

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO 23110.056178/2018-09

1 DO OBJETO

1.1 A presente solicitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA**, com concessão onerosa de área para uso das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário (RU) do Campus Anglo e do Refeitório da Casa do Estudante, de acordo com as especificações e quantidades abaixo relacionadas:

LOTE Nº 1 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS ANGLO e REFEITÓRIO CASA DO ESTUDANTE					
Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade prevista para 12 meses	Valor Unitário (R\$)	Valor estimado total (R\$)
1	Almoço, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	400.000	R\$ 10,96	R\$ 4.384.000,00
2	Ceia, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	140.000	R\$ 8,11	R\$ 1.135.400,00
3	Desjejum, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	65.000	R\$ 6,45	R\$ 419.250,00
4	Janta, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	270.000	R\$ 11,08	R\$ 2.991.600,00

OBSERVAÇÃO 1: O valor total a ser inserido no Compras Governamentais é meramente estimativo, o valor a ser pago à contratada será de acordo com a quantidade efetivamente consumida considerando o seu valor unitário para cada refeição.

OBSERVAÇÃO 2: As refeições do tipo "desjejum" serão servidas exclusivamente na Casa do Estudante. As refeições do tipo "ceia" serão servidas nas duas Unidades relacionadas a este contrato e numa terceira Unidade, conforme determinação da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis.

1.2 Após a fase de lances, e antes da fase de aceitação, o valor do lance será dividido pela quantidade estimada de refeições, a fim de verificar o valor unitário da refeição. O resultado dessa divisão será diminuído em R\$ 0,47 (quarenta e sete centavos), diferença esta que servirá para fins de pagamento pelo uso do espaço, conforme cláusula 16 deste Termo de Referência - DA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO.

1.2.1. A diminuição em R\$ 0,47 incidirá apenas sobre as refeições do tipo "almoço" e do tipo "janta". As refeições do tipo "desjejum" e do tipo "ceia" não sofrerão diminuição no valor.

1.3 As licitantes podem ofertar seus lances a sua maneira, sem restrição de casas decimais. No entanto, durante a fase de aceitação, logo após a diminuição mencionada no subitem 1.2, o valor unitário da refeição será arredondado para menos (de cinco em cinco centavos), a fim de garantir que o troco seja fornecido aos usuários em valor exato. Na sequência, multiplica-se novamente pela quantidade total, com a finalidade de obter o valor final a ser aceito.

1.3.1. O arredondamento incidirá apenas sobre as refeições do tipo "almoço" e do tipo "janta". As refeições do tipo "desjejum" e do tipo "ceia" não terão seus valores arredondados, pois os usuários desses tipos de refeições são bolsitas integrais, ou seja, todas as refeições "desjejum" e "ceia" serão pagas diretamente pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

* Para **exemplificar** o disposto nos itens 1.2 e 1.3, segue o quadro abaixo:

Empresa X						
	Quantidade estimada	Valor do lance (global)	Valor unitário da refeição	Valor diminuído em R\$ 0,47 (item 1.2 do TR)	Valor arredondado para menos (item 1.3 do TR)	Valor aceito
Almoço	400.000	R\$ 2.999.888,00	R\$ 7,4997	R\$ 7,0297	R\$ 7,00	R\$ 2.800.000,00
Janta	270.000	R\$ 2.171.398,47	R\$ 8,0422	R\$ 7,5722	R\$ 7,55	R\$ 2.038.500,00

Empresa Y						
	Quantidade estimada	Valor do lance (global)	Valor unitário da refeição	Valor diminuído em R\$ 0,47 (item 1.2 do TR)	Valor arredondado para menos (item 1.3 do TR)	Valor aceito
Almoço	400.000	R\$ 3.045.567,6412	R\$ 8,1139	R\$ 7,6439	R\$ 7,60	R\$ 3.040.000,00
Janta	270.000	R\$ 2.000.000,00	R\$ 7,4074	R\$ 6,9374	R\$ 6,90	R\$ 1.863.000,00

1.4 A presente licitação tem como objeto **a contratação de empresa especializada nos serviços de alimentação coletiva**, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia), proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, tomando-se como referência adultos saudáveis, de acordo com legislação higiênico-sanitária vigente (Portaria nº.78/2009, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974) destinadas a servidores e alunos da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), visitantes eventuais e outras categorias devidamente autorizadas, de forma contínua, com cessão de área para uso das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário Campus Anglo (doravante denominado RU Campus Anglo) e Refeitório da Casa do Estudante Universitário (doravante denominado Refeitório CEU). Os serviços a serem prestados no Refeitório da Casa do Estudante Universitário (CEU) dependem do término das adequações que estão sendo providenciadas. Pretende-se que as obras estejam finalizadas até a data do início do serviço. Caso contrário, o serviço do Refeitório CEU serão prestados na Unidade de Restaurante Universitário situado na rua Andrade Neves, 1290 (entrada pela rua General Telles, s/n).

1.5 O objeto inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, que deverá respeitar o PIQ (Padrão de Identidade e Qualidade) estabelecido pela CONTRATANTE, embasado em Instruções Normativas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde; água potável ou água mineral para consumo por parte dos comensais; material de limpeza e produção de higiene, equipamentos de proteção individual e coletiva, material de expediente e outros materiais de consumo; equipamentos e utensílios complementares para a perfeita execução dos serviços; gás GLP; recursos humanos (área técnica, administrativa e operacional) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas. A CONTRATADA deverá ainda ser responsável pela manutenção das instalações, móveis e equipamentos cedidos pela CONTRATANTE.

1.5.1 A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição de gêneros caso não estejam de acordo com os padrões estabelecidos

1.6. O pré-preparo, preparo e distribuição das refeições poderá ser executada de forma centralizada (onde a alimentação é elaborada e distribuída no mesmo local), ou de forma descentralizada (onde a preparação ocorra em um local e a distribuição em outro), sendo que nesta modalidade o transporte também é de responsabilidade da CONTRATADA.

1.6.1 Para a distribuição do alimento de forma descentralizada, a CONTRATADA deverá possuir veículo adequado de acordo com a legislação

vigente, possuir Alvará da Vigilância Sanitária para transporte de alimentos, além de possuir certificado de controle de vetores e pragas urbanas do veículo.

1.6.2 O transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, deverá atender aos requisitos da legislação higiênico-sanitária vigente (Portaria nº.78/2009, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974) ocorrendo em condições de tempo e temperatura adequadas, sendo mantidos planilha de registros de controle.

1.6.3. Toda a despesas com este transporte – combustíveis, motorista e manutenção, deverão estar contabilizadas no valor da proposta, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer pagamento

2 DO LOCAL DE EXECUÇÃO

2.1 Os serviços deverão ser prestados nas dependências da CONTRATANTE, no RU Campus Anglo e Refeitório CEU, na Rua Gomes Carneiro nº 1 e Rua Três de Maio nº 1212, ambas localizadas em Pelotas / RS, respectivamente, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e demais anexos.

3 DA JUSTIFICATIVA

3.1 O Restaurante Universitário é um órgão de apoio da UFPel à comunidade acadêmica, que tem a finalidade de produzir e fornecer refeições com padrão de qualidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, com baixo custo para os usuários, contribuindo para a saúde e bem-estar e ainda dando suporte aos acadêmicos que estudam em horário integral e aos que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Para tanto deve seguir as ações de controle higiênico-sanitários constantes no Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974, da RDC nº. 216, da ANVISA, da Portaria nº 78/2009 e Portaria nº 325/2010 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

3.2 Ainda, devido a extinção de cargos que atuam diretamente no Restaurante Universitário, a UFPel não possui em seu quadro de servidores, pessoal necessário para a realização destes serviços, que são de imprescindível importância para a manutenção das atividades acadêmicas. Sendo assim, a administração da Fundação Universidade Federal de Pelotas objetiva permitir a exploração das áreas e dos serviços de Restaurante à empresa terceirizada através de processo licitatório.

4 MEMORIAL DESCRITIVO DAS REFEIÇÕES EFETIVAMENTE CONSUMIDAS NOS ÚLTIMOS 12 MESES

4.1 O quadro abaixo é meramente informativo. Tem por finalidade apresentar aos licitantes interessados o consumo efetivo do Restaurante por um período de doze meses.

Quadro 1 – Refeições servidas no Restaurante Universitário no período compreendido entre Julho / 2017 a Junho / 2018, Pelotas-RS, Brasil.

ANO	MÊS	DESJEJUM	CEIA	ALMOÇO	JANTAR
2017	Julho	4.108	13.505	50.406	37.342
	Agosto	3.203	11.743	41.017	30.209
	Setembro	2.379	8.359	26.733	20.120
	Outubro	3.561	13.208	49.303	37.034
	Novembro	3.051	12.390	43.613	32.024
	Dezembro	2.092	8.843	32.573	22.108
2018	Janeiro	697	3.360	8.291	7.053
	Fevereiro	2.410	12.210	31.211	24.506
	Março	2.514	11.495	34.322	26.801
	Abril	3.592	13.342	48.876	36.676
	Maio	3.205	12.829	50.367	36.383
	Junho	2.793	14.656	50.148	36.303
Total de refeições		33.605	135.940	466.860	346.559
Reserva técnica 10%		3.361	13.594	46.686	34.656
Total refeições mais reserva		36.966	149.534	466.860	346.559

Fonte: elaborado pelo autor do termo de referência

5 PREVISÃO DE REFEIÇÕES EM FERIADOS E RECESSO ACADÊMICO

5.1 O presente contrato prevê a elaboração e distribuição de refeições de acordo com o descrito:

Refeição	Feriado e Ponto Facultativo		Recesso Acadêmico (Férias)	
	RU ANGLO	CEU	RU ANGLO	CEU
Desjejum	-	Sim	-	Sim
Almoço	-	Sim	Sim	Sim
Jantar	-	Sim	-	Sim
Ceia	-	Sim	-	Sim

5.2 A previsão de refeições para os meses de recesso acadêmico será realizada com base na programação de cursos de verão, capacitações, projetos pedagógicos, encontros acadêmicos, cursos de pós-graduação, entre outros.

5.3 A CONTRATADA fica ciente que durante os períodos de recesso acadêmico, a demanda diminui significativamente, conforme se nota, exemplificativamente, nos meses de setembro/2017 e janeiro/2018 do Quadro 1.

5.3.1 A CONTRATADA pode verificar junto à CONTRATANTE a possibilidade de não abrir o Restaurante em períodos de feriados e recesso, cabendo à CONTRATANTE emitir a decisão final se o Restaurante poderá não funcionar em determinada data.

6 QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES

6.1 A quantidade estimada de refeições a ser contratada, será baseada no memorial descritivo das refeições consumidas em 12 meses, conforme Quadro 1 deste Termo de Referência, acrescido de 10% em caráter de reserva técnica, para evitar possíveis aditamentos em função do aumento de demanda que neste momento é de impossível previsão.

Quadro 2 – Quantidade média estimada de refeições a ser contratada por 12 meses

a) Restaurante Universitário Campus Anglo

Período letivo

Tipo de Refeição	Média diária 2ª a 6ª feira	Dias úteis	Média mensal	Reserva Técnica	Total Mensal	Média Anual
Almoço	1.600	21	33.600	3.360	36.960	332.640
Jantar	1.000	21	21.000	2.100	23.100	207.900
Ceia	350	21	7.350	735	8.085	72.765

Período não letivo

Tipo de Refeição	Média diária 2ª a 6ª feira	Dias úteis	Média mensal	Reserva Técnica	Total Mensal	Média Anual
Almoço	570	18	10.260	1.026	11.286	33.858

b) Refeitório CEU

Período letivo

Tipo de Refeição	Média diária	Dias úteis / sáb e dom	Média mensal	Reserva Técnica	Total Mensal	Média Anual
Desjejum	180	30	5.400	540	5.940	53.460
Almoço - sábado e domingo	250	9	2.250	225	2.475	22.275
Jantar - 2ª feira a domingo	200	30	6.000	600	6.600	59.400
Ceia - 2ª feira a domingo	200	30	6.000	600	6.600	59.400

Período não letivo

Tipo de Refeição	Média diária	Dias úteis	Média mensal	Reserva Técnica	Total Mensal	Média Anual
Desjejum	100	30	3.000	300	3.300	9.900
Almoço - sábado e domingo	100	18	1.800	180	1.980	5.940
Jantar - 2ª feira a domingo	100	18	1.800	180	1.980	5.940
Ceia - 2ª feira a domingo	100	18	1.800	180	1.980	5.940

6.2 A quantidade é meramente estimativa, de acordo com a provável demanda, não gerando obrigações de contratação por parte da CONTRATANTE.

6.3 Os valores serão pagos de acordo com o serviço efetivamente prestado, com controle de utilização por meio de sistema informatizado de acesso disponibilizado pela CONTRATANTE.

7 DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E REFEITÓRIO E DA COBRANÇA DE VALORES

7.1 Os valores referentes a almoço e jantar serão cobrados pela empresa diretamente dos usuários dos serviços conforme quadro abaixo:

Tipo de usuário	Valor a ser pago
Bolsista integral	R\$ 0,00
Bolsista parcial	R\$ 0,00 (na primeira refeição), e R\$ 2,00** (caso tenha segunda refeição)
Estudante	R\$ 2,00**
Visitante tipo A*	R\$ 0,00
Visitante tipo B*	R\$ 2,00**
Visitante tipo C*	valor integral da refeição***
Funcionário terceirizado	valor integral da refeição***
Servidor	valor integral da refeição***

Observações:

* Visitante: Todos os visitantes serão cadastrados e classificados pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis.

** R\$ 2,00: há possibilidade de atualização deste valor mediante decisão da CONTRATANTE

*** Valor integral da refeição: deverá ser cobrado do usuário o valor da refeição, conforme lance ofertado na licitação e contratado (respeitadas as atualizações contratuais por meio de reajuste)

7.2 Os valores referentes a desjejum e ceia, fornecidos somente para alunos bolsista integral, serão cobrados conforme relatório de controle de acesso.

7.3 A CONTRATANTE irá fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral e parcial das refeições, dos servidores e funcionários terceirizados, bem como a autorização de acesso dos visitantes e sua respectiva categoria.

7.4 A CONTRATANTE concederá subsídio para alunos que participem dos Programas de Assistência Estudantil, integral ou parcial, com comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica

7.5 A CONTRATADA terá acesso a relação de alunos com direito ao subsídio alimentação integral ou parcial, fornecido pela CONTRATANTE

7.6 Os usuários inseridos nas modalidades com custo R\$ 0,00 (conforme tabela acima) não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pelas refeições.

7.6.1 Nesses casos, o valor será integralmente pago pela CONTRATANTE à CONTRATADA, mensalmente, conforme relatório do controle de acesso, devidamente atestado pelo fiscal do contrato.

7.7 Os usuários inseridos nas modalidades R\$ 2,00 (conforme tabela acima) pagarão diretamente à CONTRATADA o valor de R\$ 2,00.

7.7.1 A diferença entre o valor de R\$ 2,00 e o valor da refeição conforme contrato será paga pela CONTRATANTE à CONTRATADA, mensalmente, conforme relatório do controle de acesso, devidamente atestado pelo fiscal do contrato.

7.8 O usuário bolsista parcial terá livre acesso para realizar uma refeição (almoço ou jantar) na modalidade R\$ 0,00. Caso opte por realizar uma segunda refeição no mesmo dia (jantar), deverá realizar o pagamento no valor de R\$ 2,00.

7.9 Os demais usuários do RU Campus Anglo, que não possuem nenhum tipo de subsídio por parte da Universidade, farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA, no valor da refeição conforme contrato.

7.10 A empresa CONTRATADA fica obrigada a dar troco exato e em espécie.

7.10.1. Caso a empresa não tenha o troco exato, o troco deverá ser a maior, de modo a não prejudicar o usuário do Restaurante.

7.10.2. Para facilitar a questão do troco, o valor do lance será arredondado para menos, conforme item 1.3 deste Termo de Referência.

7.11 Pessoas de fora da comunidade acadêmica terão acesso na modalidade visitante, com autorização prévia da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis; a modalidade de pagamento deverá ser definida por esta Pró-Reitoria.

7.12 O pagamento mensal a ser realizado pela CONTRATANTE será definido pela somatória das refeições efetivamente consumidas pelos usuários que pagam R\$ 0,00 ou R\$ 2,00 por refeição, descontados os valores já pagos pelos usuários diretamente à CONTRATADA.

7.13 O controle de acesso e de refeições distribuídas diariamente será realizado por sistema próprio da UFPel. Fica a critério da empresa a implementação de um sistema paralelo. Qualquer discordância com as informações do sistema da UFPel deverão ser justificadas com as devidas provas no dia da ocorrência.

7.14 Fica a cargo da CONTRATADA a disponibilização de pessoal necessário para controle do acesso e operação do sistema de controle da UFPel (posto de portaria). Para as refeições do tipo almoço durante o período letivo são necessários três postos de portaria no RU do Campus Anglo. Durante o serviço de janta serão necessários dois postos de portaria. No período de recesso acadêmico e férias o quantitativo de postos pode ser reduzido a até um posto, compatível com o volume de comensais para o período. Todas as refeições no Refeitório da CEU deverão contar com um posto de portaria.

8 ORÇAMENTO ESTIMADO

8.1 O valor global estimado do presente serviço é de R\$ 8.930.250,00 (oito milhões, novecentos e trinta mil e duzentos e cinquenta reais), estando incluso neste valor os insumos, serviços, encargos sociais e trabalhistas, seguros e lucros, além dos custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais e transporte de alimentos, se for o caso, além de todos outros custos necessários ao cumprimento integral do objeto do contrato.

8.2 As refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia) serão consideradas um lote único da licitação, porém com seus preços individuais registrados.

8.3 Os valores de referência deste termo foram calculados com base em pesquisa de mercado.

8.4 Poderá haver diligência para comprovação da capacidade de execução dos serviços com base no preço apresentado.

9 DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

9.1 Durante o período letivo, que corresponde aos meses indicados anualmente no calendário acadêmico, o fornecimento das refeições dar-se-á nos horários constantes no Quadro 3 abaixo:

Quadro 3– Horário das refeições a serem servidas durante o **período letivo**.

Refeição	Dias	RU Campus Anglo	Refeitório CEU
Desjejum	2ª a 6ª feira	-	07h00min – 08h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	08h30min – 10h00min
Almoço	2ª a 6ª feira	11h00min – 14h00min	-
	Sab / Dom / Feriado	-	11h30min – 13h00min
Jantar	2ª a 6ª feira	17h30min – 20h00min	18h00min – 19h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	18h00min – 19h30min
Ceia*	2ª a 6ª feira	17h30min – 20h00min	18h00min – 19h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	18h00min – 19h30min

* A entrega da ceia na terceira Unidade de Restaurante será conforme o horário de funcionamento daquela Unidade, de 2ª feira a domingo.

9.2 Durante o período não letivo ou recesso acadêmico, que corresponde aos meses programados no Calendário Acadêmico, divulgado no início de cada período letivo, o fornecimento das refeições dar-se-á nos horários constantes no Quadro 4 abaixo:

Quadro 4– Horário das refeições a serem servidas durante o **período não letivo**

Refeição	Dias	RU Campus Anglo	RefeitórioCEU
Desjejum	2ª a 6ª feira	-	07h00min – 08h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	08h30min – 09h30min
Almoço	2ª a 6ª feira	11h30min – 13h00min	-
	Sab / Dom / Feriado	-	11h30min – 13h00min
Jantar	2ª a 6ª feira	-	18h30min – 19h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	18h30min – 19h30min
Ceia*	2ª a 6ª feira	-	18h30min – 19h30min
	Sab / Dom / Feriado	-	18h30min – 19h30min

* A entrega da ceia na terceira Unidade de Restaurante será conforme o horário de funcionamento daquela Unidade, de 2ª feira a domingo.

10 ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

10.1 As refeições deverão ser entregues nos padrões técnicos determinados pela RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA) e Portaria nº 78 de 15 de janeiro de 2009, da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

10.1.2 O Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) deverão estar implementados pela CONTRATADA, bem como registros de controle de temperaturas, capacitações e demais planilhas contidas no MBP

10.2 A execução do cardápio é de responsabilidade integral do nutricionista da CONTRATADA, com planejamento de cardápio rotativo para seis semanas, podendo ser ajustado de acordo com a sazonalidade de hortifrutigranjeiros, com utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável), respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada, incluindo o planejamento das quantidades a serem produzidas até a distribuição e o controle de sobras.

10.2.1 O detalhamento do serviço consta no Anexo II deste Termo de Referência

10.2.2 A refeição (almoço e jantar) dos alunos da CONTRATANTE será do tipo *self service* em forma de buffet livre com porcionamento da preparação proteica; o desjejum será do tipo *self service* com porcionamento do pão e bebida láctea saborizada e o lanche da ceia deverá ser entregue individualmente.

10.3 Composição do cardápio

10.3.1 **Desjejum** – o cardápio servido no desjejum deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 400 Kcal, podendo ficar 10% acima ou abaixo.

10.3.1.1 Composição – café preto e/ou café com leite e/ou bebida láctea saborizada (400mL), pão francês e/ou pão de leite (100g), margarina e/ou schmier (18 a 20g) e fruta (100g).

10.3.2 **Almoço e Jantar** –o cardápio servido nas refeiçõesdeverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 750 Kcal no almoço e 600 Kcal no jantar,podendo ficar 10% acima ou abaixo, com a distribuição calórica e respectivos per capita médios apresentados no **Quadro 5** abaixo:

Quadro 5 – Distribuição calórica média das preparações das refeições almoço e jantar

Preparações	Per capita da preparação pronta (g/ml)	VCT (Kcal)
Arroz branco eintegral	120	156
Arroz parboilizado	100	194
Feijão preto ou carioca	100	62,1
Carne (bovina, suína, frango/ peixe)	120	262
Guarnição (massas / legumes)	100	175
Salada I (folhosos)	20	3,32
Salada II (mista)	40	6
Salada III (cozida)	80	26,4
Preparação vegetariana	72	116,6
Fruta	100	57

10.3.2.1 Os valores per capita da guarnição, carnes e saladas serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação. Será considerado como o peso das preparações de carne (mínimo 120g cozido) apenas o tecido muscular, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderados ossos, gorduras, molhos contidos nas preparações e frituras.

10.3.2.2 A proporção de proteína de soja será, em média, 10% do total das refeições e o arroz integral de 20%.

10.3.2.3 A distribuição de macro nutrientes das refeições almoço e jantar devem ser: carboidratos = 60%, proteínas = 15%; gorduras totais = 25% e gorduras saturadas = <10%; fibras (g) = 07-10; sódio (mg) = 720-960.

10.3.2.4 Deverá ser usada somente maionese industrializada na elaboração dos cardápios.

10.3.2.5 Deverá ser realizada a desinfecção com solução clorada dos vegetais crus e das frutas, conforme a legislação.

10.3.3 Ceia – o cardápio servido deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 300 Kcal por porção.

10.3.3.1 Preparações – lanches assados doces, tipo bolos e cucas; assados salgados com massa padrão recheados, tipo calzone, esfiha, foccatia, pastel, pizza, quiche e tortas; sanduíches recheados; xis salada com hambúrguer; lanches vegetarianos

10.3.3.2 Para cada lanche que utilizar proteína animal, a mesma preparação deverá oferecer proteína vegetal.

10.4 Controle de qualidade

10.4.1 A CONTRATADA se compromete a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações vigentes;

10.4.2 A CONTRATADA deverá manter nas unidades, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pela UFPel, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por estas, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;

10.4.3 A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, conforme descrito no item 2.3 do Anexo II, e ainda observando o registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

10.4.4 A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores

10.4.5 A CONTRATADA deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) ao Fiscal do Contrato no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

10.4.6 A CONTRATADA deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, nas unidades do restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE;

10.4.7 É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura de equipamentos de armazenamento a frio (refrigerados e congelados); balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado;

10.4.8 Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 120g\120ml (cento e vinte gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidas, em sacos plásticos transparentes e de primeiro uso para coleta de alimentos e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura entre 0 e 4°C (zero e quatro graus Celsius) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à CONTRATANTE, quando solicitado ou em caso de surto;

10.4.9 A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da CONTRATADA, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços;

10.4.10 A fiscalização da CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;

10.4.11 A CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento do restaurante;

11 ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

11.1 A CONTRATADA deverá oportunizar a flexibilização dos currículos da área de nutrição e afins, oferecendo espaços e oportunidades para a realização de diversas atividades curriculares e complementares, destes e de outros Cursos de Graduação da UFPel, da seguinte forma:

11.1.1 Disponibilizando espaço permanente de estágios para alunos dos cursos de graduação nas áreas de nutrição e gastronomia, além de outras áreas afins;

11.1.1.1 Para cursos de outras áreas afins como Química de Alimentos e Administração, haverá necessidade de o curso informar à CONTRATADA o nome do professor supervisor do estágio antes do início do mesmo;

11.1.1.2 Fica a cargo do professor supervisor acompanhar o aluno “*in loco*” pelo menos uma vez na semana, eximindo a responsabilidade da CONTRATADA.

Quadro 6 – Números de vagas permanentes para estágio nas áreas de nutrição, gastronomia e demais cursos.

Cursos	Manhã	Tarde
Nutrição	3	1
Gastronomia	1	1
Demais cursos	1 / curso	1 / curso

11.1.2 Possibilitando atividades curriculares complementares para outros cursos de graduação da UFPel ou outra Instituição de Ensino, com prévia autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis;

11.1.3 Possibilitando o desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Cursos de áreas afins e/ou outros cursos que tenham interesse em fazê-lo na unidade do RU;

11.1.4 Permitindo visitas técnicas de alunos de cursos afim, com a finalidade de:

a) aplicação de *checklist* conforme Portaria 78/09 SES/RS;

- b) visitas técnicas nas áreas de Controle de Qualidade, Boas Práticas de Produção de Alimentos, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, entre outras;
- c) visitas técnicas de alunos de outras Instituições de Ensino, com prévia autorização da Pró Reitoria de Assuntos Estudantis.

11.1.5 Possibilitando e permitindo a coleta de amostras de alimentos crus e/ou cozidos, água, óleo e outros, para realização de trabalhos de pesquisa;

11.1.6 Disponibilizando espaço para realização de atividades lúdicas por parte de alunos de diferentes cursos da UFPel;

11.1.7 Disponibilizar espaço para documentários e matérias televisivas;

11.1.8 Disponibilizar espaço para realização de treinamentos por parte das estagiárias do Curso de Nutrição e Gastronomia, em áreas de interesse da CONTRATADA.

11.2 Todas as atividades que envolvem pesquisa e extensão, o interessado deverá encaminhar projeto com objetivos e justificativas, assinado por professor responsável, ao fiscal do contrato para aprovação e encaminhamento à unidade do RU.

11.3 A CONTRATADA deverá oportunizar, no mínimo, as vagas elencadas acima para estágios.

11.4 Os estágios acima não são remunerados, de modo que não onerarão financeiramente a empresa CONTRATADA.

11.5 Caso seja de interesse da CONTRATADA, poderão ser oferecidas mais vagas para estágio (podendo ser remuneradas).

12 INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1 O início da prestação dos serviços de alimentação objeto do Contrato, deverá ocorrer no dia 04/02/2019.

12.1.1 O calendário acadêmico da UFPel para o ano de 2019 tem início previsto para 11/03/2019. Assim, esclarece-se desde já que o início da prestação dos serviços, que deve ocorrer dia 04/02/2019, terá um volume de refeições inferior ao restante do exercício, por se tratar de período não letivo.

13 DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

13.1 O pagamento somente será efetuado após a conferência do ateste pelo servidor competente (ou Fiscal do Contrato) do recibo apresentado pela CONTRATADA, quitação de encargos sociais e encargos incidentes, e da verificação da execução técnica do trabalho realizado.

13.2 O ateste do recibo fica condicionado à verificação da sua conformidade apresentada pela CONTRATADA com os serviços efetivamente executados conforme controle da CONTRATANTE, bem como a comprovação da regularidade fiscal, constatada através de consulta *online* ao SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.3 Executado o contrato, o seu objeto será recebido:

13.3.1. Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, diariamente conforme segue: *“Por se tratar de prestação de serviço continuado com emissão de nota fiscal mensal, diariamente o fiscal do contrato e seus apoiadores farão o controle do que está estabelecido neste termo de referência, no projeto básico, edital, contrato e seus anexos, frente o que está sendo entregue pela empresa CONTRATADA, conforme sistema próprio da CONTRATANTE”*.

13.3.2 Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante ateste da nota fiscal, assinada pela fiscalização, após o decurso do prazo de observação ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

14 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1 São obrigações da CONTRATANTE:

14.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as especificações do Edital e os termos de sua proposta;

14.1.2 Notificar a CONTRATADA, por escrito, de ocorrência de eventuais imperfeições na execução do serviço, defeitos ou incorreções, fixando prazo para sua correção e/ou remoção. Nos casos de não conformidades para a segurança

do alimento que será oferecido, a irregularidade será descrita e a ação corretiva precisará ser realizada de forma imediata;

14.1.3 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de preposto especialmente designado para esta atribuição;

14.1.4 Efetuar o pagamento à CONTRATADA mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente certificada, acusando o recebimento, por parte do responsável pelo órgão solicitante/UFPEL. O prazo para pagamento será de no máximo 30 (trinta) dias a partir da data de sua entrega na UFPEL, desde que não haja nenhum impedimento legal;

14.1.5 Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da UFPEL para tratar de assuntos pertinentes aos serviços ou aquisições contratadas;

14.1.6 Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

14.2 A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus funcionários, prepostos ou subordinados.

15 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1 Executar os serviços contratados, conforme especificações constantes no Edital e seus anexos, bem como na proposta apresentada pela CONTRATADA;

15.2 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar à CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições;

15.3 Indicar e manter preposto nos locais de prestação de serviço aceito pela Administração da UFPEL para representá-la na execução do contrato;

15.4 Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso de seus colaboradores às dependências da UFPEL;

15.5 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, como o Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP), fiscais e comerciais, resultantes da prestação dos serviços, conforme exigência legal, indenizações civis e quaisquer outras que

forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços, ficando ainda a UFPel isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

15.6 Relatar de imediato à UFPel toda e qualquer irregularidade observada em virtude da prestação de serviços;

15.7 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança na CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do decreto nº 7.203, de 2010;

15.8 Não comercializar qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado;

15.9 Permitir que os responsáveis pela fiscalização dos serviços, realizem vistorias em todas as áreas, desde a recepção até a distribuição dos alimentos;

15.10 Permitir a vistoria dos alimentos servidos nos *buffet*, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados;

15.10.1 A CONTRATADA deverá providenciar a reposição da preparação em até 30 minutos, no máximo, em condições ideais e adequadas de consumo, em caso de falta, descarte ou acidente com alguma preparação

15.11 A CONTRATADA deverá adquirir alimentos da agricultura familiar, na proporção mínima de 30% dos recursos recebidos, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 8.473/2015, Decreto nº 7.775/2012 e Resolução MDA nº 50/2012, seguindo as orientações dos **Anexos III e IV**.

15.12 Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, tendo as funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho

15.12.1 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre

15.12.2 Manter o seu pessoal uniformizado, identificado e provido dos equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), NR-6.

15.12.2.1 O uniforme deverá ser fornecido a cada seis, considerando a primeira entrega no início do contrato. Deverá ser complementado, sempre que for necessário, baseados nas condições do ambiente de trabalho, riscos de exposição e atividades exercidos pelo colaborador;

15.12.2.2 A composição do uniforme ficará a critério da CONTRATADA, porém, ressalva-se a necessidade da utilização de jalecos, camisetas de manga curta ou comprida, calças, toucas ou redes para proteção do cabelo, moletons para o inverno, casacos para câmara fria e outros que se fizerem necessários. Preferencialmente os uniformes devem ser de cor branca e com logotipo da empresa estampado e/ou bordado;

15.12.2.3 Não será permitida a permanência do colaborador em posto de serviço sem a devida uniformização e EPI.

15.12.3 Designar Responsável Técnico Nutricionista, de acordo com legislação, devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN₂) com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE

15.12.3.1 Este profissional deverá permanecer no local de trabalho em tempo integral, para fiscalizar e reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços do RU Campus Anglo e Refeitório CEU da UFPel e tomar as providências pertinentes, para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas.

15.12.3.2 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.

15.13 A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada, e em local visível, a escala de serviços mensal do pessoal que operam nas unidades do restaurante, especificando todas as categorias com nome, função e horários.

15.14 A CONTRATADA deverá encaminhar à fiscalização, no prazo máximo de 20 (vinte) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá atuar nas unidades do restaurante, especificando nome, funções e horários

15.14.1 Juntamente com a relação do pessoal, a CONTRATADA deverá apresentar a certidão de registro e quitação das nutricionistas responsáveis junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;

15.14.2 Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deverá ser novamente encaminhada à fiscalização

15.14.3 Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento das unidades do restaurante nem a execução dos serviços contratados

15.14.4 Encaminhar juntamente com a relação dos funcionários, os atestados admissionais e demissionais, quando for o caso

15.14.4.1 Exames admissionais para manipuladores de alimentos devem constar o exame clínico e exame de fezes – coproparasitológico, conforme legislação

15.15 Assumir todas as responsabilidades e tomar medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito

15.16 Manter atualizado o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)

15.17 Cumprir, além das determinações legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFPel

15.18 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;

15.19 A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. Seguro de vida a favor dos usuários do restaurante, em caso de sinistro, eprevendo possível indenização ao proprietário do imóvel, à UFPel. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização da UFPel, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal da CONTRATANTE;

15.20 A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada, para os alunos e servidores da UFPel, visitantes eventuais e outras categorias devidamente autorizadas.

15.20.1 Alimentos que compõe as refeições deverão obedecer ao preconizado no Guia Alimentar para a População Brasileira;

15.20.2 Fica proibido o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios; quando necessário, deverá ser utilizado amaciantes *in natura* como *bromalina* (abacaxi) e *papaína* (mamão). Não é recomendado o uso de condimentos industrializados, deve-se dar preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas);

15.20.3 Os cardápios, em número de seis (que serão utilizados como modelo) deverão ser ajustados com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, sendo ajustados mensalmente pela CONTRATADA e, enviado à CONTRATANTE com um prazo de 30 dias, para ser analisado e aprovado. Os tipos de insumos, per capita e incidências constam no Anexo II;

15.20.4 A CONTRATADA deverá manter Fichas Técnicas de todas as preparações a serem elaboradas e as mesmas deverão ser cumpridas. A supervisão, pela correta execução, poderá ser realizada pelos estagiários da CONTRATANTE, em auxílio as nutricionistas da CONTRATADA;

15.20.5 A CONTRATADA deverá tornar público os cardápios das refeições (almoço e jantar) com as respectivas calorias por porção de preparação, com antecedência de 01 (uma) semana;

15.20.6 Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários para a sua comercialização e com a identificação de validade, sendo que esta deverá estar sempre dentro do prazo;

15.20.7 Todas as fases de preparação de alimentos deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas (MPB) e aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) conforme Portaria nº 78/2009, RDC nº 216/2004 e Portaria nº 325/2010 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, sendo a elaboração e supervisão dos mesmos de responsabilidade da CONTRATADA e a supervisão podendo ser realizada pela CONTRATANTE;

15.20.8 A CONTRATADA deverá fornecer todas as matérias-primas (gêneros alimentícios), utensílios e acessórios complementares, bem como, os equipamentos da cozinha complementares, necessários à preparação das refeições, assim como material de limpeza e produção de higiene, materiais de acondicionamento, entre outros;

15.20.9 A CONTRATADA deverá respeitar rigorosamente a legislação vigente sobre higiene, segurança e medicina do trabalho;

15.20.10 A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção, conserto e reposição de móveis e equipamentos cedidos pela CONTRATANTE, bem como deverá manter a disposição do fiscal do contrato a ficha de manutenção preventiva e corretiva atualizada;

15.20.11 A CONTRATADA deverá guardar amostras (120g/120mL) de todos os alimentos preparados, em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura ENTRE 0 e 4º C;

15.21 A CONTRATADA deverá providenciar efetivo controle de pragas, através de empresa especializada na prestação de serviços continuados de controle de vetores e pragas urbanas, conforme Resolução RDC 52/2009, da ANVISA, com fornecimento de mão de obra, matéria prima, materiais, equipamentos e ferramentas necessárias, a serem executadas nas áreas internas do RU Campus Anglo e Refeitório CEU

15.21.1 Os produtos químicos utilizados nas aplicações, deverão ter, no mínimo, as seguintes características:

15.21.1.1 – Serem preparados e apropriados especificamente para cada local, sendo inócuos à saúde humana e não poderão provocar manchas nos locais de aplicação

15.21.1.2 – Ser de boa qualidade, alto alcance de extermínio e que atendam a resolução RDC nº 052, de 22 de outubro de 2009 da ANVISA e demais normas vigentes

15.21.1.3 – Estar devidamente registrados e liberados pelo Ministério da Saúde, conforme estabelece a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais normas vigentes

15.21.1.4 – Ser permitidos pela Portaria nº 10/85 e suas atualizações da ANVISA e que também atendam a Portaria nº 321/97 do citado órgão

15.21.1.5 – Obedecer aos demais parâmetros estabelecidos na Portaria nº 10/85-MS/SNVS (atualizada), na Lei 6.360/76, RDC nº 184/01 – ANVISA, RDC nº 34/2010 – ANVISA, RDC nº 339/05 – ANVISA, Portaria DISAD 10/80 e demais normas vigentes

15.21.1.6 – Sempre que possível, a dedetização deverá ser realizada com uso de equipamentos que garantam maior produtividade, padrão de qualidade e menores impactos à saúde dos prestadores de serviços envolvidos

15.21.1.7 – A desratização deverá ser realizada com emprego de raticidas, que serão colocados em locais estratégicos, não acessíveis ao contato humano e o produto a ser utilizado deverá ser inodoro, de eficácia comprovada e provocar a morte e o ressecamento do animal, sem deixar odor.

15.22 Será de responsabilidade da CONTRATADA os serviços de limpeza de caixas de gordura, desobstrução de rede de esgoto e limpeza de fossa séptica.

15.22.1 Para realização destes serviços haverá necessidade de utilização de bombas de alta pressão, caminhão auto vácuo e hidrojateamento.

15.23. A empresa contratada deverá avaliar o processo de trabalho de acordo com o ambiente de trabalho através de **PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional** a ser elaborado pela empresa contratada, o qual deverá ser apresentado no prazo de 30 dias a contar da assinatura do contrato.

16. DA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO

16.1 O espaço físico do Restaurante Universitário do Campus Anglo, cujo valor locatício foi avaliado em R\$ 15.192,01 mensais, será cobrado da CONTRATADA mediante desconto aplicado sobre o menor lance ofertado, após a fase de lances e durante a fase de aceitação (ver item 1.2 desse Termo de Referência). Ainda, somado a esse valor, será cobrado o valor de R\$ 7.050,56 mensais referente aos equipamentos que serão disponibilizados conforme relação anexa a este edital.

16.2 Considerando a quantidade estimada de 47.083 refeições/mês no Restaurante Universitário do Campus Anglo, bem como o valor mensal avaliado de R\$ 22.242,57 (utilização do espaço e equipamentos), estima-se que o custo médio por refeição pela utilização do espaço é de R\$ 0,47. Assim, após encerrada a fase de lances, e durante a fase de aceitação, o valor ofertado pela empresa autora do menor lance será diminuído em R\$ 0,47 (quarenta e sete centavos), de modo que o valor pago pela concessão será diluído entre as refeições mensais, conforme exemplo apresentado nos itens 1.2 e 1.3 deste Termo de Referência.

16.3 A CONTRATADA é responsável pelo pagamento da água e energia elétrica, conforme consumo:

16.3.1 A CONTRATANTE efetuará mensalmente a leitura de consumo de água e de energia elétrica, conforme medidor próprio instalado nas

dependências do Restaurante, e repassará à CONTRATADA o valor que deve ser recolhido mensalmente, via GRU.

16.3.2 Os valores cobrados pelo consumo de água e de energia elétrica serão os mesmos valores cobrados pelas concessionárias que disponibilizam tais serviços para o município de Pelotas (Sanep e CEEE, respectivamente).

16.4 Para que seja realizada reforma nas instalações físicas da área concedida, a CONTRATADA deverá encaminhar ao fiscal deste contrato o projeto para a regular aprovação pela Coordenadoria de Planejamento Físico da Pró-reitoria de Planejamento e Desenvolvimento (COPF);

16.5 Qualquer benfeitoria que for realizada pela CONTRATADA, com a devida aprovação da CONTRATANTE, será sem ônus à UFPel, e estas serão incorporadas ao patrimônio da mesma;

16.6 A CONTRATADA obriga-se a realizar de imediato reparo dos danos verificados no imóvel, ou nas suas instalações provocados por seus agentes, funcionários ou visitantes autorizados;

16.7 É de responsabilidade da CONTRATADA restituir o imóvel, após o contrato, nas condições em que o recebeu, conforme documento de descrição minuciosa elaborado quando da vistoria inicial, salvo os desgastes e deteriorações decorrentes do uso normal.

16.8 É de responsabilidade da CONTRATADA, ao término do contrato, restituir todos os equipamentos e utensílios de propriedade da UFPel, na forma do Anexo V.

17 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

17.1 A contratada, além de atender a todas as obrigações advindas deste Edital e de seus anexos, deverá, ainda, em seu processo de produção de alimentos, adotar, no que couber, as práticas de sustentabilidade ambiental disposto no Capítulo III da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, em especial os seguintes:

17.1.1 Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA

17.1.2 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138 de 8 de outubro de 2003

17.1.3 Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que geram ruído no seu funcionamento

17.1.4 Fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços

17.1.5 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos

17.1.6 Prever a destinação ambiental adequada das baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999

17.2 Descartar o material utilizado na execução dos serviços fazendo a separação dos resíduos recicláveis e tendo o cuidado necessário com o acondicionamento dos materiais, de modo a evitar a evaporação de substâncias tóxicas no meio ambiente

17.3 Adotar providências para que os produtos utilizados não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances) tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs) e éteres difenil-polibromados (PBDEs)

17.4 A contratada ainda deverá cooperar para com o desenvolvimento da política ambiental da UFPEL relacionada às boas práticas ambientais na execução do objeto do contrato. Para tanto, deverão ser observadas as seguintes disposições:

17.4.1 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

17.4.2 Elaborar e manter um programa interno para descarte correto de lixo orgânico e material descartável (latas, plásticos, papelão, papel, etc.)

17.4.3 Receber, da UFPEL, informações a respeito dos programas de uso racional dos recursos que impactem o meio ambiente;

17.4.4 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, sendo que a empresa deve atuar como facilitadora das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

17.4.5 Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela UFPEL.

18 DAS CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO

18.1 O pagamento mensal a ser executado pela CONTRATANTE será definido pela somatória das refeições efetivamente consumidas, descontados os valores já pagos diretamente pelos usuários a CONTRATADA no momento da refeição.

18.2 O controle de acesso e de refeições distribuídas diariamente será realizado por sistema próprio da UFPel. Fica a critério da empresa a implementação de um sistema paralelo. Qualquer discordância com as informações do sistema da UFPel deverão ser justificadas com as devidas provas no dia da ocorrência.

18.3 A nota fiscal será emitida pela CONTRATADA após os seguintes procedimentos:

18.3.1 Ao final de cada mês da execução contratual, a CONTRATADA apresentará um relatório prévio do consumo, sendo obrigatória a descrição do quantitativo individual de cada refeição servida no desjejum, almoço, jantar e ceia, conforme o controle de acesso previsto no item anterior;

18.3.2. A CONTRATANTE terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da apresentação do relatório, para aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, a prestação do serviço relatado pela CONTRATADA.

18.3.3 Quando da emissão da Nota Fiscal, deverá ser fornecido nesta ou em anexo a mesma os dados bancários da Empresa, bem como a indicação da quantidade de refeições servidas (desjejum, almoço, jantar e ceia), de acordo com o controle estabelecido entre as partes

18.4 O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data do ateste da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da CONTRATADA

18.5 O pagamento somente será efetuado após a conferência do “atesto” pelo servidor competente da CONTRATANTE da nota fiscal apresentada pela CONTRATADA, quitação de encargos sociais e encargos incidentes, e da verificação da perfeição técnica do trabalho realizado

18.5.1 O “atesto” da nota fiscal fica condicionado à verificação da sua conformidade apresentada pela CONTRATADA com os serviços efetivamente executados, bem como da comprovação da regularidade fiscal, constatada através de consulta “on-line” ao SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à

documentação mencionada no artigo 29 da Lei nº 8.666, de 1993, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento;

18.5.2 Será verificada também, antes do pagamentos, a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, em consulta ao portal do Tribunal Superior do Trabalho

18.6 Havendo erro na apresentação de qualquer dos documentos exigidos nos subitens anteriores ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

18.7 Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável, inclusive quanto ao artigo 31 da Lei nº 8.212, de 1991.

18.7.1 Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável;

18.8 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

18.9 Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

18.10 A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

18.11 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

19 DA NOTA FISCAL

19.1 Quando da emissão da Nota Fiscal, deverá ser fornecido nesta ou em anexo a mesma os dados bancários da Empresa. Deverá ser informado na Nota Fiscal, ainda, a descrição completa e detalhada dos serviços que forem considerados essenciais.

19.2 De acordo com o ofício circular nº 11/2010, do Departamento de Finanças e Contabilidade da UFPel, a partir de 01/12/2010 todas as entregas devem vir acompanhadas da NOTA FISCAL ELETRÔNICA (NF-E), em substituição às notas fiscais modelo 1 e 1-A, conforme Protocolo ICMS 42/2009.

20 DA SUBCONTRATAÇÃO

20.1 A permissão que se faça a subcontratação de partes do objeto licitado, neste caso específico os lanches a serem servidos na ceia, limpeza de caixas de gordura e controle de pragas e que o licitante vencedor execute serviços mais especializados, está prevista no art. 72 da Lei nº 8.666/1993.

21 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

21.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos Arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

21.2 O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

21.3 O controle de acesso e de refeições distribuídas diariamente será realizado por sistema próprio da UFPel, ficando a critério da empresa a implementação de um sistema paralelo.

21.4 Qualquer discordância com as informações do sistema da UFPel deverão ser justificadas com as devidas provas no dia da ocorrência.

21.5 Caberá à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE, da CONTRATANTE, a fiscalização e o acompanhamento da CONTRATADA durante a vigência do contrato, bem como a fiscalização do contrato, devidamente identificado em ato próprio do Ordenador de Despesas da Fundação Universidade Federal de Pelotas, ou pessoa devidamente credenciada para esta função.

21.6 Ao fiscal do contrato caberá a responsabilidade pelo acompanhamento dos serviços prestados pela CONTRATADA, bem como pela verificação do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados da mesma, lotados no Restaurante.

21.7 Ao fiscal caberá o controle do atendimento da obrigação da empresa de consumir no mínimo **30% dos insumos** com a agricultura familiar, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 8473/2015, Decreto nº 7775/2012 e Resolução do MDA nº 50/2012 e dos termos descritos no **Anexo III**.

21.8 O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade da CONTRATADA e nem confere à CONTRATANTE responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

21.9 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

21.10 O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

21.11 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

21.12 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

21.13 Será de responsabilidade da CONTRATANTE inspecionar periodicamente todos os procedimentos realizados pela CONTRATADA, avaliando as matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas com relação a legislação vigente, bem como realizará avaliação dos procedimentos de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipulação dos alimentos realizado pelos funcionários da CONTRATADA.

22 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS

22.1 A cada três meses será aplicado pelo fiscal da CONTRATANTE, o checklist da Portaria nº. 78/2009 (SES/RS, 2009), sendo que será desejável uma pontuação de adequação de 75%. A vistoria será realizada sem prévio aviso e deverá ser acompanhada integralmente por nutricionista da CONTRATADA. Após a vistoria o fiscal da CONTRATANTE, em um prazo de no máximo 3 dias úteis, entregará o relatório a CONTRATADA, sendo que a mesma deverá entregar um plano de ação para as não-conformidades encontradas, no prazo máximo de 10 dias úteis. Caso não atinja a pontuação de 75%, a CONTRATADA terá um prazo estipulado pela fiscalização para as adequações. Caso não seja atendida a solicitação será aplicada multa de até 10% do valor faturado no mês anterior.

22.2 A avaliação de desempenho da CONTRATADA realizada pela CONTRATANTE usará os seguintes parâmetros: higiene do ambiente, das instalações, dos equipamentos e utensílios; apresentação dos funcionários e atendimento; apresentação, temperatura e sabor das preparações no buffet, entre outros

22.3 A pesquisa de satisfação dos usuários deverá ser realizada em dia aleatório e os resultados serão divulgados em murais do Restaurante Universitário e no site da UFPeI

22.3.1 As avaliações periódicas deverão estar disponíveis aos comensais para a avaliação da aceitabilidade das refeições, sendo desejável a percentagem maior que 50% de GOSTEI e ADOREI, conforme escala hedônica abaixo:



Figura 1 – Escala hedônica mista de aceitabilidade

22.3.2 Caso não seja atingida a percentagem maior que 50%, conforme item acima, será aplicada multa à CONTRATADA de até 10% do valor faturado no mês anterior

22.3.3 Não serão considerados para efeito de aplicação de punição, as ocorrências dos três primeiros meses do contrato, haja vista seu caráter de adaptação

22.3.4 Reclamações e sugestões dos usuários do RU Campus Anglo e Refeitório CEU serão recebidas por meio de endereço eletrônico institucional da UFPel, sendo as reclamações e sugestões analisadas e repassadas à CONTRATADA para prevenção e correção de problemas

22.4 Além da avaliação acima, quinzenalmente a CONTRATANTE irá avaliar os serviços que estão sendo oferecidos, conforme **Quadro 7**, sendo que a pontuação mínima a ser alcançada pela CONTRATADA será de 70 pontos. Se a CONTRATADA obtiver pontuação menor que 70 pontos, por duas avaliações consecutivas ou três avaliações alternadas será aplicada multa de até 10% do valor faturado no mês anterior.

Quadro 7– Indicadores para avaliação de refeições servidas no restaurante da CONTRATANTE, Pelotas-RS, Brasil.

Itens a serem fiscalizados	O que será observado	Fiscalizações Executadas	Nº de vezes que foram considerados em não conformidade	% de atendimento	Pontuação máxima	Pontuação obtida
Higiene e comportamento						
Higienização do ambiente	Área de produção e exposição de refeições encontram-se higienizadas, com comprovação em planilhas de controle de higienização não rotineira					
Uniformes manipuladores	Manipuladores utilizam uniformes em bom estado de conservação					
	São de uso exclusivo nas dependências da empresa					
	Estão completos e limpos					

Comportamento dos manipuladores	Fazem a barba todos os dias					
	Conservam unhas curtas e sem esmaltes					
	Não utilizam adornos					
	Sem maquiagem e perfumes					
	Não comem na área de produção					
	Não fumam durante o horário de trabalho					
Utensílios de consumação	Talheres e pratos encontram-se em bom estado de conservação, adequadamente higienizados e em quantidade suficiente					
Qualidade no atendimento						
Colaboradores prestativos	Colaboradores ao serem solicitados pelos usuários são atenciosos e prestativos, buscam junto a chefia resolver os problemas					
Agilidade no atendimento	Colaboradores não negam atendimento e são ágeis ao desenvolvê-lo					
Qualidade da alimentação						
Divulgação do cardápio	Cardápio amplamente divulgado aos usuários e informado no sítio da CONTRATANTE					
Cumprimento do cardápio	Cardápio divulgado foi efetivamente servido					
Qualidade dos alimentos	Os alimentos utilizados para a preparação das refeições encontram-se em adequadas condições higiênico sanitárias, sendo respeitada a temperatura de armazenamento, conforme legislação					
Qualidade das preparações prontas	As preparações expostas para consumo estão adequadamente apresentadas					
	A aparência é satisfatória					
	O controle de temperatura é realizado de acordo com legislação vigente					

Metodologia de cálculo:

- ✓ Procedimentos diários executados
- ✓ N.º de fiscalizações executadas = Nº total de fiscalizações realizadas
- ✓ Não conformidade = Nº de vezes em que os itens avaliados foram considerados em não conformidade
- ✓ Percentual de atendimento = $1 - (\text{não conformidade} \div \text{nº. de fiscalizações executadas})$
- ✓ Pontuação obtida = Pontuação máxima x percentual de atendimento

23 DA VIGÊNCIA

23.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura, podendo ser prorrogado por igual período de acordo com o art. 57 da Lei 8.666/93.

23.2 Com 90 (noventa) dias de antecedência para término dos primeiros doze meses de contratação, será constituída uma comissão da PRAE que realizará minucioso levantamento de dados através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e preços praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens da renovação para a CONTRATANTE, inclusive quanto ao valor pago pela contratação. É facultada à comissão a possibilidade de convocar o preposto da CONTRATADA a qualquer momento para que sejam prestadas informações durante esse processo de análise.

23.3 Toda prorrogação de prazo contratual deve ser motivada e justificada por escrito, somente podendo operar-se caso se mostre vantajosa para a CONTRATANTE.

23.4 Para aferição da vantagem, a CONTRATANTE avaliará se os preços se mantêm adequados ou distorcidos aos preços vigentes no mercado à época da prorrogação.

24. DO REAJUSTE

24.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

24.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

24.3. Ao valor das refeições será aplicado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA ou outro que venha substituí-lo, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

24.4. Ao valor abatido pelo uso do espaço físico, conforme item 16 e item 1.2 deste Termo de Referência, será aplicado o Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM ou outro que venha substituí-lo, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

24.5. Conforme item 1.3 deste Termo de Referência, os valores reajustados também serão arredondados para menos, com final 0 (zero) ou 5 (cinco), a fim de garantir que o troco seja fornecido aos usuários em valor exato.

25 INFORMAÇÕES GERAIS

25.1 A licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, para ser declarada vencedora, deverá estar cadastrada no SICAF, com a documentação válida, na forma da lei, mediante consulta “on-line”, e deverá, encerrada a etapa de lances, apresentar os documentos exigidos no Edital, por meio de funcionalidade disponível no sistema (“enviar anexo”).

25.1.1 O prazo mínimo para envio da documentação será de 2 (duas) horas, o qual será definido pelo Pregoeiro via chat em sessão pública.

25.2 É terminantemente proibida a comercialização de:

- 25.2.1 Bebidas alcoólicas;
- 25.2.2 Artigos de tabacaria;
- 25.2.3 Remédios;
- 25.2.4 Bilhetes lotéricos;
- 25.2.5 Caça níqueis;
- 25.2.6 Jogos de azar;
- 25.2.7 Substâncias que causem dependências químicas e/ou psíquicas (Lei nº 6368 de 21 de outubro de 1976 e suas possíveis alterações);
- 25.2.8 Outros produtos que não sejam refeições.

25.4 A licitante deve apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por instituição de direito público ou privado, que comprove o desempenho da empresa na atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação

25.4.1 Este(s) atestado(s) deve(m) ter um quantitativo de refeições de, no mínimo, o valor da média mensal previsto no contrato (podendo esta ser a soma de vários contratos no mesmo período)

25.5 As penalidades contratuais são as previstas no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 28 do Decreto n. 5450/2005 e demais normas cogentes: ***“Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no***

SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais”.

25.5.1 Consoante o artigo 45, da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, a Administração Pública poderá, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

ANEXO II

DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

1 DEFINIÇÕES PARA PREPARAÇÃO DO DESJEJUM

1.1 Composição do cardápio

1.1.1 Itens a serem servidos e respectivos per capita, diariamente:

- a) Café – 14g
- b) Açúcar – 10g
- c) Leite em pó – 12g
- d) Pão de leite – 50g
- e) Pão francês – 50g
- f) Margarina – 20g
- g) Schmier – 25g
- h) Bebida láctea – 200mL
- i) Frutas – de acordo com a sazonalidade (banana prata, maçã tipo gala ou fugi, laranja valência, bergamota montenegrina, caqui tipo fuyo, pêssego, uva, melancia, melão) – 100g

1.2 Qualidade dos insumos

Café	Torrado e moído – de primeira linha, grãos selecionados; embalado a vácuo em pacotes de 500 gramas, com impressão do selo de pureza da ABIC, nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde.
Açúcar	Contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.
Leite	Integral em pó - elaborado através de leite fluido integral, com umidade máxima de 3,5%; acondicionado em pacotes aluminizados de 1 Kg. 100% deste produto deve ser adquirido da agricultura familiar (Anexo II)
Pão francês	Produto de boa qualidade, assado, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas; deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme
Pão de leite	Produto de boa qualidade, assado, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas; deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura

Margarina vegetal	Com sal, com até 75% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em balde plástico com 15 Kg. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente
Schimier	Diversos sabores, obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores. 100% deste produto deve ser adquirido da agricultura familiar (Anexo III)
Bebida láctea	Diversos sabores, elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto. 100% deste produto deve ser adquirido da agricultura familiar (Anexo III)
Frutas	Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas ou rachaduras. 100% deste produto deve ser adquirido da agricultura familiar (Anexo III)

1.3 Incidência – estes insumos deverão ser ofertados todos os dias, alterando os sabores dos bebida láctea e schimiers, e o tipo de fruta.

2 DEFINIÇÕES PARA PREPARAÇÃO DO CARDÁPIO E FORNECIMENTO DO ALMOÇO E JANTAR

2.1 Composição do cardápio do almoço e jantar

2.1.1 Itens a serem servidos:

- a) Arroz branco
- b) Arroz integral
- c) Feijão preto ou carioca
- d) Carne (bovino, suíno, aves, peixe)
- e) Guarnição (legumes, tubérculos, massas)
- f) Saladas (vegetais, grãos, massas, tubérculos)
- g) Preparação vegetariana (vegetais, grãos, PTS, massasêmola)
- h) Sobremesa – somente fruta

2.1.2 Quando houver ingredientes de origem animal em qualquer uma das preparações (considerando guarnição e saladas), deve-se fornecer opção de preparação vegetariana

2.2 Tipo de insumos e per capita das preparações

2.2.1 Arroz branco – per capita de 40g cru

2.2.2 Arroz integral – per capita de 30g cru

2.2.3 Arroz parboilizado – per capita 37g cru

2.2.4 Feijão preto –per capita 30g cru ou

2.2.5 Feijão carioca – per capita 32g cru

2.2.6 Carnes

- ✓ Carne bovina com molho (iscas, cubos, moída) – 1 colher contendo 120g crua
- ✓ Carne bovina tipo bife – 1 unidade – porção unitária de 120g crua
- ✓ Carne bovina tipo croquete – 2 unidades – porção unit
- ✓ Carne bovina tipo escalope – 2 unidades – porção unitária de 60g
- ✓ Carne bovina tipo almôndegas – 4 unidades – porção unitária de 30g
- ✓ Carne bovina tipo chuleta – 1 unidade – porção unitária de 60g
- ✓ Carne bovina tipo hambúrguer empanado – 1 unidade – porção unitária de 90g
- ✓ Carne de frango tipo cubos ou sassamide filé de peito – 1 colher contendo 120g
- ✓ Carne de frango tipo bife de filé de peito – 1 unidade de 120g
- ✓ Carne de frango tipo nuggets recheado com queijo –2 unidades – porção unitária de 60g
- ✓ Carne de frango tipo hambúrguer empanado – 1 unidade – porção unitária de 90g
- ✓ Carne de frango tipo salsichão –1 unidade – porção unitária de 110g
- ✓ Carne de frango tipo sobrecoxa –1 unidade – porção unitária de 180g
- ✓ Carne de peixe filé –1 unidade – porção unitária de 110g ou 60g para moqueca
- ✓ Carne de peixe filé empanado –1 unidade – porção unitária de 120g
- ✓ Carne suína tipo bife de pernil – 1 unidade – porção unitária de 120g
- ✓ Carne suína tipo carré – 1 unidade – porção unitária de 120g
- ✓ Carne suína lombo – 1 unidade – porção de 120g
- ✓ Kibe – 2 unidades – porção unitária de 45g

2.2.7 Guarnição –massa tipo seca ou capeletti ou ravióli ou nhoque com molho (vermelho, queijo com presunto, legumes cozidos); polenta com molho vermelho, queijo ou calabresa; banana ou abóbora ou batata doce caramelada; aipim frito, acebolado ou com molho; batata inglesa cozida com molho ou gratinada, frita ou purê; bolinho de batata ou legumes; risólis; legumes refogados

(cenoura, couve-flor, vagem, chuchu, brócolis, abóbora, repolho); farofa de legumes ou frutas. Peso médio per capita de 80g a 100g.

2.2.8 Saladas – abóbora japonesa, abobrinha Itália, agrião, alface lisa ou cressa, batata inglesa, berinjela, beterraba, brócolis, cebolas branca ou roxa, conservas de cebola e pepino, cenoura, chuchu, couve chinesa, couve flor, escarola, milho, nabo, pepino japonês ou salada, pimentão amarelo ou verde ou vermelho, rabanete, repolho verde ou roxo, rúcula, tomate, vagem. Peso médio per capita de 20g para os folhosos, 40g para saladas cruas e 80g para saladas cozidas

2.2.9 Preparações vegetarianas –proteína texturizada de soja orgânica (não será permitida utilização de PTS transgênica), tofu, vegetais e tubérculos, massas tipo sêmola, grãos (arroz branco ou integral, feijão branco ou carioca, grão de bico, lentilha, ervilha seca). Peso médio per capita 40g.

2.2.10 Sobremesa – somente frutas de acordo com a sazonalidade (banana prata, maçã tipo gala ou fugi, laranja valência, bergamota montenegrina, caqui tipo fuyo, pêssago, uva, melancia, melão)

2.3 Qualidade dos insumos

Arroz branco	Orgânico, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, com identidade e qualidade, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). 100% (cem por cento) deste produto deverá ser de origem orgânico e adquirido da agricultura familiar (Anexo III)
Arroz integral	Orgânico, integral, grãos curtos, sem polimento, teor de umidade máxima de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos, com identidade e qualidade, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo IV (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). 100% (cem por cento) deste produto deverá ser de origem orgânico e adquirido da agricultura familiar (Anexo III)
Arroz parboilizado	Longo fino, tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo V (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78). 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar (Anexo III)
Feijão carioca	Comum, classe cores, tipo 1, constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução

	RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS. 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar (Anexo III)
Feijão preto	Tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS. 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, no mínimo 30% de origem orgânico (Anexo III)
Carne bovina com e sem osso	Coxão mole ou fraldinha ou patinho, <i>in natura</i> ; embalada a vácuo ou resfriada em temperatura adequada à legislação; de 1ª qualidade, máximo de 3% de gordura, sem pelanca, sebo, tendões, nervos e aponeuroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva, de acordo com legislação vigente. A embalagem deve seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.
Carne bovina moída	Carne <i>in natura</i> ; embalada a vácuo ou resfriada em temperatura adequada à legislação, de 1ª qualidade, com no máximo 15% de gordura de acordo com a IN 83/03, sem tendões, nervos e aponeuroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adicionamento de proteína de soja, rotulada conforme legislação sanitária vigente. A embalagem deve seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.
Carne de ave	Carne <i>in natura</i> , deve ser limpa e preparada sem pele e sem gordura, resfriada em temperatura adequada à legislação. Deve apresentar aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas e qualquer substância nociva. A embalagem deve seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.
Carne de peixe	Peixe de água doce, congelado, filé de pescada ou pescadinha ou abrótea ou merluza, sem pele e sem espinhas; isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor; embalada em sacos plásticos próprios para alimento. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.
Carne suína com e sem osso	Carne <i>in natura</i> , sem pele, sem gordura, resfriada na temperatura adequada a legislação. Deve apresentar aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas e qualquer substância nociva. A

	embalagem deve seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.
Hortifrutigranjeiros	Frutas de 1ª qualidade, com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e intacta, tamanho e cor uniformes, livres de podridão, manchas pretas, sem rupturas e pancadas; vegetais de 1ª qualidade, firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livres de folhas murchas ou amareladas, cascas sem rachaduras ou cortes ou lesões de origem física ou mecânica. 80% destes insumos deverão ser adquiridos da agricultura familiar, sendo pelo menos, 30% de origem orgânica(Anexo III)
Grão de bico	Constituído de grãos inteiros, maduros e secos, livre de pedras e sujidades
Gêneros alimentícios	Deverão apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos e larvas. As embalagens devem seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente
Laticínios	Bebidas lácteas elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 – ANVISA; creme de leite apresentando teor de matéria gorda entre 35 e 40%; leite integral em pó elaborado através de leite fluido integral, com umidade máxima de 3,5%; queijo tipo lanche e tipo ricota – suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente. Preferencialmente, 100% (cem por cento) destes insumos deverão ser adquiridos da agricultura familiar. (Anexo III)
Ovos	Deve ser higienizado, apresentando casca limpa e isenta de rachaduras; frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionado por órgão competente. 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar. (Anexo III)
Schmier e Doces	Obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas a sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores. 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar. (Anexo III)

2.4 Incidência dos insumos no cardápio

Tipo	Especificação	Preparação	Porção média (crua)	Incidência
a) Grãos				
Arroz branco	Branco	Cozido	40g	Todos dias
	Integral	Cozido	30g	Todos dias

	Parboilizado	Cozido (carreteiro)	37g	1x/mês
Feijão	Preto	Cozido	30g	6x /semana
	Carioca	Cozido	32g	1x / semana
b) Carnes e derivados				
Carne bovina	Coxão mole, fraldinha, patinho, almôndega, hambúrguer	Com molhos diversos	120g	1x / semana intercalados
		Acebolada	120g	
		Com vegetais	60g	
		Carreteiro	80g	1x / mês
		Grelhados	120g	1x / semana
		Fritos	100g	1x / semana
Carne de frango	Filé em bife	Grelhados	120g	2x / semana intercalados
	Filé em cubos	Cozidos	100g	
	Sobre coxa	Assada ou frita	180g	
	Sassami	Assado ou cozidos	120g	
	Salsichão	Assado	110g	1x / mês
Carne suína	Bife	Grelhados	120g	A cada 15 dias intercalados
	Iscas	Grelhados ou fritos	120g	
	Tipo carré	Grelados	120g	
Carne de peixe	Empanado	Grelhados ou fritos	120g	A cada 15 dias intercalados
	Filé	Cozido	60g	
Kibe		Frito	90g	1x / mês
c) Guarnição				
Massas	Tipo seca	Cozidas c/ molho	80 a 100g	1x / semana
	Capeletti	Cozidas c/ molho / frita		1x / semana intercalados
	Nhoque	Cozidas c/ molho / frita		
	Ravióli	Cozidas c/ molho / frita		
Farinhas	Polenta	Cozida ou frita	80 a 100g	1x / semana intercalados
	Farofa	Refogada c/ legumes ou frutas		
Tubérculos	Aipim, batata inglesa, batata doce	Assados, fritos, cozidos, gratinados, purê	80 a 100g	1x / semana
Vegetais	Cenoura, couve-flor, abóbora, chuchu, couve verde, vagem, brócolis, repolho	Refogados, gratinados	80 a 100g	1x / semana
Congelados	Bolinho de batata, de legumes, nuggets	Fritos	80g	1x / semana
d) Saladas				
Folhosos	Alfaces lisa ou crespa, rúcula, agrião, escarola, couve chinesa	Cruas	20g	Todos os dias
Não folhosos	Abobrinha Itália, beterraba, pepino japonês e salada, cenoura, nabo, milho, cebola branca ou roxa, mamão, abacaxi, pimentão amarelo, verde e vermelho, rabanete, repolho verde e roxo, tomate	Cruas	40g	Todos os dias intercalados, de acordo com sazonalidade

	Abóbora japonesa, abobrinha Itália, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve flor, repolho verde, vagem	Cozidas	80g	Todos os dias intercalados, de acordo com sazonalidade
Conservas	Cebola e pepino	Crus	40g	1x / mês
e) Preparação vegetariana				
PTS	Com legumes, tubérculos, molhos diversos, estrogonofe, tofu, leite de soja, leite de coco, creme de leite de soja, cogumelos, frutas, ervas	Cozidas	40g	2x / semana
Legumes	Com ervas, semente de girassol, quinoa, gergelim	Refogados, recheados	40g	2x / semana
Grãos	Arroz branco ou integral, feijão branco ou carioca, grão de bico, lentilha, ervilha seca	Cozidos	40g	2x / semana
Massas	Tipo sêmola com molho, ervas, legumes	Cozidas	40g	1x / semana
f) Sobremesa				
Somente frutas	Banana prata	<i>in natura</i>	Mínimo de 80g e máximo de 120g	Todos os dias. Dar preferência para frutas da época
	Bergamota montenegrina			
	Maçã gala ou fuji			
	Laranja valência			
	Caqui fuyo ou chocolate			
	Pêssego			
	Uva			
	Melancia			
	Melão			

3 DEFINIÇÕES PARA PREPARAÇÃO DO CARDÁPIO DO LANCHE

3.1 Composição do cardápio

Tipo	Especificação	Sugestão de sabor / recheio	Porção média
Assado doce	Confeccionado com massa artesanal básica para bolo acrescido de sabor; com cobertura; assado em embalagens de alumínio e embalado com papel filme	Coco, chocolate, limão, maçã com canela, banana, aipim com coco, milho, cuca de banana ou goiabada	200g
Assado salgado	Confeccionado com massa padrão tipo calzone, esfiha, foccatia, pastel, pizza, quiche, tortas	Alface 10g Beterraba ralada 30g Calabresa 20g Carne bovina 1ª 40g	200g

		Cenoura ralada 30g Chester 20g Espinafre 10g Filé de frango 40g Hambúrguer bovino 50g Molho de tomate 40g Pesto 5g Queijo catupiry 20g Queijo lanche 20g Queijo muçarela 20g Queijo parmesão 5g Presunto 20g Ricota 20g Salsicha 15cm Tomate 20g	
	Confeccionado com massa folhada padrão	Peito de frango desfiado (40g); molho de tomate artesanal (30g) e requeijão (15g)	
		Queijo muçarela (20), creme de espinafre com requeijão (30g) e pesto (5g)	
Sanduíches	Confeccionado 2 fatias grandes de pão de forma, medindo 15x15x1cm	Queijomuçarela (20g), presunto (20g) ou chester (20g) ou frango desfiado (40g), tomate (20g) e margarina (15g)	200g
	Confeccionado com duas fatias grandes pão de forma integral, medindo 15x15x1cm	Ricota (20g), cenoura ralada (30g) ou beterraba (30g), tomate (40g) e margarina (15g)	
Recheadas	Confeccionado com pão tipo baguete de 15cm	Queijomuçarela (20g), presunto (20g) ou chester (20g) ou frango desfiado (40g), tomate (20g) e margarina (15g)	200g
		Ricota (20g), cenoura ralada (30g) ou beterraba (30g), tomate (40g) e margarina (15g)	
Xis salada	Confeccionado com pão de leite com gergelim (50g)	Hambúrguer de carne bovina (50g), tomate (20g), queijomuçarela (20g), alface (1 folha pequena)	200g
		Hambúrguer de soja (50g), tomate (20g), ricota (20g), alface(1 folha pequena)	

3.2 Para cada lanche que utilizar proteína animal, a mesma preparação deverá oferecer proteína vegetal.

4 ESPECIFICAÇÕES DE MATERIAIS DESCARTÁVEIS

4.1 Os produtos descartáveis deverão ser de primeiro uso resistentes, eficientes e eficazes, com dimensões suficientes para o kit de talheres a serem expostos no buffet, conforme recomendação da Portaria Estadual nº. 325/2010.

4.2 Os guardanapos descartáveis devem ser defolha dupla, tipo lisa, cor branca – não reciclável, alvura superior a 70%, conforme norma ABNT NBR 15.464 e 100% celulose; impureza máxima 15mm²/m², conforme norma TAPPI T437 OM-90. Embalado em pacotes plásticos transparentes.

4.3 Palito dental, roliço, em madeira de reflorestamento, com duas pontas afiadas em cada extremidade (unidade); cubagem (m³) 0,0025; medida – 7cm. Cada unidade deve ser acondicionada em embalagem primária atóxica, de plástico

4.4 As embalagens devem ser resistentes, atóxicas, limpas e íntegras; além disso, devem apresentar rotulagem com informações sobre o produto, conforme legislação vigente.

5 PRODUTOS E UTENSÍLIOS PARA A HIGIENIZAÇÃO

5.1 Produtos químicos – os produtos saneantes e utensílios utilizados para a higienização deverão ser próprios para atividade, conservados, limpos e em quantidade suficientes para a realização de todas as atividades de higienização, ocorrendo a separação dos utensílios utilizados na área suja e área limpa, bem como utensílios utilizados na higienização de superfícies que entram em contato com os alimentos. Todos os produtos saneantes utilizados não deverão apresentar substâncias que transmitam odor. Os mesmos deverão ser de uso institucional, aprovados no Ministério da Saúde e dispor de fichas técnicas.

5.2 Panos de limpeza –panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização(Portaria nº. 78/2009).

5.3 Panos de limpeza descartáveis – panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, sem serem utilizados novamente(Portaria nº. 78/2009).

5.4 Esponja – as esponjas de limpeza deverão estar em adequado estado de conservação, e a manutenção deverá ser feita de acordo com o estabelecido na legislação (Portaria nº. 78/2009). Fica proibida a utilização de esponja de lã de aço.

ANEXO III

AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

1 OBJETO

1.1 O Decreto 8.473/2015 em seu Art. 1º, § 1º, determina que: *“Do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades de que trata o caput, **pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar (DAP / PRONAF)**”*

1.1.1 A DAP poderá ser de pessoa física, destinada a identificar o produtor individual e sua família, ou

1.1.2 Poderá ser DAP Jurídica, identificando as formas associativas dos agricultores familiares, organizados em pessoas jurídicas devidamente formalizadas

1.2 No âmbito destas normas para a aquisição de alimentos da agricultura familiar, a CONTRATADA deverá observar o Artigo 2º e 5º do Decreto 7.775 de 04 de julho de 2012, priorizando os seguintes critérios, **nesta ordem**:

1.3.1 Organizações, estabelecimentos familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 que estejam inseridos no território Zona Sul do Estado/RS, definido pelo Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável como sendo os municípios de: Aceguá, Amaral Ferrador, Arroio do Padre, Arroio Grande, Candiota, Canguçu, Capão do Leão, Cerrito, Chuí, Cristal, Herval, Hulha Negra, Jaguarão, Morro Redondo, Pedras Altas, Pedro Osório, Pelotas, Pinheiro Machado, Piratini, Rio Grande, Santa Vitória do Palmar, Santana da Boa Vista, São José do Norte, São Lourenço do Sul, Turuçu.

1.3.2 Assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

1.3.3 Produtos orgânicos, nos termos da Lei Federal nº 10.631 e do Decreto Federal nº 6.323.

1.3.4 Organizações com maior número de mulheres na base social das cooperativas

1.3.5 Organizações, estabelecimentos familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 que estejam inseridos no Estado do Rio Grande do Sul

1.3.6 Organizações, estabelecimentos familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 que estejam inseridos no Território Nacional

2 JUSTIFICATIVA

2.1 O Restaurante Universitário é responsável pelo serviço de alimentação da comunidade acadêmica e, especialmente, dos estudantes em vulnerabilidade social que são assistidos com bolsa alimentação integral ou parcial, as quais são subsidiadas através de Bolsa Auxílio Alimentação com recursos do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Entende-se por:

2.1.1 Bolsa integral: o aluno recebe quatro refeições diárias servidas nas unidades do Restaurante Universitário.

2.1.2 Bolsa parcial: o aluno recebe uma refeição subsidiada, podendo fazer outra refeição como pagante.

3 FINALIDADE

3.1 Promover o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias, sob a perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável, e incentivar a agricultura familiar promovendo a sua inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável local, ao processamento de alimentos e industrialização e à geração de renda para agricultura familiar do Território Zona Sul do Estado/RS.

4 AQUISIÇÃO DE INSUMOS

4.1 Os insumos deverão ser adquiridos de forma direta de agricultores familiares e suas organizações, estabelecimentos familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, através de cronograma de entrega de produtos, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias a fim de viabilizar a produção dos mesmos, considerando inclusive as variações climáticas e os diferentes ciclos de produção

4.1.1 Dentre os produtos a serem adquiridos, com exceção do arroz branco e arroz integral – que devem ser 100% (cem por cento) orgânicos, os demais – arroz parboilizado, feijão preto, feijão carioca e hortifrutigranjeiros, devem atingir a marca de, no mínimo, 30% (trinta por cento) de orgânicos, conforme Calendário Agrícola e disponibilidade

4.1.2 Os laticínios, schimier e hortifrutigranjeiros que não são ofertados pelos fornecedores acima listados, poderão ser não orgânico.

4.1.3 O fornecedor deverá apresentar à CONTRATADA Certificação de Alimentos Orgânicos, conforme o Art. 1º da Lei nº 10.831/2003, expedido por: Sistemas Participativos de Garantia (SPG), Certificação por Auditoria ou Organização de Controle Social (OCS)

4.2 Cabe à CONTRATADA a negociação dos preços que serão pagos aos agricultores, observando o Art. 5º da Resolução GGPA n° 50, de 26/09/2012, onde consta a necessidade de, no mínimo, três pesquisas de preço devidamente documentada

4.2.1 A pesquisa de preços poderá ser realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I – Painel de preços disponível no endereço eletrônico [http://paineldepreços.planejamento.go.br](http://paineldepreços.planejamento.go.br;);

II – Preços obtidos através da média ou mediana em comércio atacadista ou varejista local através de sites ou tabela com lista de preços; para cotação de preços na Central de Abastecimento do Estado do rio Grande do Sul (CEASA/RS), a análise deverá ser feita com base na média semanal de preços, que pode ser encontrado no site www.ceasa.rs.gov.br

III – Associação de feirantes do Grupo A de Pelotas/RS, através da média semanal de preços, que pode ser encontrado com a Presidente da

Associação, SrªLoivaRetzlaf, Rua Acores 1591 – Bairro Três Vendas / Pelotas / RS – telefone 53 99144-3663

4.2.2 Na impossibilidade de pesquisa de preço para a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos, os preços poderão ser acrescidos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, conforme Art. 17, parágrafo único, da Lei nº 12.512, de 2011

4.3 A CONTRATADA deverá respeitar, além da sazonalidade dos produtos, a diversificação produtiva da região (conforme Anexo IV), proporcionando uma alimentação saudável e adequada, além do fortalecimento da agricultura familiar e da economia regional através da produção e comercialização local e sustentável.

4.4 Quando o fornecedor não tiver o produto previamente contratado para entregar à CONTRATADA, seja por motivos de intempéries ou qualquer outro que venha a ocorrer, relacionado diretamente à produção e/ou transporte, a entidade a que o mesmo estiver vinculado deverá emitir Parecer Técnico da EMATER ou da Instituição que este estiver filiado, justificando a falta do produto.

5 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

5.1 Ao fiscal do contrato caberá o controle do atendimento da obrigação da empresa de adquirir a quantidade (percentual) dos insumos produzidos pela agricultura familiar, conforme constante nos itens anteriores.

ANEXO IV

CALENDÁRIO AGRÍCOLA DAS COOPERATIVAS ATENDIDAS PELA UNIDADE DE COOPERATIVISMO DE PELOTAS / RS

1 GRÃOS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Arroz branco	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Arroz branco orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Arroz integral	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Arroz integral orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão carioca	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão preto	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Feijão preto orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

2 HORTIFRUTIGRANJEIROS

Produto	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abóbora japonesa <i>in natura</i>	x	x	x	x	x	x	x	x				x
Abóbora japonesa orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x				x
Abobrinha Itália	x	x	x	x	x							x
Aipim <i>in natura</i>				x	x	x	x	x				
Alface crespa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Alface lisa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Alface orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Batata doce <i>in natura</i>	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Batata doce orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x				x
Batata inglesa	x	x	x	x		x	x					x
Berinjela	x	x	x	x	x							x
Beterraba	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Beterraba orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brócolis <i>in natura</i>			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brócolis orgânico			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cebola	x	x	x	x	x	x					x	x
Cebola orgânica	x	x	x	x	x						x	x
Cenoura	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cenoura orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Chuchu			x	x	x							
Chuchu orgânico			x	x	x							x
Couve flor <i>in natura</i>			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve-flor orgânica			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Couve chinesa				x	x	x	x	x	x	x	x	
Couve orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Espinafre	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Espinafre orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Hortelã									x	x	x	
Louro	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Manjeriço	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Milho Doce <i>In natura</i>	x	x	x	x								x
Mostarda orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pepino salada	x	x	x	x	x						x	x
Pepino salada orgânico	x	x	x	x								x
Pepino japonês	x	x	x	x	x							x
Pimentão vermelho	x	x	x	x	x							
Pimentão verde	x	x	x	x	x	x						x
Pimentão verde orgânico	x	x	x	x	x	x						x
Rabanete	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Repolho roxo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Repolho verde	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Repolho orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rúcula	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rúcula orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tempero verde	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tempero verde orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tomate	x	x	x	x	x	x	x					x
Tomate orgânico	x	x	x	x	x	x	x					x
Vagem <i>in natura</i>	x	x	x	x	x							
Vagem orgânica	x	x	x	x	x							

3 CONSERVAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Cebola em conserva	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Extrato de tomate orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pepino em conserva	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

4 HORTIFRUTIGRANJEIROS HIGIENIZADOS, PROCESSADOS E CONGELADOS OU RESFRIADOS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	x	x	x	x	x	x	x	x				
Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	x	x	x	x	x	x	x	x				
Aipim higienizado e congelado	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Batata inglesa higienizada e resfriada em metades	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Beterraba higienizada e resfriada em cubos ou rodelas ou ralada	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brócolis higienizado e resfriado em floretes	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cenoura higienizada e resfriada em cubos, rodelas ou ralada	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve flor higienizada e congelada em florestes	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve verde higienizada, processada e resfriada	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Milho verde congelado e resfriado	x	x	x	x	x	x						
Vagem higienizada, processada e resfriada	x	x	x	x	x	x						x

5 FRUTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Banana prata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bergamota				x	x	x	x	x	x			
Bergamota orgânica				x	x	x	x	x	x			
Caqui				x	x							
Goiaba				x	x	x	x					
Laranja					x	x	x	x	x	x	x	
Laranja orgânica					x	x	x	x	x	x	x	
Limão				x	x	x	x	x	x	x	x	
Maça EVA ou GALA	x	x	x	x	x	x	x					
Melancia	x	x	x									x
Melão	x	x	x									x
Morango <i>in natura</i>	x	x						x	x	x	x	x
Pêssego	x										x	x
Uva	x	x										

6 LATICÍNIOS E OVOS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Bebida láctea sabor morango	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bebida láctea sabor salada de fruta	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Creme de leite fresco (nata)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Leite em pó	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Queijo tipo mussarela fatiado	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Queijo tipo ricota fresca	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Ovos coloniais orgânicos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

7 PESCADOS (Peixe de água doce)

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
File traíra			x	x	x	x	x	x	x	x		
Traíra eviscerada			x	x	x	x	x	x	x	x		
Jundiá eviscerado			x	x	x	x	x	x	x	x		
Filé Jundiá			x	x	x	x	x	x	x	x		
Filé de viola			x	x	x	x	x	x	x	x		
Filé de pintado			x	x	x	x	x	x	x	x		
Tainha eviscerada	x	x	x	x	x					x	x	x
Filé de tainha	x	x	x	x	x					x	x	x
Corvina eviscerada	x	x								x	x	x
Filé de corvina	x	x								x	x	x
File de peixe rei						x	x	x	x	x		
Tambica filé			x	x	x	x	x	x	x	x		
Carpa	x	x	x	x							x	x

ANEXO V

DIMENSIONAMENTO FÍSICO/FUNCIONAL

1 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS PORTO

1.1 Área Total - 1.172,16 m², contendo:

Área de armazenamento de alimentos secos	28,33 m²
Área de armazenamento de alimentos congelados / resfriados	21,09 m²
Área de armazenamento materiais de limpeza	10,60 m²
Área de higienização	24,79 m²
Área de pré-preparo e preparo de alimentos	145,92 m²
Área de distribuição de alimentos (buffets	133,69 m²
Salão de refeições	484,28 m²
Sala da administração	8,96 m²
Sala almoxarife	7,02 m²
Área de gás	4,31 m²
Área de resíduos	5,18 m²
Vestiário feminino e masculino (operacionais)	33,11 m²
Sanitários masculino e feminino (usuários)	47,92 m²
Demais áreas (recepção, circulação, área externa – serviços, caixa)	216,96 m²

1.2 Número de assentos disponíveis – 400 (quatrocentos)

1.3 Tipo de refeição – preparação no local, tipo *self service* com porcionamento de carne

1.4 Relação de equipamentos a serem cedidos em forma de comodato à CONTRATADA

Qtde / Unid	Especificação	Situação
1	Cafeteira elétrica MOBINOX – Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8. Capacidade: 50 litros; dimensões: ø410 x 1450mm	Novo
1	Fogão industrial a gás 8 bocas GASTROMAQ –Construído em aço inox AISI 304, 18.8. Grelhas removíveis em ferro fundido medindo 445 x 400mm. Dimensões: 1800 x 980 x 240mm	Novo
4	Forno Combinado Elétrico INTELIGENTE RATIONAL – Com capacidade para 10 GNs 1/1x65 mm. Construído em aço inoxidável AISI 304 18.8; com portas de vidro duplo (Considerar observação no item 1.6.4)	Novos

1	Frigideira basculante a gás MOBINOX – tampa basculante com mola e alavanca. Dimensões: 900 x 980 x 900mm (LxPxA); capacidade 60 litros	Nova
2	Fritadeira a gás GLP marca MULTIFRITAS – dois cestos em arame niquelado. Volume por cuba 16 litros de óleo. Medidas externas aproximadas 790 x 700 x 900mm (LxPxA)	Novas
2	Mini Câmara Vertical para Resfriados marca SULFISA – dimensões 1900 x 760 x 2050mm; 04 portas com capacidade para 20 caixas (360 x 550 x 240mm). Temperatura de resfriamento de 2 a 6°C	Novas
2	Mini Câmara Vertical para Congelados marca SULFISA – Dimensões 1900 x 760 x 2050mm; 04 portas com capacidade para 20 caixas (360 x 550 x 240mm); volume interno 1575 litros. Temperatura de congelamento de -18 a -22°C	Novas
3	Bebedouros Industrial 100 litros com três torneiras marca SULFISA – reservatório – 100 litros de água	Novos
2	PassThrough vertical aquecido com 4 portas, marca BF Inox – temperatura de trabalho: até 85°C. Dimensões: 1400 x 800 x 2050mm.	Novos
1	PassThrough vertical refrigerado com 4 portas, marca BF Inox – Dimensões: 1400 x 800 x 2050mm.	Novos
2	Caldeirão cilíndrico com tampa autoclavada(500 litros), marca GRUNOX – Dimensões: Ø1405 x 910mm; capacidade: 500 litros	Novos
2	Caldeirão cilíndrico com tampa americana (500 litros), marca GRUNOX – Dimensões: Ø1405 x 910mm; capacidade: 500 litros	Novos
3	Balança estilo romana, marca BALMAK –capacidade 300 Kg; divisão: 100 g; dimensões: 45 x 60 x 120 cm (LxPxA)	Novas
1	Balança com capacidade para 30 Kg, marca BALMA – divisão 5g	Nova
8	Carro auxiliar – dois planos (2P), marca ARTFTIO – com dimensões de 900 x 600 x 900mm; capacidade de carga total: 150 Kg	Novos
3	Carro cantoneira, marca ARTFRIO – Dimensões: 770x620x1600mm. Capacidade GN 1/1-100: 22 unidades	Novos
2	Carro plataforma, marca ARTFRIO – Medidas aproximadas: 900x600mm	Novos
2	Lavatório para assepsia, marca ARTFRIO – sistema de acionamento de torneira por pedal com coluna de apoio	Novos
8	Lixeira industrial com tampa e pedal – capacidade 100 litros	
8	Bancada lisa com encosto vincado e prateleira inferior gradeada, marca ARTFRIO – Dimensões: 1500 x 700 x 860mm	Novas
1	Bancada lisa com encosto vincado, marca ARTFRIO – Dimensões: 700 x 700 x 400mm	Nova
1	Bancada com encosto vincado, marca ARTFRIO – Com <u>uma cuba</u> , dimensões: 1500 x 700 x 860mm	Nova
1	Bancada com encosto vincado, marca ARTFRIO – Com <u>uma cuba</u> , dimensões: 1800 x 700 x 860 mm	Nova
1	Bancada com encosto vincado, marca ARTFRIO – Com <u>duas cubas centralizadas</u> , dimensões: 2000 x 700 x 860mm	Nova
1	Bancada com encosto vincado, marca ARTFRIO –Com <u>duas cubas centralizadas</u> , dimensões: 1800 x 700 x 860mm	Nova

1	Bancada com encosto vincado e prateleira inferior gradeada, marca ARTFRIO – Com <u>duas cubas centralizadas</u>, dimensões: 2000 x 700 x 860mm	Nova
1	Bancada lisa com encosto vincado e prateleira inferior gradeada, marca ARTFRIO – dimensões: 1200 x 700 x 860mm	Nova
1	Bancada com encosto vincado atrás e a esquerda, marca ARTFRIO –Com dois orifícios de 300mm de diâmetro e aba interna de 200mm, centralizados, dimensões: 1500 x 700 x 860mm	Nova
1	Bancada com encosto vincado atrás e a esquerda, marca ARTFRIO – Com um orifício de 300mm de diâmetro e aba interna de 200mm, localizado a direita da bancada, dimensões: 1500 x 700 x 860mm	Nova
1	Tanque em aço inox com encosto vincado, marca ARTFRIO – Com <u>duas cubas</u> localizadas a esquerda da bancada, dimensões: 2000 x 800 x 860mm	Novo
14	Estante perfurada com 5 prateleiras, marca ARTFRIO – dimensões: altura – 1980mm; largura – 920mm; profundidade – 600mm	Novas
8	Mesa lisa com prateleira inferior gradeada, marca ARTFRIO – medindo 1500 x 800 x 860mm	Novas
10	Pallets gradeados, marca ARTFRIO – dimensões: 1000 x 1000 x 200mm	Novos
4	Prateleira gradeada aérea, marca ARTFRIO – dimensões 1500 x 600 x 25mm	Novas
4	Prateleira gradeada aérea, marca ARTFRIO – dimensões 1800 x 600 x 25mm	Novas
1	Guichê para devolução de pratos, marca ARTFRIO –com três prateleiras, medida do guichê: 1000 x 700 x 300mm Veio com porta	Novo
1	Guichê para reposição de pratos, marca ARTFRIO – medida do guichê: 1000 x 700 x 300mm	Novo
3	Balcão térmico de distribuição quente, marca ARTFRIO – com cinco cubas, corre bandeja nos dois lados com 280 mm. Protetor salivar com fechamento superior em vidro temperado curvo duplo. Dimensões do balcão 2550 x 760 x 910mm (CxLxA); dimensões do protetor salivar 2300 x 1440 x 600mm (CxAxL)	Novos
3	Balcão térmico de distribuição frio, marca ARTFRIO – com três cubas, um corre bandeja nos dois lados com 280mm. Protetor salivar com fechamento superior em vidro temperado curvo duplo. Dimensões do balcão 1550 x 760 x 910mm (CxLxA); dimensões do protetor salivar – 1300 x 1450 x 600mm (CxLxA)	Novos
3	Módulo de apoio para talheres, marca ARTFRIO –tampas em granito, com 06 cubas para talheres a esquerda e a direita. Dimensões para apoio para talheres: 575 x 760 x 910mm (CxLxA)	Novos
3	Módulo apoio de pratos, marca ARTFRIO – tampas em granito. Dimensões: 575 x 760 x 660mm	Novos
3	Módulo de apoio para temperos, marca ARTFRIO – com corre bandeja nos dois lados com 280 mm, tampas em granito preto. Dimensões: 575 x 760 x 910mm (CxLxA)	Novos
3	Módulo de apoio para frutas, marca ARTFRIO –com corre bandeja nos dois lados; tampas em granito preto; com protetor salivar com fechamento superior em vidro temperado curvo duplo (dois lados). Dimensões: 1050 x 760 x 910mm (CxLxA)	Novos
104	Mesa conjugada com quatro assentos Mesa com 01 tampo medindo 700 x 1200 x 18cm em mármore sintético na cor branca; encostos giratórios; assento em mármore sintético na cor branca,	Novos

1	Máquina de lavar louças industrial, marca NETTER 810 – capacidade por gaveta: 18 pratos (Φ300mm); dimensões 1100 x 805 x 1380mm (LxPxH); 02 mesas auxiliares com capacidade para 1 (uma) gaveta; 04 gavetas de pinos, 02 gavetas para talheres; 01 gaveta lisa; 02 termômetros digitais	Novos
1	Coifa de centro para fogão, chapa e fritadeira, medindo 6100 x 1520 x 500mm	Nova
1	Coifa de encosto para caldeirões, medindo 7200 x 2000 x 500mm	Nova
1	Coifa de encosto para fornos combinados medindo 4200 x 1500 x 500mm	Nova

1.5 Complementação de equipamentos e utensílios para atender a demanda do RU (sugestão)

- ✓ Armários individuais dotados de fechadura ou dispositivo com cadeado, atendendo a legislação trabalhista (NR 24) e banco para vestiário dos colaboradores
- ✓ Bandeja servir refeição em plástico; tamanho mínimo 48x33x2,3cm (LxCxA) – 130 dúzias
- ✓ Batedeira planetária industrial, com capacidade de 18 litros, com batedores do tipo globo, leque e gancho – uma unidade
- ✓ Caçarolas e caldeirões de alumínio de números 19 a 45, com tampa – quantidade suficiente para atender a demanda
- ✓ Caixas para minicâmaras vertical, para resfriados (60 unidades) e congelados (60 unidades), tamanhos 360 x 550 x 240mm
- ✓ Caixas plásticas não vazadas, em polietileno, capacidade 45 a 50 litros
- ✓ Caixas plásticas vazadas (monoblocos) em polietileno branca, capacidade 38 a 100 litros
- ✓ Cubas GN 1/1 com alça e com tampa, capacidade de 9,5 a 30 litros, profundidade de 65 a 200mm – quantidade suficiente para atender a demanda e os equipamentos
- ✓ Descascador de tubérculos, com disco e material abrasivo, com tampa em inox e revestido externamente em inox – 2 unidades, de acordo com *Sant'Ana, H.M.P., 2012*
- ✓ Escada dobrável em alumínio com degraus antiderrapante ou borracha corrugada
- ✓ Estrados de polietileno para estocagem de alimentos em quantidade necessária

- ✓ Extintor de incêndio sistema A/B/C (uso universal), conforme projeto bombeiros
- ✓ Faca de mesa com lâmina em aço inox com fio serrilhado e cabo em polipropileno – 130 dúzias
- ✓ Garfo de mesa em aço inox e cabo em polipropileno – 130 dúzias
- ✓ Liquidificador industrial basculante, com capacidade de até 10 litros – quantidade suficiente para atender as necessidades
- ✓ Lixeiras para armazenamento de resíduos – lixo seco e úmido, com pedal em tamanhos variados, o suficiente para atender a demanda, identificadas de acordo com o Código Internacional de Resíduos, para ser usada na área interna
- ✓ Prato raso em vidro transparente; sugestão 23 x 2cm (øxA) – 130 dúzias
- ✓ Processador de vegetais, com discos nas funções de fatiador liso (1,0 a 3,0mm) e ondulado, ralador (fino e grosso), desfiador (5,0 a 8,0mm) – 2 unidades, de acordo com *Sant’Ana, H.M.P, 2012*
- ✓ Picador manual de legumes grande – quantidade suficiente para atender as necessidades
- ✓ Recipientes *gastronorms* (GN’s) 1 x 1 x 65mm – 100 unidades
- ✓ Recipientes *gastronorms* (GN’s) 1 x 2 x 100mm – 30 unidades
- ✓ Termômetros industrial tipo espeto com certificado de calibração
- ✓ Móveis e equipamentos necessários para as áreas administrativas
- ✓ Utensílios diversos – facas de tamanhos e tipos diversos; garfo tridente, escumadeira, concha e colher tipo hotel; descascador e boleador manual de alimentos; peneiras; afiador manual de facas; placas em polietileno; saca-rolhas com hastes; abridores de latas tipo manual; garrafas isotérmicas; colheres e pás em polietileno pronyl; potes com tampa tamanhos diversos; saladeiras; colher de arroz e concha para servir com cabo longo; concha para molhos; pegador de saladas dentado; saleiros para buffet, entre outros que se fizer necessário

1.6 OBSERVAÇÕES

1.6.1. Além dos equipamentos e utensílios acima mencionados, a empresa deverá fornecer demais materiais, equipamentos e insumos necessários à execução do objeto ora descrito, bem como mão-de-obra suficiente para a execução dos serviços, sendo a empresa CONTRATADA totalmente responsável

por sua utilização, manutenção e controle

1.6.2. A CONTRATADA deverá providenciar antes do início do funcionamento do RU Campus Anglo o alvará sanitário;

1.6.3. A CONTRATADA deverá arcar com os custos de manutenção da área física e manutenção e/ou reposição dos equipamentos, em casos de avaria ou situações similares;

1.6.3.1 A manutenção dos equipamentos cedidos à CONTRATADA deverão, quando necessário, ser realizado por empresa especializada e com aprovação da CONTRATANTE

1.6.3.2 A CONTRATADA deverá pagar todas as despesas relativas a execução do contrato

1.6.4. Com relação ao Item Forno Combinado Elétrico marca RATIONAL, 4 unidades, há a necessidade da empresa vencedora do processo licitatório, de realizar investimentos para compatibilizar as especificações de fabricação dos fornos às características de instalações elétricas do prédio. Conforme descrito na placa de especificação dos Fornos, "3 AC220V", significa que a tensão para alimentação elétrica do equipamento é trifásica de 220V alternada. Entretanto, a instalação elétrica do Prédio do Restaurante universitário está executada com tensão trifásica 380V, característica das instalações elétricas da cidade de Pelotas. Neste caso, para operar com os Fornos Combinados Inteligentes que serão disponibilizados no conjunto de equipamentos do Restaurante Universitário, a empresa vencedora do processo licitatório necessariamente deverá investir para aquisição e instalação autotransformadores trifásicos de 380/220 Volts, com potência de 24 kW, grau de proteção IP21/IP66, individuais para cada um dos 4 equipamentos. O orçamento estimado para cada equipamento autotransformador é de R\$ 2.000,00, conforme especificação a seguir. Especificação técnica dos autotransformadores: - Autotransformador a seco trifásico de baixa tensão; - Grupo de ligação Yn0 (Estrela/Estrela) com centro (N) acessível; - O centro (N) da ligação Yn0 não deve ser conectada eletricamente ao polo de proteção (aterramento); - Todas as partes metálicas da carcaça devem ser conectadas ao polo de proteção (aterramento); - Tensão de entrada 220/380V ou 380V trifásico + Neutro - Reversível; - Tensão de saída 110/220V ou 220V trifásico + neutro - Reversível; - Potência mínima de 19kVA e máxima de 24kVA; - Frequência de 60Hz; - Grau de proteção IP21/IP66; - Classe de isolamento de temperatura B (130°); - Classe de isolamento elétrico 1kV; - Pintura epóxi; - Certificação de ensaios (mínimos) conforme NBR 5356/5380; - Cor Ral 7032 ou 7044. - Ruído admissível até 25 dB; - Rodas bidirecionais com trava em todas; - Pelo menos dois olhais para içamento e arraste; - Placa de características; - Duas placas de advertência de "Risco de choque elétrico manuseio apenas por pessoas autorizadas" em lados contrapostos; - Duas placas de sinalização de "380/220 Volts" em lados contrapostos; As tomadas

disponíveis para cada forno contem três condutores de 16 mm² HEPR para cada fase, um condutor de 16 mm² HEPR para o neutro, um condutor 16 mm² HEPR para a proteção e um disjuntor diferencial residual (DDR) de 50 A30 mA. A qualidade do equipamento e da instalação é de inteira responsabilidade do contratado bem como a escolha do local da instalação, devendo obedecer ao projeto elétrico e as normas vigentes relacionadas, sob fiscalização dos técnicos da Universidade.

2 REFEITÓRIO NA CASA DO ESTUDANTE UNIVERSITÁRIO

2.1 Área total de 173,45 m²

Área de pré-preparo e preparo de alimentos; área de higienização e armazenamento	40,11 m ²
Área de distribuição de alimentos (buffets) e salão de refeições	114,12 m ²
Sala da administração	13,32 m ²
Circulação	5,90 m ²

2.2 Número de assentos disponíveis – 80 (oitenta)

2.3 Relação de equipamentos a serem cedidos em forma de comodato à CONTRATADA

1	Armário aéreo em MDF com 4 portas e 3 prateleiras, IDELI	1
1	Balcão escritório em MDF com 3 gavetas pequenas e 2 gavetas grandes, IDELI	1
1	Escrivaninha em MDF 1600 x 1150 mm, IDELI	1
1	Balcão refrigerado para saladas	1
1	Balcão térmico 2210x1270x1400mm	1
2	Bebedouro Libell 20 litros	1
3	Cadeiras secretária com braços, giratória na cor marrom	1
1	Cafeteira Universal 6 litros	1
10	Caixas térmicas Super Box	1
1	Carro de apoio em inox com duas prateleiras e proteção lateral 700 x 320 x 780mm	1
1	Carro plataforma inox 1060x660x900	1
1	Condicionador de Ar individual tipo Split, marca Fujitsu - 7000 BTU's	1
1	Fogão Inox 8 bocas PROGÁS	1
1	Forno semi-industrial inox PROGÁS	1
2	Liquidificador METVISA 4 litros	1
2	Carro para detritos, em inox, com tampa	1
10	Mesa em MDF medindo 2,40 x 0,75 m na cor branca com bancos	2

4	Marmidão térmico em alumínio	2
1	Módulo mesa para apoio de sobremesa	1
3	Picador de Legumes	1
1	Multiprocessador Metvisa	1
1	Secadores de mãos com acionamento automático	1
2	Mesa em inox, medindo 600 x 600mm	1
2	Mesa de apoio em inox medindo 1000 x 600 x 800mm	1
2	Rechaud redondo	1
12	Cubas GN 1/1 profundidade 200mm	1
16	Cubas GN 1/1 profundidade 100mm	1
28	Tampas para GN	1
6	Ventiladores de parede	1
1	Mesa em MDF branca com duas gavetas, medindo 900 x 600 x 750mm	1
1	Cadeira Mobiltex em tecido preto	1

2.5 Complementação de equipamentos e utensílios para atender a demanda do RU (sugestão)

- ✓ Armários individuais dotados de fechadura ou dispositivo com cadeado, atendendo a legislação trabalhista (NR 24) e banco para vestiário dos colaboradores
- ✓ Bandeja servir refeição em plástico; tamanho mínimo 48x33x2,3cm (LxCxA) – 130 dúzias
- ✓ Batedeira planetária industrial, com capacidade de 8 litros – uma unidade
- ✓ Caçarolas e caldeirões de alumínio com tampa – quantidade suficiente para atender a demanda
- ✓ Caixas plásticas não vazadas, em polietileno, capacidade 45 a 50 litros
- ✓ Caixas plásticas vazadas (monoblocos) em polietileno branca, capacidade 38 a 50 litros
- ✓ Escada dobrável em alumínio com degraus antiderrapante ou borracha corrugada
- ✓ Extintor de incêndio sistema A/B/C (uso universal), conforme projeto bombeiros
- ✓ Faca de mesa com lâmina em aço inox com fio serrilhado e cabo em polipropileno – 25 dúzias
- ✓ Garfo de mesa em aço inox e cabo em polipropileno – 25 dúzias

- ✓ Prato raso em vidro transparente; sugestão 23 x 2cm (øxA) – 25 dúzias
- ✓ Termômetros industrial tipo espeto com certificado de calibração
- ✓ Utensílios diversos – facas de tamanhos e tipos diversos; garfo tridente, escumadeira, concha e colher tipo hotel; descascador e boleador manual de alimentos; peneiras; afiador manual de facas; placas em polietileno; saca-rolhas com hastes; abridores de latas tipo manual; garrafas isotérmicas; colheres e pás em polietileno pronyl; potes com tampa tamanhos diversos; saladeiras; colher de arroz e concha para servir com cabo longo; concha para molhos; pegador de saladas dentado; saleiros para buffet, entre outros que se fizer necessário

2.5 OBSERVAÇÕES

2.5.1 Além dos equipamentos e utensílios acima mencionados, a empresa deverá fornecer demais materiais, equipamentos e insumos necessários à execução do objeto ora descrito, bem como mão-de-obra suficiente para a execução dos serviços, sendo a empresa CONTRATADA totalmente responsável por sua utilização, manutenção e controle

2.5.2 A CONTRATADA deverá providenciar antes do início do funcionamento do Restaurante Universitário:

- Alvará sanitário

2.5.3 A CONTRATADA deverá arcar com os custos de manutenção da área física e manutenção e/ou reposição dos equipamentos, em casos de avaria ou situações similares

2.5.3.1 A manutenção dos equipamentos cedidos à CONTRATADA deverão, quando necessário, ser realizado por empresa especializada e com aprovação da CONTRATANTE

2.5.4 A CONTRATADA deverá pagar todas as despesas relativas a execução do contrato