Pró-reitoria de Administração
Avenida Nove de Julho, 246 – Centro
Taubaté/SP – CEP: 12020-200
Telefone: (12) 3632-3500 (12) 3625-4137 E-mail: pra@unitau.br

Autarquia Municipal de Regime Especial
Reconhecida pelo Decreto Federal nº 78.924/76
Recredenciada pelo CEE-SP
CNPJ 45.176.153/0001-22

UNITAU
Universidade de Taubaté

Fls 26

TERMO DE REFERÊNCIA

1 Objeto

Contratação de empresa para prestação de serviços de refeição e hospedagem

2 Fundamentação da aquisição

Este Termo de Referência detalha e estabelece as condições necessárias para a contratação descrita no ETP PRA 01/2026.

Atualmente a Unitau possui 34 cursos de Graduação e 18 cursos de Ensino a Distância que são supervisionados pelo Conselho Estadual de Educação – CEE, e a cada 5 (cinco) anos, são realizadas visitas com vistas a renovação do credenciamento desses cursos.

Também, são realizados todos os anos, concursos para professores, conforme necessidade, além de visitas de palestrantes durante as semanas pedagógicas para promover o enriquecimento curricular dos nossos alunos.

Para dar suporte às atividades acima, a Instituição deve prover refeição e hospedagem aos profissionais que venham a prestar serviços técnicos profissionais, quando necessário.

3 Especificações técnicas

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.
01	REFEIÇÃO - TAUBATÉ	PEÇA	30
02	HOSPEDAGEM-EM APARTAMENTO SINGLE - TAUBATÉ	DIÁRIA	30
03	REFEIÇÃO - CRUZEIRO	PEÇA	10
04	HOSPEDAGEM-EM APARTAMENTO SINGLE – CRUZEIRO	DIÁRIA	10
05	REFEIÇÃO - CARAGUATATUBA;	PEÇA	20
06	HOSPEDAGEM-EM APARTAMENTO SINGLE - CARAGUATATUBA	DIÁRIA	20

3.1. Para atender as necessidades das cidades: a Contratada deve estar localizada num raio máximo de aproximadamente 5 km do centro da cidade de Taubaté, Cruzeiro e Caraguatatuba/SP, facilitando assim a locomoção do visitante pelos prédios da Universidade, sem que precise demandar tempo, combustível e horas extras de motorista.

3.2. As refeições devem ser servidas tipo *à la carte ou self service,* sendo almoço e jantar, contendo no mínimo:

I - Saladas: deverão ser disponibilizados dois tipos de saladas, sendo uma crua e

Fls 24

outra cozida. Devendo a salada crua ser composta por, no mínimo, 02 (dois) vegetais e a salada cozida deverá composta por, no mínimo, 02 (dois) vegetais;

II - Prato principal: O prato principal será constituído por preparações à base de proteína podendo ser carne bovina, pescado, frango ou carne suína. Diariamente deverá ser disponibilizada duas opções de prato principal, sendo uma proteína branca e outra vermelha;

III - Deverá ser servido todos os dias, dois tipos de arroz sendo: parboilizado ou branco e integral;

IV - O feijão poderá ser do tipo preto ou carioca;

V - Guarnição: deverão ser disponibilizados dois tipos de guarnição, sendo composta por massas, farofas ou preparações com hortaliças sob a forma de purês, suflês e tortas, bem como legumes fritos ou assados;

VI - Bebida: deverá ser disponibilizada 1 (uma) bebida, contendo no mínimo 350 ml, podendo ser suco, refrigerante ou água, por pessoa, sendo vedado o fornecimento de bebida alcoólica.

3.2.1. A CONTRATADA deverá servir as refeições em local apropriado, em horário comercial de almoço e jantar, com atendimento mínimo das 11h30 às 15h e das 18h às 22h, conforme necessidade da Instituição, no exercício de 2026.

3.2.2. As refeições devem ser servidas em pratos de louça ou porcelana, com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, e acompanhados de guardanapos. Além dos utensílios já citados, também deverá ter disponíveis copos/canecas (de vidro, porcelana, cerâmica ou descartável).

3.2.3. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura.

3.2.4. A licitante detentora do melhor valor deverá apresentar o Alvará de Funcionamento, a Licença Sanitária do local de preparo das refeições e Certidão de Registro do Conselho Regional de Nutrição – CRN.

3.2.5. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente às instruções, normas e demais legislações sanitárias, bem como orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.

3.2.6. A Contratada deverá fornecer a refeição, contemplando todos os insumos e as atividades envolvidas do preparo a disponibilização, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais.

Fls. 28

3.2.7. As refeições ofertadas deverão se enquadrar nos limites do valor contratado, sendo vedada qualquer cobrança adicional por refeição que ultrapassar o valor acordado.

3.3. As unidades habitacionais (UH) disponibilizadas deverão ser apartamentos single/individual, e os serviços deverão ser presados em conformidade com a Portaria MTUR nº 100, de 16 de junho de 2011, com os seguintes requisitos mínimos obrigatórios:

I. serviços de recepção aberto 18h e acessível por telefone durante 24h;

II. serviço de conexão à internet nas áreas sócias e nas UH, gratuitamente;

III. serviço de limpeza diária nas UH em uso e a pedido;

IV. serviço de troca de roupas de cama em dias alternados;

V. serviço de troca de roupas de banho diariamente;

VI. serviço de lavanderia;

VII. serviço de café da manhã;

VIII. pagamento com cartão de crédito ou débito;

IX. área de estacionamento;

X. empregados uniformizados e identificados;

XI. área ou local específico para o serviço de recepção;

XII. local para guarda de bagagens;

XIII. adaptador de tomada a disposição sob pedido;

XIV. elevadores de serviço e sociais;

X. climatização (refrigeração/calefação) adequada nas áreas sociais fechadas e em 100% das UH;

XI. banheiros sociais, masculino e feminino;

XII. sinalização água quente/fria nos lavatórios e chuveiros;

XIII. medidas de segurança;

XIV. estado de conservação e manutenção das instalações, da construção, dos equipamentos e mobiliário em boas condições;

XV. tranca interna em 100% das UH;

XVI. armário, closet ou local específico para guarda de roupas em 100% das UH;

XVII. saco para lavanderia;

XVIII. travesseiro e cobertor suplementar a pedido;

XIX. roupa de cama, banho e colchoaria em bom estado de conservação;

XX. cesto de lixo e espelho de corpo inteiro em 100% das UH;

XXI. mini refrigerador em 100% da UH;

XXII. tomadas em 100% da UH;

XXIII. ramais telefônicos em 100% da UH;

XXIV. televisões, controle remoto e canais de TV por assinatura em 100% das UH;

XXV. uma mesa e cadeira em 100% da UH;

XXVI. cortina ou persiana em 100% da UH;

XXVII. lavatório com bancada e espelho;

XXVIII. sabonete, uma toalha de banho e rosto por hóspede;

XXIX. tapete ou piso (toalha) em 100% dos banheiros;

XXX. restaurante;

XXXI. acompanhamento de entrada (check-in) e saída (check-out) dos hóspedes nos hotéis;

XXII. garantir a entrada no hotel (early check-in) dos hóspedes que chegarem entre 3 e 12 horas do dia previsto, desde que informado pelo CONTRATANTE;

XXIII. garantir a prorrogação da hospedagem (late check-out) até às 22 horas, quando for o caso, desde que informado pelo CONTRATANTE.

3.3.1. A hospedagem deverá ter garantia de no-show até às 22h do dia indicado para a reserva.

3.3.2. Devem estar inclusas todas as despesas que incidam sobre seus custos, inclusive impostos, seguros, taxa de serviços e demais despesas correspondentes a execução;

3.3.3. A hospedagem será realizada sob demanda, conforme a necessidade da Contratante.

4 Prazo, local e condições de execução

4.1. Após o recebimento da Ordem de Compras e Nota de Empenho, a Pró-reitoria de Administração, setor responsável pelo controle de Refeições e Hospedagens da Instituição, encaminhará por e-mail, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, a solicitação da refeição e hospedagem contendo todas as informações necessárias para execução pela CONTRATADA;

4.2. O consumo da refeição e o serviço de hospedagem serão por demanda, no decorrer deste exercício, conforme a necessidade da Instituição, e em conformidade com as demais condições descritas no item 3.

4.3. Eventuais despesas, além da acomodação com café da manhã incluso, correrão a expensas do hóspede, como por exemplo: bebidas em geral, inclusive alcoólicas; serviços de lavanderia; telefonia; alimentação (exceto refeições previstas), entre outras, não cabendo à Universidade de Taubaté.

4.4. A CONTRATANTE poderá cancelar a solicitação a CONTRATADA no prazo de até 12 (horas) antes do consumo, sem ônus para a Universidade de Taubaté;

4.5. Uma vez recebida a solicitação, a CONTRATADA terá 4 (horas) para atender a solicitação e informar a CONTRATANTE que foram efetuadas as devidas reservas;

4.6 As refeições ofertadas deverão se enquadrar nos limites do valor contratado, sendo vedada qualquer cobrança adicional por refeição que ultrapassar o valor acordado.

4.7. O recebimento e aceite dos serviços ocorrerá em até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de comprovação, pelo setor responsável, do cumprimento das especificações mínimas exigidas.

4.8. O ateste da nota fiscal/fatura pelo responsável será realizada após o recebimento e aceite dos serviços, desde que não sejam identificados defeitos ou imperfeições.

4.9. Se algum serviço for rejeitado, o resultado da avaliação será comunicado à empresa, com o registro dos defeitos encontrados.

4.10. A empresa deverá realizar as correções necessárias e reapresentar o serviço.

4.11. **O tempo gasto com a correção dos serviços rejeitados será contabilizado no prazo total de execução**, para efeito de aferição do prazo estabelecido inicial.

4.12. O tempo utilizado pela UNITAU para a avaliação dos serviços e aprovação não será considerado para este fim.

4.13. Ressalta-se que a **execução de serviços em desacordo** com as **especificações constante neste TR, não será** considerada como **cumprimento do prazo de execução pela empresa**, podendo resultar em sanções, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5 Prazo e condições de garantia

5.1. Durante o prazo de garantia dos serviços prestados, como disposto em legislação vigente, sendo constatados vícios de qualidade, que tornem inadequada sua utilização, poderá a UNITAU, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas, exigir alternativamente e à sua escolha, o seguinte:

a)Prazo de 05 (cinco) dias uteis, contados da solicitação do setor requisitante, para solução do problema detectado, devendo ocorrer o refazimento do serviço, sem ônus;

b)Restituição imediata da quantia paga, monetariamente atualizada, se for o caso, relativa ao(s) serviço(s), que apresentar(em) vício(s) de qualidade, conforme inspeção realizada pelo responsável da unidade requisitante da UNITAU, sem prejuízo de eventuais perdas e danos, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da notificação encaminhada.

6 Responsável pelo recebimento, acompanhamento e fiscalização da execução:

6.1. A execução do serviço será acompanhada e fiscalizada pela Pró-reitoria de Administração, localizada na Avenida 9 de julho, 246, centro, Taubaté/SP, telefone (12) 3625-4138, e-mail: pra@unitau.br, sob a responsabilidade de Débora Lucia Evangelista Machado.

6.2. A fiscalização da execução do serviço pela UNITAU não exclui nem reduz a responsabilidade da EMPRESA pela inobservância de qualquer obrigação assumida.

3.1

7 Condições e prazos de pagamento

7.1 Pagamentos em até 10 (dez) dias úteis, contados a partir do ateste definitivo da nota fiscal pelo responsável.

7.1.1. Nenhum pagamento será realizado a empresa caso exista alguma pendência na execução dos serviços, portanto nenhuma obrigação será gerada e poderá ser exigida da UNITAU com relação a mora ou juros no débito existente.

7.2 As notas fiscais juntamente com o arquivo "XML" deverão ser encaminhados ao e-mail pra@unitau.br , para que sejam atestadas e enviadas para pagamento. Deverão constar os dados bancários da empresa.

7.3 Nos preços propostos deverão estar inclusos além do lucro, todas as despesas e custos operacionais, tais como: transporte (inclusive frete), encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, seguro contra todos os riscos existentes, garantia e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto.

7.4 Após 12 (doze) meses, contados a partir da data-base vinculada à data do orçamento estimado, o valor pactuado poderá ser reajustado mediante aplicação do índice IPCA/IBGE, com fundamento no Art. 25, § 7º, e Art. 92, V, da Lei Federal nº 14.133/2021

7.5 Notas Fiscais em desconformidade (dados de faturamento, itens diversos ao entregue ou ao adquirido, entre outros) não serão aceitas e **DEVERÃO SER CANCELADAS**, independente da data de emissão.

7.5.1. É de responsabilidade da empresa a conferência em sua totalidade dos itens da Ordem de Compras/Contrato recebido para a entrega e emissão da Nota Fiscal.

7.6. Em atenção à Instrução Normativa RFB nº 2145, de 26/06/2023, informamos que é obrigatório destacar o valor e a alíquota do IR a ser retido no corpo da Nota Fiscal. Caso o fornecedor seja isento ou imune, uma declaração deverá ser apresentada.

8 Obrigações da contratada

8.1 manter, durante todo o prazo de vigência deste ajuste, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação exigidas;

8.2 não utilizar quaisquer informações às quais tenha acesso, em virtude desta contratação, em benefício próprio ou em trabalhos de qualquer natureza, nem as divulgar sem autorização por escrito da CONTRATANTE;

8.3 conduzir a execução da presente avença de acordo com o Termo de Referência e Proposta Comercial e de conformidade com as normas técnicas aplicáveis, observando estritamente a legislação vigente aplicável;

8.4 arcar com todos os ônus ou obrigações decorrentes da legislação da seguridade social, trabalhista, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, no que se relacionem com a execução do objeto desta avença, inclusive no tocante a seus empregados, dirigentes e prepostos;

8.5 responder, por si e por seus sucessores, integralmente e em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por seus empregados ou serviços, indenizando quando for necessário;

8.6 substituir, a suas expensas e responsabilidade, na forma da lei, os produtos que não estiverem de acordo com as especificações;

8.7 fornecer refeições que se enquadrem nos limites do valor contratado, sendo vedada qualquer cobrança adicional por refeição que ultrapassar o valor acordado;

8.8 realizar o preparo dos alimentos, obedecendo rigorosamente às instruções, normas e demais legislações sanitárias, bem como orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.

9 Obrigações da contratante

9.1 Assegurar à CONTRATADA o recebimento dos créditos decorrentes do adimplemento de suas obrigações, acompanhada da atualização monetária entre a data do adimplemento e a do efetivo pagamento, com a aplicação do índice IPCA/IBGE, se for o caso;

9.2 Encaminhar a solicitação de refeição e hospedagem, por e-mail, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, todas as informações necessárias para a execução dos serviços;

9.3 Comunicar o cancelamento da solicitação para a CONTRATADA no prazo de até 12 (doze) horas antes da data combinada.

10 Qualificação técnica

10.1. A CONTRATADA deverá apresentar o Alvará de Funcionamento, a Licença Sanitária do local de preparo das refeições e Certidão de Registro do Conselho Regional de Nutrição – CRN.

11 Critério de julgamento das propostas

11.1. O critério de julgamento será o menor preço unitário por item, visando ampliar a competitividade e melhor aproveitamento dos produtos disponíveis no mercado.

12 Resultados esperados

12.1. A presente contratação visa receber e acomodar devidamente aos convidados, de forma a fornecer-lhes uma refeição adequada bem como estadia confortável.

13 Sanções

13.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto contratado, erro de execução, execução imperfeita, mora, inadimplemento contratual ou ainda comportar-se de modo inidôneo, cometer fraude fiscal ou constatar-se a não veracidade de informações prestadas à Administração, poderá a CONTRATANTE aplicar à CONTRATADA, garantida a prévia e

ampla defesa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, as sanções administrativas que seguem:

a) multa equivalente a 2% (dois por cento), sobre o valor total do contrato, por dia, pelo não cumprimento dos prazos de entrega, admitindo-se o máximo de 05 (cinco) dias, após o que poderá ser reconhecida a inexecução do ajuste;

b) advertência por escrito por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos ao objeto contratado, sendo exigida pronta reparação da falta cometida e comunicação formal das providências tomadas;

c) multa de 2% (dois por cento), sobre o valor total do contrato, por reincidência de duas advertências;

d) multa de 5% (cinco por cento), sobre o valor total do contrato, por infração a qualquer condição do contrato e, aplicada em dobro, em caso de reincidência;

e) multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor total do contrato, por inexecução total deste juste, independentemente das demais sanções cabíveis;

f) multa de 10% (dez por cento), sobre o valor total do contrato, por inexecução parcial deste ajuste, observando-se a proporcionalidade de parte do contrato cumprido, independentemente das demais sanções cabíveis;

g) no caso de reincidência em irregularidades na execução do objeto por três vezes, a CONTRATANTE poderá considerar caracterizada a inexecução do objeto e rescindir o ajuste, sem prejuízo das multas estipuladas nas alíneas anteriores;

h) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo de 03 (três) anos, por inexecução do contrato total, e por prazo de 02 (dois) anos, por inexecução parcial, neste último caso quando a falta acarretar significativo prejuízo ao objeto contratado;

i) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a sanção, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção, aplicada com base no Artigo 155, da Lei Federal nº 14.133/21, por inexecução total do contrato ou por apresentar informação e/ou documentos falsos.

13.2 - As multas deverão ser recolhidas, por depósito bancário identificado, na conta corrente nº 45.000045-5, agência 0056, Banco Santander, em nome da Universidade de Taubaté, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação do setor responsável.

13.2.1. O comprovante de depósito deverá ser encaminhado, no prazo acima, ao e-mail do setor responsável pela notificação.

13.3 - Se o valor da multa aplicada não for pago será descontado dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, quando for o caso, nos termos do Artigo 156, da Lei Federal nº 14.133/21.

13.4 - Para as penalidades previstas, será garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa, que será dirigida para análise da Douta Procuradoria Jurídica;

13.5 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas em autos próprios, e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada, por igual período, sem prejuízo das multas previstas e das demais cominações legais.

13.6 - As penalidades só poderão ser relevadas nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, devidamente justificada e comprovada, a juízo da Administração.

14 Estimativas do valor da Contratação

14.1 As estimativas estão discriminadas no item 5 do Estudo Técnico Preliminar – ETP PRA nº 01/2026

14.2 **A estimativa atualizada, constará em anexo neste Termo de Referência,** após pesquisa de preços a ser realizada pelo Serviço de Licitações e Compras, conforme parâmetros estabelecidos nos incisos I, II, III, IV e V, do §1º, artigo 23, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15 Adequação Orçamentária

15.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Universidade de Taubaté.

15.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação: 12.122.0104.4003.339030.

16 Condições gerais

Não se aplica.

17 Matriz de Risco

Não se aplica devido à natureza da contratação.

Débora Lucia Evangelista Machado
Secretária III