

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO DE SELEÇÃO DE EMPRESA PARA EXPLORAÇÃO DE CANTINA/LANCHONETE NAS DEPENDÊNCIAS DO:

**CENTRO UNIVERSITÁRIO SALESIANO – UNISALES
COLÉGIO NOSSA SENHORA DA VITÓRIA – SALESIANO**

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objetivo estabelecer as condições mínimas para a exploração comercial do espaço destinado à operação de cantina/lanchonete nas dependências do Centro Universitário Salesiano – UNISALES, visando ao atendimento da comunidade acadêmica, colaboradores, visitantes e demais usuários da instituição.

2. FINALIDADE

Disponibilizar serviços de alimentação com qualidade, segurança sanitária, variedade de produtos e preços compatíveis com o público universitário, contribuindo para o bem-estar e a permanência dos estudantes e colaboradores nas dependências da instituição.

3. HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

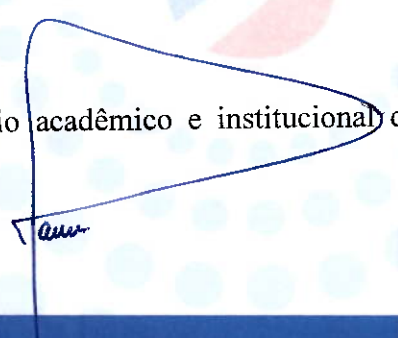
A empresa selecionada deverá manter o funcionamento da cantina/lanchonete observando os seguintes horários mínimos:

3.1. Dias úteis

- Segunda-feira a quinta-feira: das 06h00 às 21h30;
- Sexta-feira: das 06h00 às 19h00.

3.2. Sábados

O funcionamento aos sábados estará condicionado ao calendário acadêmico e institucional do UNISALES, observadas as seguintes condições:



- Sábados sem atividades acadêmicas ou institucionais: a abertura da cantina será facultativa, mediante alinhamento prévio com a administração da instituição;
- Sábados com aulas de graduação: funcionamento mínimo das 06h00 às 13h00;
- Sábados com aulas de pós-graduação ou atividades acadêmicas especiais: funcionamento mínimo das 06h00 às 16h00.

A administração do UNISALES comunicará previamente à empresa contratada o calendário acadêmico e eventuais alterações que impactem o horário de funcionamento.

4. PRODUTOS E SERVIÇOS

A empresa deverá disponibilizar, no mínimo:

- Cafés e bebidas quentes;
- Sucos, refrigerantes, água mineral e bebidas não alcoólicas;
- Salgados assados e fritos;
- Sanduíches e lanches rápidos;
- Produtos de confeitaria e panificação;
- Opções de alimentação saudável;
- Produtos compatíveis com as necessidades do público acadêmico.

É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, produtos fumígenos ou quaisquer produtos proibidos pela legislação vigente ou incompatíveis com o ambiente educacional.

5. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA

São responsabilidades da empresa selecionada:

- Manter o espaço em perfeitas condições de limpeza, higiene, conservação e organização;
- Cumprir integralmente as normas sanitárias, trabalhistas, previdenciárias, ambientais e de segurança aplicáveis à atividade;
- Obter e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e autorizações exigidos pelos órgãos competentes;
- Fornecer mão de obra qualificada e devidamente uniformizada;
- Garantir a qualidade, procedência e adequada conservação dos alimentos comercializados;
- Responsabilizar-se pela limpeza diária das áreas utilizadas e dos equipamentos sob sua responsabilidade;

Quw

VII. Zelar pelo patrimônio da instituição, respondendo por eventuais danos causados por seus funcionários ou prepostos;

VIII. Manter responsável técnico habilitado, quando exigido pela legislação vigente, para acompanhamento das atividades relacionadas à manipulação e comercialização de alimentos;

IX. Apresentar à administração do UNISALES, sempre que solicitado, laudos, fichas técnicas, informações nutricionais e demais documentos elaborados e assinados por profissional nutricionista legalmente habilitado, referentes aos alimentos e preparações comercializados na cantina/lanchonete;

X. Disponibilizar informações nutricionais dos produtos produzidos e comercializados no estabelecimento, observando a legislação sanitária vigente e as orientações dos órgãos competentes;

XI. Garantir que os cardápios e produtos ofertados estejam em conformidade com as boas práticas de alimentação e segurança alimentar, podendo o UNISALES solicitar adequações sempre que julgar necessário para atendimento à comunidade acadêmica.

6. OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

Compete ao UNISALES:

- I. Disponibilizar o espaço objeto da locação em condições adequadas para funcionamento;
- II. Informar previamente o calendário acadêmico e eventos institucionais que possam impactar a operação da cantina;
- III. Fiscalizar o cumprimento das condições estabelecidas no contrato e neste Termo de Referência.

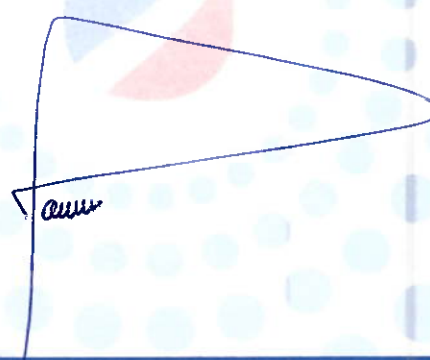
7. PREÇOS E POLÍTICA COMERCIAL

A empresa deverá praticar preços compatíveis com a realidade do público universitário, buscando equilíbrio entre qualidade, variedade e acessibilidade dos produtos ofertados.

O UNISALES poderá solicitar revisão de itens e preços quando verificar incompatibilidade com o perfil da comunidade acadêmica.

8. INFRAESTRUTURA E EQUIPAMENTOS

Salvo disposição diversa em contrato:



- Os equipamentos necessários para operação da cantina serão de responsabilidade da empresa contratada;
- A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados será de responsabilidade da contratada;
- Quaisquer adequações físicas no espaço dependerão de autorização prévia e expressa da administração do UNISALES.

9. PRAZO DE CONTRATAÇÃO

O contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por iguais e sucessivos períodos, mediante interesse das partes e avaliação satisfatória da prestação dos serviços.

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

A participação no processo seletivo implica a plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

11. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

11.1. O CENTRO UNIVERSITÁRIO SALESIANO – UNISALES, por meio de seus representantes, reserva-se o direito de realizar inspeções, fiscalizações e acompanhamentos periódicos nas dependências da cantina/lanchonete, com o objetivo de verificar o cumprimento das normas sanitárias, de higiene, segurança alimentar, qualidade dos produtos e condições gerais de funcionamento.

11.2. A empresa contratada deverá permitir livre acesso aos representantes designados pelo UNISALES para realização das atividades de fiscalização, fornecendo as informações e documentos eventualmente solicitados.

11.3. Considerando o caráter acadêmico e educacional da instituição, poderão ser realizadas visitas técnicas, atividades de observação e acompanhamento por docentes e estudantes dos cursos relacionados à área da saúde, especialmente do Curso de Nutrição, sempre sob supervisão institucional e observadas as normas internas da instituição.

11.4. As visitas mencionadas no item anterior terão finalidade acadêmica, educativa e de acompanhamento das boas práticas de manipulação e comercialização de alimentos, podendo abranger a observação dos processos de preparo, armazenamento, conservação, exposição e distribuição dos alimentos.

Assinatura

11.5. Caso sejam identificadas não conformidades relacionadas às condições higiênico-sanitárias, manipulação dos alimentos, armazenamento, atendimento ou quaisquer aspectos que possam comprometer a qualidade dos serviços prestados, o UNISALES poderá emitir recomendações, notificações e estabelecer prazos para regularização, sem prejuízo das demais medidas previstas em contrato.

11.6. A reincidência de irregularidades ou o descumprimento das exigências sanitárias e contratuais poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas no contrato, inclusive a rescisão contratual, observados o contraditório e a ampla defesa.

Os casos omissos serão analisados e deliberados pela administração da

INSPETORIA SÃO JOÃO BOSCO,
mantenedora do CENTRO UNIVERSITÁRIO SALESIANO – UNISALES.

Vitória/ES, 08 de junho de 2026.

Assinatura

INSPETORIA SÃO JOÃO BOSCO

Direção da Presença Salesiana do Forte São João

Assinatura