração;
- r) bebidas lácteas adoçadas, aromatizadas ou fermentadas com aditivos, corantes, aromatizantes, espessantes ou outros ingredientes característicos de ultraprocessados;
- s) refrescos artificiais, bebidas em pó, néctares, bebidas à base de xarope, chás prontos industrializados e similares;
- t) sucos artificiais ou bebidas saborizadas que contenham corantes, aromatizantes, conservantes ou adoçantes artificiais;
- u) macarrão instantâneo, sopas instantâneas e preparações em pó para reconstituição;
- v) gelatinas prontas ou em pó, pudins industrializados, flans industrializados, mousses prontas e sobremesas em pó para preparo;
- w) produtos diet, light ou zero açúcar classificados como ultraprocessados, quando contiverem adoçantes artificiais, corantes, aromatizantes, espessantes ou outros aditivos cosméticos;
- x) suplementos alimentares, shakes, bebidas proteicas, termogênicos, produtos para emagrecimento, ganho de massa muscular ou reposição energética sem autorização institucional;
- y) alimentos ou bebidas com rotulagem nutricional frontal de alto teor de açúcar adicionado, gordura saturada ou sódio, quando incompatíveis com as diretrizes de alimentação adequada e saudável;

z) qualquer produto sem rotulagem, sem identificação de procedência, com prazo de validade vencido, fracionado de forma irregular ou produzido em estabelecimento sem regularização sanitária.

Parágrafo único. A inclusão de qualquer alimento ou bebida não previsto expressamente neste Termo de Referência deverá ser previamente submetida à análise da fiscalização contratual e do Setor de Alimentação e Nutrição, considerando a lista de ingredientes, o grau de processamento, a composição nutricional, a rotulagem e a compatibilidade do produto com o ambiente escolar.

13.11 Da vedação à comercialização de combos promocionais e estratégias de indução ao consumo

Fica vedada, desde o início da vigência contratual, a comercialização de combos promocionais, kits, ofertas casadas, brindes, descontos progressivos ou quaisquer estratégias comerciais que tenham por finalidade estimular, induzir ou favorecer o consumo de alimentos e bebidas ultraprocessados, especialmente por crianças, adolescentes e estudantes atendidos no ambiente escolar.

§ 1º Para fins deste Termo de Referência, considera-se combo promocional qualquer oferta conjunta de dois ou mais produtos, com preço reduzido, vantagem econômica, brinde, destaque visual ou apelo publicitário, quando incluir refrigerantes, doces industrializados, frituras, embutidos, salgadinhos, biscoitos, bebidas artificiais ou quaisquer produtos ultraprocessados, ainda que temporariamente permitidos durante o período de transição.

§ 2º Durante o período de transição, os produtos cuja comercialização estiver temporariamente autorizada deverão ser vendidos apenas de forma individual, respeitados os limites quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência, sendo proibida sua associação a outros produtos por meio de oferta promocional, desconto, brinde ou vantagem comercial.

§ 3º A cantina poderá ofertar combos ou sugestões de consumo apenas quando compostos exclusivamente por alimentos e bebidas adequados, tais como água, suco natural, suco integral, fruta, salada de frutas, sanduíche natural, preparação assada, tapioca, omelete, bolo simples sem cobertura ou recheio e outras preparações compatíveis com a promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 4º A exposição dos alimentos e bebidas no espaço da cantina deverá priorizar opções saudáveis, sendo vedado dar maior destaque visual, melhor posicionamento, cartaz promocional, iluminação, decoração ou qualquer forma de estímulo comercial aos produtos ultraprocessados eventualmente autorizados durante o período de transição.

§ 5º O descumprimento deste artigo caracteriza infração contratual, sujeitando a cessionária às sanções previstas no edital, no contrato e neste Termo de Referência.

13.12 Da oferta de pratos prontos para almoço e jantar

13.12.1. A cessionária deverá ofertar, diariamente, pratos prontos para comercialização nos períodos de almoço e jantar, destinados aos estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e demais usuários autorizados do Campus.

13.12.2. As preparações deverão ser produzidas dentro do espaço cedido para funcionamento da cantina, observadas as condições estruturais disponíveis e as normas higiênico-sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação.

13.12.3. Os pratos prontos deverão ser variados ao longo da semana, evitando a repetição diária das mesmas preparações e priorizando alimentos in natura ou minimamente processados, preparações culinárias simples e menor utilização de produtos ultraprocessados.

13.12.4 A cessionária deverá disponibilizar, diariamente, ao menos uma opção de prato pronto para o almoço e uma opção de prato pronto para o jantar.

13.12.5. A cessionária deverá informar previamente aos usuários o cardápio dos pratos prontos disponíveis para almoço e jantar, com indicação do valor de venda e dos principais componentes da preparação.

13.12.6. A cessionária deverá adotar mecanismo de reserva, encomenda, agendamento ou outra forma de controle prévio da demanda, com a finalidade de organizar a produção, garantir melhor atendimento aos usuários e evitar desperdícios de alimentos.

13.12.7. O mecanismo de reserva ou agendamento deverá ser simples, acessível e divulgado aos usuários, podendo ser realizado por meio físico ou eletrônico.

13.12.8. A adoção de sistema de reserva ou agendamento não dispensa a cessionária da obrigação de manter a oferta diária de pratos prontos para almoço e jantar.

13.12.9. O descumprimento da oferta diária de pratos prontos, da variedade semanal, da produção no espaço cedido ou das normas higiênico-sanitárias poderá caracterizar irregularidade contratual, sujeitando a cessionária às sanções previstas no edital, no contrato e neste Termo de Referência.

13.13. Da fiscalização e do monitoramento

A cessionária deverá apresentar, antes do início da execução contratual e, posteriormente, a cada trimestre, a relação completa dos produtos comercializados, contendo, no mínimo:

- a) nome do produto ou preparação;
- b) marca, quando se tratar de produto industrializado;
- c) sabor ou variação;
- d) tamanho da embalagem ou porção;
- e) lista de ingredientes;

- f) identificação de alergênicos, quando houver;
- g) classificação conforme o grau de processamento;
- h) indicação dos itens em transição, quando houver.

§ 1º A fiscalização contratual, com apoio técnico do Setor de Alimentação e Nutrição do Campus, deverá verificar o cumprimento do calendário de transição, a adequação dos produtos comercializados, as condições higiênico-sanitárias e o atendimento às diretrizes previstas neste Termo de Referência.

§ 2º Será considerada irregularidade contratual:

- I — a manutenção de quantidade superior ao limite previsto no calendário de transição;
- II — a inclusão de produto similar ao item eliminado;
- III — a comercialização de item expressamente vedado;
- IV — a realização de combos promocionais vedados;
- V — a ausência de oferta mínima diária dos itens adequados obrigatórios;
- VI — o descumprimento das orientações técnicas emitidas pela fiscalização contratual ou pelo Setor de Alimentação e Nutrição.

13.14. Das disposições finais

A cessão de uso do espaço público não confere à cessionária autonomia irrestrita para definição dos produtos comercializados, devendo a exploração econômica observar o interesse público, a função educativa da instituição e as diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Os casos omissos deverão ser avaliados pela fiscalização contratual, pela Direção do Campus e pelo Setor de Alimentação e Nutrição, observadas as normas legais, sanitárias, educacionais e institucionais aplicáveis.

14. ANEXO II

Não há

15. Responsáveis

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

LUIZ FERNANDO DE OLIVEIRA

Equipe de Planejamento - Portaria 0316/2026



Assinou eletronicamente em 29/06/2026 às 08:57:13.

ADRIANO DOS REIS CARVALHO

Equipe de Planejamento - Portaria nº 0316/2026



Assinou eletronicamente em 30/06/2026 às 07:47:22.

CLELIA MARA TARDELLI

Equipe de Planejamento - Portaria nº 0316/2026



Assinou eletronicamente em 29/06/2026 às 09:27:54.

HUGO BALDAN JUNIOR

Equipe de Planejamento - Portaria 0316/2026



Assinou eletronicamente em 30/06/2026 às 13:56:13.

LUCIENNE DA SILVA GRANATO

Equipe de Planejamento - Portaria 316/2026



Assinou eletronicamente em 29/06/2026 às 09:31:13.

TATHIANA DAMITO BALDINI PALLOS

Equipe de Planejamento - Portaria 0316/2026



Assinou eletronicamente em 29/06/2026 às 09:48:24.

ZELIA DIAS DE SOUZA

Equipe de Planejamento - Portaria 316/2026



Assinou eletronicamente em 29/06/2026 às 09:31:25.