

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

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 Capão do Leão, de acordo com as especificações e quantidades abaixo relacionadas:

LOTE 1 - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS CAPÃO DO LEÃO					
Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade estimada para 12 meses	Valor Unitário (R\$)	Valor estimado total (R\$)
1	Almoço, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	390.000	R\$ 11,22	R\$ 4.375.800,00
2	Janta, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	104.000	R\$ 11,36	R\$ 1.181.440,00

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: atualmente, o Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão fornece somente refeição do tipo almoço, pois não há atividades acadêmicas no período noturno. Há uma expectativa de que atividades acadêmicas possam ser desenvolvidas após às 18 horas, a partir do ano de 2019, o que implicaria na necessidade de funcionamento do Restaurante Universitário com o atendimento da janta. Assim, o início da prestação dos serviços de alimentação coletiva do tipo janta dependerá de comunicação da CONTRATANTE à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias. Diante do exposto, ressalta-se que a prestação dos serviços iniciará apenas com a refeição do tipo almoço.

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\$ 0,33 (trinta e três 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.

1.3 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.

* 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\$ 0,33 (item 1.2 do TR)	Valor arredondado para menos (item 1.3 do TR)	Valor aceito
		R\$				
Almoço	390.000	1.985.100,0000	R\$ 5,0900	R\$ 4,7600	R\$ 4,75	R\$ 1.852.500,00
Janta	104.000	R\$ 594.869,6000	R\$ 5,7199	R\$ 5,3899	R\$ 5,35	R\$ 556.400

		Empresa Y				
	Quantidade estimada	Valor do lance (global)	Valor unitário da refeição	Valor diminuído em R\$ 0,33 (item 1.2 do TR)	Valor arredondado para menos (item 1.3 do TR)	Valor aceito
		R\$				
Almoço	390.000	2.777.736,0000	R\$ 7,1224	R\$ 6,7924	R\$ 6,75	R\$ 2.632.500,00
Janta	104.000	R\$ 596.960,0000	R\$ 5,7400	R\$ 5,4100	R\$ 5,40	R\$ 561.600,00

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 (almoço e jantar), 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 concessão onerosa de área para uso das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário (RU), localizado no Campus Capão do Leão, Avenida Eliseu Maciel s/nº, Bairro Jardim América – Capão

do Leão/RS.

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 produtos 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; lenha, 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, equipamentos bem como manutenção e operação da caldeira, 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 deverá ser executado de forma centralizada (onde a alimentação é elaborada e distribuída no mesmo local).

2 DO LOCAL DE EXECUÇÃO

2.1 Os serviços deverão ser prestados nas dependências da CONTRATANTE, no Restaurante Universitário localizado no Campus Capão do Leão, Avenida Eliseu Maciel, s/nº, Bairro Jardim América, Capão do Leão/RS, 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 à 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 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 em 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	ALMOÇO
2017	Julho	40.226
	Agosto	30.787
	Setembro	20.494
	Outubro	38.370
	Novembro	27.857
	Dezembro	24.343
2018	Janeiro	7.281
	Fevereiro	24.305
	Março	22.402
	Abril	40.096
	Maio	34.870
	Junho	31.050
Total de refeições		342.081
Reserva técnica 10%		34.208
Total refeições mais reserva		376.289

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 segunda-feira a sexta-feira, em período letivo ou não.

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

6.1 A quantidade estimada de refeições “*almoço*” a ser contratada foi 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.

6.2 A quantidade estimada de refeições “*jantar*” a ser contratada levou em consideração os cursos que poderão ser ofertados no turno da noite no Campus Capão do Leão.

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

Período letivo

Tipo de Refeição	Média diária	Média Dias úteis	Média mensal	Reserva Técnica	Total Mensal	Média Anual
Almoço	1.700	21	35.700	3.570	39.270	353.430
Jantar	500	21	10.500	1.050	11.550	103.950

Período não letivo

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

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

6.4 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 DA COBRANÇA DE VALORES

7.1. Os valores 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 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.

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

7.4 A CONTRATADA terá acesso à relação de alunos com direito ao subsídio alimentação integral ou parcial, fornecido pela CONTRATANTE.

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

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

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

7.6.1 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.

7.7 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.

7.8 Os demais usuários do Restaurante Universitário, 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.

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

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

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

7.10 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.

7.11 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.

7.12 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.

7.13 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 quatro 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. Caso seja implementado o serviço de janta, o número de postos necessários será calculado conforme a demanda, proporcional à força de trabalho utilizada para o serviço de almoço.

8 ORÇAMENTO ESTIMADO

8.1 O valor global **estimado** do presente serviço é de R\$ 5.557.240,00 (cinco milhões, quinhentos e cinquenta e sete mil, duzentos e quarenta 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 duas refeições (almoço e jantar) 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 de segunda a sexta-feira nos horários conforme Quadro 3 abaixo:

Quadro 3– Horário das refeições a serem servidas durante o período letivo de segunda a sexta-feira

Tipo de Refeição	RU CCL
Almoço	11h00min - 14h00min
Jantar	17h30min - 20h00min

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 se dará de segunda a sexta nos horários conforme Quadro 4 abaixo:

Quadro 4– Horário das refeições a serem servidas durante o período não letivo, de segunda a sexta-feira.

Tipo de Refeição	RU CCL
Almoço	11h30min - 13h00min

10 ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

10.1 As refeições deverão ser entregues nos padrões técnicos determinados pela Resolução 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.

10.1.1 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 em anexo a este Termo de Referência;

10.2.2 A refeição dos alunos da CONTRATANTE será do tipo Self Service (almoço e jantar), em forma de buffet livre com porcionamento da preparação proteica.

10.3 Composição do cardápio.

10.3.1 **Almoço e Jantar** – o cardápio servido nas refeições deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 750 Kcal/cada, podendo ficar 10% acima ou abaixo, com a distribuição calórica e respectivos per capita médios apresentados no **Quadro 5**;

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

Preparação	Per capita da preparação pronta (g/ml)	VCT (Kcal)
Arroz branco integral	120	156
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

10.3.1.1 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;

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

10.3.1.3 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;

10.3.1.4 Deverá ser usada somente maionese industrializada na elaboração dos cardápios;

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

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 no RESTAURANTE, 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 esta, 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 1.3 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:

- 10.4.4.1 Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- 10.4.4.2 Controle integrado de vetores e pragas;
- 10.4.4.3 Higienização do reservatório;
- 10.4.4.4 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, no próprio 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 *check list* 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 alimentações 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 ateste da nota fiscal, 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;

14.1.7. Disponibilizar o último relatório de inspeção das caldeiras, o livro de registro, manual de operação, prontuário e documentação técnica.

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 8473/2015, Decreto nº 7775/2012 e Resolução do MDA nº 50/2012, seguindo as orientações previstas nos **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 (dezesesseis) 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 meses, 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, 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 Capão do Leão 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 opera no 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 no 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 da nutricionista responsável 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 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, eprevedo possível indenizaçãoà 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 uma prazo de 30 dias, para ser analisado e aprovado. Os tipos de insumos, per capitas 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 produtos 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 à disposição do fiscal do contrato a ficha de manutenção preventiva e corretiva atualizada;

15.20.11 A CONTRATADA será responsável pela manutenção e operação da caldeira, conforme especificações do Anexo VII.

15.20.12 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 4°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 Restaurante Universitário.

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 – 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.

15.23. A contratada deverá oferecer cursos de reciclagem para os operadores de caldeira em conformidade com a NR-13.

15.24. A CONTRATADA deverá realizar tratamento diário da água e, as *análises da água*, deverão ser realizadas pelo menos uma vez por mês, ou quando houver qualquer alteração no funcionamento da caldeira.

15.25. 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 Capão do Leão, cujo valor locatício foi avaliado em R\$ 9.196,93 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\$ 1.634,35 mensais referente aos equipamentos que serão disponibilizados conforme relação anexa a este edital.

16.2 Considerando a quantidade estimada de 32.500 refeições/mês, bem como o valor mensal avaliado de R\$ 11.208,44 (utilização do espaço e equipamentos), estima-se que o custo médio por refeição pela utilização do espaço é de R\$ 0,33. 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\$ 0,33 (trinta e três 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 Capão do Leão (Corsan 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 VI.

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;

17.4.6 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 à 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 almoço, jantar, 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 (almoço e jantar), 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 dos 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, com o aceite prévio da fiscalização, neste caso específico a limpeza de caixas de gordura, controle de pragas, operação e manutenção da caldeira e que o licitante vencedor execute serviços mais especializados, está prevista no art. 72 da Lei nº 8.666/1993.

20.1.1. A empresa subcontratada deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que tenha prestado, de forma satisfatória, serviços compatíveis

em características, quantidades e prazos com o objeto subcontratado, o qual será avaliado pela fiscalização.

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.

21.3 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 glosa 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 UFPEl.

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 glosa à nota fiscal da 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 Restaurante Universitário 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** abaixo, 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 glosa 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 = $1 - (\text{n\% de não conformidade} \div \text{n\% de fiscalizações executadas})$;
- ✓ 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

25.2 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 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”.***

25.4.1 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 DO SERVIÇO

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

1.1 Composição do cardápio do almoço e jantar:

1.1.1 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, massas e mola);
- h) Sobremesa – somente fruta.

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

1.2 Tipo de insumos e per capita das preparações

1.2.1 Arroz branco – per capita de 40g cru;

1.2.2 Arroz integral – per capita de 30g cru;

1.2.3 Feijão preto – per capita 30g cru ou;

1.2.4 Feijão carioca – per capita 32g cru;

1.2.5 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 sassami de 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

1.2.6 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.

1.2.7 Saladas – abóbora japonesa, abobrinha itália, agrião, alface lisa ou crespa, 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.

1.2.8 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.

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

1.3 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 IV)
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 IV)
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 IV)
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 IV)
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. Preferencialmente estes insumos deverão ser adquiridos da agricultura familiar, sendo pelo menos, 30% de origem orgânica (Anexo IV)
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 IV)
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. Preferencialmente, 100% (cem por cento) destes insumos deverão ser adquiridos da agricultura familiar. (Anexo IV)

1.4 Incidência dos insumos no cardápio

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

2 ESPECIFICAÇÕES DE MATERIAIS DESCARTÁVEIS

2.1 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.

2.2 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.

2.3 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.

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

3 PRODUTOS E UTENSÍLIOS PARA A HIGIENIZAÇÃO

3.1 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.

3.2 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).

3.3 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).

3.4 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>;

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, Srª Loiva Retzlaf, 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 rodela 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, rodela 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
Crema 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 O Restaurante Universitário disponibiliza de uma área total 919,23m²,contendo:

Área de produção	108,87 m ²
Área de armazenamento de insumos	79,20 m ²
Área de distribuição	123,77m ²
Higienização de equipamentos e utensílios	35,96 m ²
Salão de refeições	374,53 m ²
Hall de entrada / caixas / recepção	92,87 m ²
Administração	11,39 m ²
Demais dependências (vestiários, banheiros, circulação)	92,64 m ²

2 Possui um número de assentos total de 352(trezentos e cinquenta e dois lugares).

ANEXO VI
RELAÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE E UTENSÍLIOS SEREM CEDIDOS
EM FORMA DE COMODATO À CONTRATADA

1 EQUIPAMENTOS PERMANENTES

QTDE	DISCRIMINAÇÃO	SITUAÇÃO
ENTRADA		
01	Tampo em inox com 1 cuba, medindo 1860 x 700mm, com base de alvenaria, uma torneira simples	(1)
SALA ESTOQUISTAS / ADMINISTRATIVOS / ESTOQUE		
03	Cadeira presidente na cor preta com acento em corino preto	(1)
03	Mesa escritório na cor branca com uma gaveta (puxador em plástico)	(1)
01	Split KOMECO 9.000 BTUS	(1)
01	Gaveteiro com três gavetas na cor branca com perfil branco	(1)
01	Gaveteiro Volanta com três gavetas MF/PT Kifa	(1)
05	Persiana vertical PVC	(1)
01	Prateleira em madeira, na cor branca, medindo 1430 x 3700 x 600mm	(2)
01	Prateleira em madeira, na cor branca, medindo 1790 x 3500 x 420mm	(2)
01	Prateleira em madeira, na cor branca, medindo 2050 x 4500 x 600mm	(2)
01	Prateleira em madeira, na cor branca, medindo 2400 x 4500 x 600mm	(2)
BANHEIRO FEMININO E MASCULINO / VESTIÁRIOS		
02	Secadores de mãos com acionamento automático	(1)
04	Armário em MDF com nove portas	(1)
01	Armário em MDF com doze portas	(1)
01	Armário MDF com duas portas e vidro na parte superior	(1)
CÂMARA FRIA		
01	Compressor MOC C COMPACT C LINE marca DANFOSS HCMO 032B20V	(1)
01	Compressor MT32JF9AV	(1)
01	Evaporizador com ar forçado MI PLUS MOD LMMI 046A	(1)
01	Ventilador 23V 210W 1.8A 60Hz	(1)
ÁREA DE PRÉ-PREPARO		
02	Forno elétrico com 3 câmaras	(3)
01	Freezer Gelopar horizontal com tampo em vidro temperado – 300 litros	1
01	Liquidificador industrial 10 litros	1
ÁREA DE PREPARO		
01	Batedeira industrial	(3)
01	Bifeteira elétrica quadrada	(1)
01	Bifeteira elétrica redonda	(1)
01	Carro 14 prateleiras, em inox, para formas	(1)
01	Carro 2 prateleiras e proteção lateral, em inox, medindo	(1)
03	Carro 2 prateleiras, medindo	(1)
02	Carro 2 prateleiras, medindo	(1)
01	Carro 11 prateleiras, em inox, suporte para cubas	(1)

01	Descascador de batatas MOD 222, marca METVISA	(1)
02	Estantes com 2 prateleiras, em inox, medindo 1500 x 1700mm	(1)
01	Exaustor central em inox, medindo 5980 x 1300mm (em cima fogão e fritadeiras)	(1)
01	Exaustor central em inox, medindo 7200 x 1500mm (em cima dos panelões)	(1)
01	Fogão industrial 8 bocas com forno acoplado	(1)
01	Fritadeira elétrica	(1)
01	Fritadeira elétrica	(1)
02	Carro para detritos, em inox, com tampa e rodízios	(1)
02	Carro para detritos, em inox, com tampa e sem rodízios	(1)
01	Carro para detritos, em inox, com rodízios, tampa com acionamento de pedal	(1)
02	Exaustor de parede	(1)
05	Liquidificador Industrial 4 litros	Novo
01	Mesa com tampo e pés em inox, medindo 800 x 700 x 870mm	(1)
01	Mesa com tampo e pés em inox, medindo 1800 x 800 x 840 mm	(1)
01	Mesa com tampo e pés em inox, medindo 1250 x 700 x 870mm	(1)
01	Mesa com tampo, pés e prateleira em inox, medindo 1500 x 700 x 880mm	(1)
01	Mesa com tampo e pés em inox, medindo 1900 x 600 x 870mm	(1)
01	Mesa com tampo e pés em inox, medindo 1800 x 600 x 870mm	(1)
03	Multiprocessador de alimentos Met Visa	Novo
01	Caldeirão a vapor auto clavado, em inox, 300 litros	(1)
03	Caldeirões a vapor auto clavados, em inox, 500 litros	(1)
07	Picador de legumes grande, em alumínio fundido, modelo tripé soldado aço, medindo 455 x 550 x 1120mm (LxPxA)	Novo
01	Prateleira vazada em aço inox, medindo 3700 x 500mm	(1)
01	Tampo em inox com 1 cuba, medindo 1860 x 720mm, com base de alvenaria, revestida em azulejo branco, uma torneira com misturador	(1)
01	Tampo em inox com 3 cuba, formato em "L" medindo 650 x 700 x 800mm com base de alvenaria, revestida em azulejo branco, com torneira e misturador	(1)
01	Tampo em inox com 2 cuba, medindo 3630 x 800 x 800mm, com base de alvenaria, revestida em azulejo branco, com torneira e misturador	(1)
SALA NUTRICIONISTAS		
02	Cadeiras giratórias de braço 3980 SP cor PV couro vermelho	(1)
01	Conjunto para escritório com: estante com 5 gavetas; escrivaninha simples com 3 gavetas; escrivaninha em "L" com 3 gavetas; balcão duas portas.	(1)
01	Gaveteiro com 2 gavetas na cor branca com perfil preto	(1)
03	Persianas horizontal em PVC	(1)
01	Split CONSUL 6.000 BTUS	(1)
LAVANDERIA		
02	Exaustor central em inox, medindo 1120 x 1000mm (em cima da lavadora de louças)	(1)
01	Carro para detritos, em inox, com tampa e rodízios	(1)
01	Carro para detritos, em inox, com tampa e sem rodízios	(1)
01	Lavadora de louças, em aço inox, da marca GERAL, com base em inox na entrada e saída de pratos e talheres	(1)

01	Mesa com tampo e pés em inox, medindo 1860 x 820 x 870mm	(1)
01	Mesa com tampo em aço inox e pés em pintura epóxi, medindo 1500 x 600 x 870mm	(1)
01	Mesa com tampo, pés e prateleira em aço inox, medindo 1800 x 800 x 870mm	(1)
01	Tampo em aço inox com 2 cubas, medindo 1800 x 700 x 720mm, com base de alvenaria, revestida em azulejo branco, torneira com misturador	(1)
ÁREA DE GÁS		
12	Botijão de gás P45	(1)
RECEPÇÃO		
01	Balcão em MDF branco, com 1 gaveta com chave, medindo 1100 x 650 x 630mm	(1)
01	Balcão em MDF branco, com 1 gaveta com chave, medindo 1100 x 900 x 600mm	(1)
01	Balcão em MDF, em forma de "L", com 6 gavetas com chaves, medindo 1600 x 1100 x 400mm / 3700 x 1100 x 400mm	(1)
02	Cadeira caixa injetada em corino preto	(1)
03	Cadeira secretária Cx263 Eco Marrom	(1)
ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO		
03	Balcão em alvenaria revestida com pastilhas 5x5cm, tampo em granito Vitória, medindo 6750 x 920 x 850mm, com suporte para cinco cubas quentes e três cubas frias; aquecimento através de rede de vapor	(1)
01	Balcão em MDF branco, com portas de correr em vidro e tampo em granito Vitória, medindo 2690 x 890 x 980mm	(3)
01	Balcão em alvenaria revestida com pastilhas 5x5cm, tampo em granito Vitória, medindo 2770 x 880 x 900mm, com suporte para cinco cubas quentes; aquecimento através de rede de vapor	(1)
SALÃO DE REFEIÇÕES		
126	Cadeiras tipo concha preta	(1)
323	Cadeira tubular cor preta com estofamento em corino preto	(1)
44	Mesas em MDF com tampo em fórmica branca, medindo 3000 x 800 x 800mm	(2)
03	Bebedouro refrigerado LIBEL – água natural e gelada	(1)

(1) – Perfeitas condições de uso

(2) – Necessitam de reparos e pintura

(3) – Necessitam de manutenção

2 UTENSÍLIOS

DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Bacia inox redonda grande	12
Bacia plástica diversos tamanhos	7
Bandejas em polietileno brancas diversos tamanhos	58
Batedor tipo pera	2
Caçarolas em alumínio diversos tamanhos	12
Caixas para hortifrutigranjeiros 20 Kg	25
Caixas plásticas na cor branca (monobloco)	30
Caldeirão em alumínio	3

Chaira	1
Colher escumadeira	4
Colher para servir em inox	49
Colher para servir em plástico	3
Colher sopa em inox	18
Concha em alumínio grande	5
Concha em inox grande	10
Concha em inox pequena	12
Concha em plástico	11
Cubas GN para buffet 1/1 100	59
Cubas GN 1/2 200	68
Descascador de legumes	6
Escorredor de massa em alumínio grande	2
Escorredor de massa em alumínio pequeno	4
Escumadeira	12
Escumadeira tipo raquete grande	2
Escumadeira tipo raquete pequena	1
Espátula em inox	3
Faca açougueiro com cabo branco	6
Faca de pão	3
Faca em inox, cabo em plástico azul	1.250
Forma retangular em alumínio	6
Forma retangular em inox com alça	10
Garfos de churrasco grande	7
Garfos de churrasco pequeno	2
Garfos em inox, cabo em plástico azul	1.800
Leiteira em alumínio 3 L	2
Leiteira em alumínio 5 L	5
Leiteira em alumínio 7 L	1
Pá para penelão em inox	5
Pá para penelão em polietileno grande	2
Pá para penelão em polietileno pequena	4
Pegador de massa em inox	28
Pegador de salada Inox	18
Pratos de servir duralex	2.000
Tabua de corte amarela	6
Tabua de corte azul	6
Tabua de bege	6
Tabua de corte branca	4
Tabua de corte verde	4
Tabua de corte vermelha	5
Tampa de cubas GN	69

3 OBSERVAÇÃO

3.1 Além dos equipamentos acima mencionados a empresa deverá fornecer demais materiais e equipamentos necessários à execução do objeto ora descrito, sendo a empresa CONTRATADA totalmente responsável por sua utilização, manutenção preventiva e corretiva

3.2 A CONTRATADA deverá providenciar o alvará de Vigilância Sanitária antes do início do funcionamento do Restaurante Universitário (RU).

3.3 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.

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

ANEXO VII
ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DA MANUTENÇÃO E OPERAÇÃO
DA CALDEIRA

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1 É de responsabilidade da empresa CONTRATADA a operação e manutenção preventiva, corretiva e eventuais desinstalações ou reinstalações e montagem da caldeira a vapor e seus componentes, instalada no Restaurante Universitário (RU) do Campus Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas (UFPeI), incluindo o fornecimento de peças e mão de obra especializada; serviço de inspeção periódica de segurança da caldeira nos termos da Norma Regulamentadores NR-13 e serviço de análise de água de entrada e saída da caldeira, com fornecimento de produtos e análises físico-químicas e contratação de operador de caldeira com certificação.

1.2 O vapor gerado pela caldeira é utilizado para diversas finalidades no âmbito do RU. O cozimento de alimentos e o aquecimento dos equipamentos do setor de lavanderia, além do aquecimento de água para suprimento das necessidades do RU, são as principais atividades que necessitam do vapor. Para o adequado funcionamento do RU, é essencial que os equipamentos envolvidos no processo de geração de vapor, que compreende desde o sistema da queima de lenha, até a distribuição do vapor gerado, estejam em perfeitas condições de conservação e funcionamento. Assim sendo, justifica-se a necessidade de empresa com mão de obra especializada para a prestação dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos envolvidos no referido processo.

1.3 A rede de distribuição de vapor abrange a tubulação de transporte, assim como as conexões, do vapor gerado desde a caldeira até os pontos finais de consumo, no interior dos setores que utilizam este para os diversos fins, ou seja, áreas de preparo e distribuição de alimentos e áreas de higienização.

1.4 São componentes da caldeira a vapor: caldeirões autoclavados a vapor, boiler de água quente, máquina de lavar louças, rede de distribuição de vapor com ramificações, pertencentes ao RU da UFPeI.

1.5 No início dos serviços, a CONTRATADA deverá efetuar uma revisão geral na caldeira, seus componentes e equipamentos que fazem parte deste Termo de Referência, onde todos os componentes e aspectos devem ser avaliados, com emissão de relatório a ser entregue ao fiscal do contrato, para identificar as condições técnicas dos mesmos.

2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1 A CONTRATADA deverá realizar a *manutenção preventiva* dos equipamentos (caldeira e seus componentes, linhas de vapor, máquina de lavar louças, caldeirões, buffets de distribuição e espera), de acordo com cronograma a ser elaborado por profissional devidamente habilitado, considerando o relatório entregue à CONTRATANTE, para um período de 12 (doze) meses a contar da assinatura do contrato.

2.2 Este cronograma deverá ser entregue à CONTRATANTE em até 5 (cinco) dias após o início do contrato. No caso de prorrogação do contrato, no início de cada ano deverá ser elaborado um novo cronograma.

2.3 As *manutenções corretivas* deverão ser realizadas quantas vezes foram necessárias a fim de manter os itens, objetos deste Termo de Referência, em adequado estado de funcionamento.

2.4 Para realização das manutenções corretivas, a CONTRATADA deverá entregar à CONTRATANTE documento justificativo e descritivo do(s) problema(s) a ser(em) resolvidos, para conhecimento e autorização da UFPel.

2.5 A contratada deverá oferecer cursos de reciclagem para os operadores de caldeira em conformidade com a NR-13.

2.6A CONTRATADA deverá realizar tratamento diário da água e, as análises da água, deverão ser realizadas pelo menos uma vez por mês, ou quando houver qualquer alteração no funcionamento da caldeira, conforme item 10;

2.7Anualmente a CONTRATADA deverá executar, como complemento da manutenção preventiva, os serviços de inspeção periódica anual, conforme Norma Regulamentadora nº 13 do Ministério do Trabalho e Emprego (NR 13, MTE), a serem executados por profissional devidamente habilitado, credenciado junto ao DRT e ao CREA/RS, compreendendo a abertura, limpeza, testes, fechamento, startup, elaboração e encaminhamento do relatório correspondente, assim como a ART, atendendo o descritivo constante no item 11.

2.8 Os produtos para tratamento da água e os equipamentos para realização das análises, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

2.9É vedada a retirada de componentes da caldeira e/ou da linha de vapor das dependências Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão, salvo por motivo de manutenção ou de melhor tecnologia, cabendo ao CONTRATANTE a autorização prévia.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 Os serviços de manutenção podem ser preventivos, corretivos e eventuais desinstalações ou reinstalações e montagem de equipamentos para realização da manutenção.

3.2 A **manutenção preventiva**(itens 7, 8 e 9) compreenderá o exame dos equipamentos em condições de uso e funcionamento, visando identificar e prevenir a ocorrência de possíveis defeitos e devem ser realizadas mensalmente:

3.2.1 Estes serviços constam de verificação do funcionamento das partes elétrica, eletrônica, mecânica, hidráulica, estrutural, motores elétricos, bombas, tubulações, redes de distribuição de vapor e outros serviços julgados pertinentes;

3.2.2 Compreende ainda a limpeza geral, lubrificação, ajustes, regulagens, eliminação de eventuais defeitos, reparos, testes e substituição de peças defeituosas.

3.3 A **manutenção corretiva** compreende qualquer serviço que envolva reparo e/ou substituição de componentes (peças e acessórios), com o objetivo de sanar defeitos decorrentes do uso normal do equipamento, conforme os manuais (quando disponíveis) e normas técnicas específicas. Compreenderão os serviços na parte elétrica, eletrônica, mecânica, hidráulica, estrutural, motores elétricos, bombas, sistema de distribuição de vapor e outros serviços, inclusive teste geral.

3.4 Os **serviços eventuais** correspondem aos procedimentos necessários à execução de **desinstalação e reinstalação** dos equipamentos nos locais previamente determinados pela UFPel, em conformidade com os manuais (quando disponíveis) e normas técnicas específicas de cada fabricante.

3.5 O **serviço de análise e tratamento da água** que abastece a caldeira corresponde a retirada de impurezas (turbidez, sólidos em suspensão e material orgânico) a fim de evitar as consequências de sua presença na tubulação (item 10).

3.5.1 A qualidade da água deve ser controlada e tratamentos devem ser implementados, quando necessários para compatibilizar suas propriedades físico-químicas com os parâmetros de operação da caldeira (NR 13.3.3).

3.6 **Vistoria anual da caldeira** como complemento da manutenção preventiva, de acordo com a NR-13, a ser efetuado por engenheiro habilitado credenciado junto ao Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA), compreendendo a abertura, limpeza, testes, fechamento, startup, elaboração e encaminhamento do relatório correspondente, assim como a Anotação de Responsabilidade Técnica ao fiscal do contrato (item 11).

3.7 **Contratação de operador de caldeira** com certificado de “Treinamento de Segurança na Operação de Caldeiras” previsto na NR 13 aprovada pela Portaria nº 02, de 08 de maio de 1984 (item 12).

3.7.1 Toda caldeira a vapor deve estar obrigatoriamente sob operação e controle de operador de caldeira, sendo que o não atendimento a esta exigência caracteriza condição de risco grave e iminente (NR 13.3.4).

4 ESPECIFICAÇÃO DA CALDEIRA

4.1 Dados Comerciais:

4.1.1 Dados do Fabricante:

Razão social	Arauterm – Equipamentos Termo Metalúrgicos Ltda
Endereço	Av. Frederico Augusto Ritter, 3150 Distrito Industrial – CEP 94930-000 Cachoeirinha – RS – Brasil

4.1.2 Dados do Proprietário:

Razão social	Universidade Federal de Pelotas - UFPel
Endereço	Rua Gomes Carneiro, 1 Centro – CEP 96.010-610 Pelotas – RS – Brasil

4.1.3 Dados da caldeira:

Marca	Arauterm
Modelo	CVS-CL-800
Tipo de configuração / orientação	Flamotubular horizontal
Tipo de fornalha	Aquatubular
Tipo de grelha	Aquatubular para lenha seca em toras
Número de passes	3 (três)
Configuração dos passes	2 (dois) na fornalha e 1 (um) entre tubos
Categoria	B
Fabricação	Nov/2013
Número do registro do fabricante	882
Tensão	380 [V] – 60 [Hz]

4.2 Características Funcionais:

4.2.1 Vapor produzido e combustível utilizado:

Características	Descrição
Tipo de vapor produzido	Saturado seco
Tipo de combustível utilizado	Lenha seca em toras

4.2.2 Características funcionais da caldeira:

Características	Valor	Unidade
Capacidade de produção de vapor	800	Kg/h
Temperatura de alimentação da água	20	°C
Capacidade térmica	512.000	Kcal/h
Pressão de projeto (PMTA)	9,0	Kgf/cm ²

Pressão de teste hidrostático	11,7	Kgf/cm ²
Consumo máximo do combustível	185	Kg/h
Taxa de vaporização	23,46	Kg/h.m ²

4.2.3 Superfícies de aquecimento da caldeira, por grupo de componentes:

Características	Valor	Unidade
Fornalha	9,61	m ²
Tubos trocadores	24,89	m ²
Superfície total aquecida	34,1	m ²

4.3 Dimensionamento:

4.3.1 Código e norma observados no projeto da caldeira – o código observado para o projeto é o ASME (American Society of Mechanical Engineers), “Rules for Construction of Power Boilers” – Seção I Edição 2010, “Materials” Part A – Seção II Edição 2010, Materials” Part D – Seção II Edição 2010 e a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR-13 – caldeiras e Vasos de Pressão (113.000-5);

4.3.2 Pressão máxima de trabalho admissível (PMTA) – foi determinada através da solicitação da CONTRATANTE para geração de vapor em torno de 180°C;

4.3.3 Expansão da câmara – por tratar-se de uma caldeira compacta, seu corpo tem diâmetro reduzido, portanto foi incluso um domo ao redor dos orifícios de passagem de vapor, na parte superior do costado a fim de aumentar a altura da câmara de vapor. Este elemento não é caracterizado como uma ligação ou descontinuidade do corpo, não havendo a necessidade de inclusão de reforço na emenda entre os corpos, uma vez que os orifícios têm diâmetros inferiores à 2,5” (duas e meia polegadas).

4.4 Materiais utilizados na construção da caldeira

Componente	Qtde [pç]	Pressão atuante	Material	Tipo	Dimensões [mm]	Espessura [mm]
Capa externa	001	N/A	ASTM A792	-	-	0,50
Corpo	001	Interna	ASTM A516 Grau 60	Cilíndrico	DN1000 X 2160	8,00
Espelho frontal	001	Interna	ASTM A516 Grau 60	Plano	Ø 980	12,50
Espelho traseiro	001	Interna	ASTM A516 Grau 60	Plano	Ø 980	12,50
Trocador de calor	079	Externa	ASTM A178 Grau A	Tubular	Ø 50,80 X 2020	3,05
Câmara frontal	001	Interna	ASTM A516 Grau 60	Plano	980 X 1243	12,50
Câmara traseira	001	Interna	ASTM A516 Grau 60	Plano	970 X 630	12,50

Corpo do domo	001	Interna	ASTM A516 Grau 60	Cilíndrico	DN480 X 400	6,30
Espelho do domo	001	Interna	ASTM A516 Grau 60	Plano	Ø 480	12,50

4.5 Sistema de Exaustão dos Gases

4.5.1 O sistema de exaustão dos gases provenientes da combustão gerada na fornalha é compreendido em: tiragem dos gases, limpeza dos gases e chaminé de descarte dos gases.

4.5.1.1 Tiragem dos gases se procede de forma positiva, induzida pelo diferencial de pressão gerado pelo exaustor no lado dos gases;

4.5.1.2 Chaminé de descarte dos gases, elemento responsável pela dispersão dos gases residuais do processo no meio ambiente.

5 **CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.1 Todos os serviços deverão ser realizados, preferencialmente, nas instalações da UFPel (de segunda a sexta feira ou finais de semana ou feriados) com exceção das análises físico-químicas da água que deverá ser realizada por Químico com registro no Conselho Regional de Química (CRQ) em laboratório habilitado.

5.1.1 Quando necessário e, com autorização da CONTRATANTE, o serviço poderá ser executado nas dependências da CONTRATADA / SUBCONTRATADA. O local deverá ser adequado para guarda de componentes a serem recuperados / consertados, devendo o mesmo ser coberto, limpo, com iluminação adequada, livre da ação da chuva, vento, poeira e demais intempéries.

5.2 Os objetos, constantes deste Termo de Referência, a partir do momento em que forem recebidos pela CONTRATADA, estarão sob responsabilidade desta, sendo que qualquer dano/prejuízo sofrido aos mesmos, sejam produzidos por culpa ou dolo, por motivo de furto/roubo, danos por intempéries, incêndios ou acidentes deverão ser reparados pela CONTRATADA sem ônus para a UFPel.

5.3 A CONTRATADA deverá possuir, sem qualquer ônus adicional a UFPel, todos os materiais necessários à completa realização dos serviços, sendo que estes deverão satisfazer integralmente as especificações da ABNT para cada caso.

5.4 Os serviços de manutenção serão executados em dias úteis ou mediante autorização do responsável da UFPel, em finais de semana e/ou feriados.

5.6 Deverão ser realizados procedimentos de testes, após os reparos e, se necessário, substituições de peças, ficando estabelecido que as peças novas colocadas tornar-se-ão de propriedade da UFPel.

5.7 Toda mão de obra será fornecida pela CONTRATADA, de acordo com as leis trabalhistas vigentes, assim como os equipamentos de proteção individual e coletivo.

5.8 Os serviços serão executados no Restaurante Universitário Campus Capão do Leão, Av Eliseu Maciel, s/nº - Jardim América, Capão do Leão / RS.

5.9A manutenção, incluindo mão de obra e a substituição de peças, ajustes em componentes, acessórios e outros, só poderão ocorrer após aprovação do responsável da UFPel mediante indicação dos motivos de sua ineficiência, inoperância ou quaisquer defeitos que impliquem em risco de segurança ou que comprometam o funcionamento do equipamento defeituoso.

5.10 Todas as peças de reposição necessárias para o perfeito funcionamento da caldeira e seus componentes deverão ter suas características informadas à UFPel e, após a devida autorização, poderão ser realizadas as suas substituições, pela CONTRATADA.

5.11A CONTRATADA garante que as peças a serem fornecidas para atender aos serviços de manutenção serão novas, não remanufaturadas, recondicionadas, ou submetidas a quaisquer processos de reutilização de componentes, no todo ou em parte, e com capacidade igual ou superior a que se encontra instalada nos equipamentos.

5.12 Os serviços ou peças substituídas poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as condições do edital e seus anexos, mediante prévia notificação a CONTRATADA para que, dentro de prazo certo e determinado, estabelecido pela UFPel, seja procedida a sua devida regularização, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste ato convocatório.

5.13Serão impugnados pela fiscalização da UFPel, todos os trabalhos que não satisfaçam as condições contratuais.

5.14 Ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os trabalhos impugnados logo após o recebimento da notificação correspondente, ficando por sua conta exclusiva as despesas decorrentes dessas providências.

6. NORMAS TÉCNICAS E DE SEGURANÇA

6.1 Na execução dos serviços de manutenção deverão ser observadas as normas técnicas cabíveis da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, especialmente a Norma Brasileira ABNT – NB 227 e o código americano ASME

(American Society of Mechanical Engineers), “Rules for Construction of Power Boilers” – Seção I Edição 2010, “Materials” Part A – Seção II Edição 2010, “Materials” Part D – Seção II Edição 2010.

6.2 A CONTRATADA deverá cumprir a legislação vigente sobre Segurança do Trabalho, em especial o que determina a Portaria Ministerial no 3.214, de 08/06/78, do Ministério de Trabalho, e suas alterações, que dispõe sobre as Normas Regulamentadoras (NR-13 – Caldeiras e Vasos de Pressão – 111.000-5).

7.ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DA CALDEIRA A VAPOR

7.1 Todo equipamento que produz e acumula vapor acima da pressão, necessita de manutenção preventiva por serem equipamentos extremamente perigosos por trabalhar com pressão de vapor acumulado.

7.2 Conforme a NR-13, esses equipamentos só podem ser inspecionados por profissionais habilitados, com formação técnica para manutenção adequada; a vistoria da caldeira somente poderá ser realizada por profissional habilitado credenciado junto ao DRT e ao CREA/RS, para posteriormente emitir relatório de inspeção com a emissão da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).

7.3 Os serviços de inspeção preventiva da caldeira devem atender o descritivo abaixo:

7.3.1 Abertura e fechamento das portas de acesso às câmaras de reversão de gases e fornalha (**mensal**);

7.3.2 Abertura e fechamento da vigia de acesso ao lado d’água do casco (**semestral**);

7.3.3 Escovação de tubos, remoção de cinzas e fuligem (**mensal**);

7.3.4 Substituição de juntas e gaxetas de vedação (**semestral**);

7.3.5 Remoção e reinstalação de válvula de segurança e manômetro (**anual**);

7.3.6 Calibração de válvula de segurança e manômetro vapor (**anual**);

7.3.7 Desmontagem dos eletrodos de controle de nível, limpeza e verificação do dimensional (**semestral**);

7.3.8 Desmontagem do conjunto indicador de nível para limpeza e substituição das vedações (**trimestral**);

7.3.9 Verificação de funcionamento e teste dos dispositivos de segurança de inter travamento da bomba d’água e corte do exaustor em nível crítico (**mensal**);

7.3.10 Desmontagem, limpeza e ajuste de uma válvula de retenção d'água **(trimestral)**;

7.3.11 Verificação do sistema de comandos elétricos **(mensal)**;

7.3.12 Verificação de válvulas e registros de vapor **(mensal)**;

7.3.13 Análise visual interna e externamente da caldeira, em geral, e seus acessórios **(mensal)**;

7.3.14 Realizar inspeção a frio com as caldeiras paradas, onde serão analisados minuciosamente todos os componentes internos e externos **(anual)**;

7.3.15 Inspeção a quente com a caldeira em operação, testando todos os sistemas e dispositivos de segurança, abrangendo:**(anual)**:

7.3.15.1 Sistemas automáticos operacionais;

7.3.15.2 Ensaio de suficiência dos dispositivos de alimentação de água;

7.3.15.3 Ensaio dos dispositivos auxiliares de alimentação de água, se aplicado;

7.3.15.4 Simulação de falta de água;

7.3.15.5 Teste de abertura das válvulas de segurança;

7.3.15.6 Teste de acumulação das válvulas de segurança;

7.3.15.7 Montagem dos acessórios retirados, revisados e aferidos;

7.3.15.8 Avaliação dos resultados dos testes e demais condições da caldeira, inspeção anual com emissão de relatório técnico de inspeção conforme NR 13;

8. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DA LINHA DE VAPOR

8.1 A rede principal para condução de vapor tem extensão aproximada de 30 metros com suas derivações para alimentação do boiler, de máquinas e equipamentos instalados na cozinha e área de distribuição de alimentos, possui isolamento térmico fixado por alumínio corrugado, flanges, manômetro, válvulas e purgadores. Uma redutora de pressão, válvulas de bloqueio e válvula de segurança. Diversas tubulações de descarga de condensado das máquinas e equipamentos instalados na cozinha.

8.2 A linha de vapor somente poderá ser inspecionada por profissionais habilitados, com formação técnica para manutenção adequada.

8.3 Serão de responsabilidade da CONTRADATA:

8.3.1 Reposição de isolamento térmico danificado ou inexistente;

8.3.2 Reposição de juntas, flanges, tubos, vedantes, peças e componentes que apresentarem vazamentos ou defeitos;

8.3.3 Conserto e eliminação de vazamentos;

8.3.4 Limpeza, ajuste, regulagem e calibração de válvulas de segurança, monômetros e válvula redutora de pressão;

9. DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DE CALDEIRÕES

9.1 O Restaurante Universitário possui 04 (quatro) caldeirões a vapor com tampas autoclavadas, sendo 01 (um) com capacidade de 300 litros e 03 (três) com capacidade de 500 litros, da marca GERAL, localizados na área interna de preparo de alimentos.

9.2 Os caldeirões somente poderão ser inspecionados por profissionais habilitados, com formação técnica para manutenção adequada.

9.3 A CONTRADA terá livre acesso aos equipamentos para realização das manutenções preventivas, porém deverá entrar em contato com a empresa que estará operando os mesmos para viabilização de horários.

9.4A CONTRADA deverá executar as seguintes manutenções:

9.4.1 Estanqueidade da câmara de vapor (**mensal**);

9.4.2 Verificar fechamento de válvula de entrada de vapor (**mensal**);

9.4.3 Limpeza da válvula de aeração e quebra-vácuo (**trimestral**);

9.4.4 Abertura e limpeza do purgador (**trimestral**);

9.4.5 Verificar estanqueidade da tampa autoclavada e condições da junta de vedação da tampa (**mensal**);

9.4.6 Limpeza da válvula de segurança da tampa (**mensal**).

10. SERVIÇO DE ANÁLISE E TRATAMENTO DA ÁGUA COM FORNECIMENTO DE PRODUTOS QUÍMICOS

10.1“A qualidade da água deve ser controlada e tratamentos devem ser implementados, quando necessários para compatibilizar suas propriedades físico-químicas com os parâmetros de operação da caldeira” (13.3.3 – NR 13);

10.2 A CONTRATADA deverá fornecer e executar tratamento químico diário da água para que os parâmetros de pH, alcalinidade, dureza, etc, fiquem dentro do preconizado conforme recomendações abaixo:

10.2.1	Ph	10 a 11,5;
10.2.2	Dureza total	Zero;

10.2.3	Alcalinidade	máxima 400 ppm (parte por milhão);
10.2.4	Sulfitos	10 a 20 ppm;
10.2.5	Cloretos	máximo 200 ppm;
10.2.6	Cálcio	Zero;
10.2.7	Magnésio	Zero;
10.2.8	Sílica	máximo 1 ppm;
10.2.9	Ferro	máximo 1 ppm;
10.2.10	Fosfatos	30 a 60 ppm;
10.2.11	Sólidos totais dissolvidos	máximo 2500 ppm.

10.3 Mensalmente a CONTRADA deverá emitir relatório completo da análise da água à CONTRATANTE para verificação dos parâmetros recomendados pelo fabricante;

10.4 Qualquer inoperância da caldeira referente a falhas no tratamento da água, bem como na interrupção dos serviços que dependam desta, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

11. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA DE SEGURANÇA

11.1 A CONTRATADA deverá realizar anualmente por profissional devidamente habilitado, da seguinte forma:

11.1.1 Elaborar e apresentar o relatório em conformidade com as normas técnicas vigentes;

11.1.2 Fornecer a ART (Anotação de Responsabilidade Técnica / CREA relativa aos trabalhos de manutenção;

11.1.3 Realização de inspeção anual obrigatória deverá ser realizada por engenheiro devidamente credenciado junto ao DRT e ao CREA/RS;

11.1.4 Deverá ser apresentado os certificados de calibração das válvulas de segurança e aferição do manômetro.

12. DA CONTRATAÇÃO DE OPERADOR DE CALDEIRA

12.1 Segundo a NR-13, toda caldeira a vapor deve estar obrigatoriamente sob operação e controle de operador de caldeira, sendo que o não atendimento a esta exigência caracteriza condições de risco grave e iminente. Para operar a caldeira do RU / UFPel, o operador deverá satisfazer pelo menos uma das seguintes condições:

12.1.1 Possuir certificado de “Treinamento de Segurança na Operação de Caldeiras” e comprovação de estágio “b” prático conforme subitem 13.3.11 da NR-13;

12.1.2 Possuir certificado de “Treinamento de Segurança para Operação de Caldeiras” prevista na NR-13 aprovada pela Portaria 02/84 de 08/05/1984.

12.2 O operador de caldeira deve possuir, no mínimo, atestado de conclusão do ensino fundamental.

12.3 Todo operador de caldeira deve cumprir um estágio prático, na operação da própria caldeira que irá operar, o qual deverá ser supervisionado, documentado e ter duração de, no mínimo, 16 horas.

12.4 A CONTRATADA deverá manter a disposição da CONTRATANTE e dos órgãos de fiscalização, cópia dos seguintes documentos:

12.4.1 Ficha de registro do(s) empregado(s) envolvido(s) no contrato;

12.4.2 Certificado de capacitação, qualificação e habilitação para a função;

12.4.3 Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) com teste de audiometria;

12.4.4 Certificado de treinamento e ficha de entrega de EPI.

12.5 Se houver substituição do operador de caldeira, a CONTRATADA deverá, imediatamente, informar a CONTRATANTE e entregar o ASO, a ficha de entrega de EPI e certificados de treinamento

12.6 A CONTRATADA deverá manter junto a caldeira os seguintes EPC's (Equipamentos de Proteção Coletiva):

12.6.1 Cones de sinalização de, no mínimo, 75cm nas cores laranja e listas brancas;

12.6.2 Fitas zebradas de sinalização;

12.6.3 Placas de sinalização de área de risco;

12.6.4 Tapumes ou biombos de material adequado para os trabalhos com risco de projeção de partículas e materiais a quente, que impeçam a exposição de terceiros a esses materiais.

12.7 A CONTRATADA deverá fornecer ao(s) empregado(s), os seguintes EPI's, adequados ao risco e em perfeito estado de conservação: uniforme completo, proteção facial, óculos de segurança, luvas de raspa couro, calçado de proteção.

12.7.1 Todo EPI necessário para execução das atividades deverá estar em perfeitas condições de uso e conservação, bem como apresentar o número do CA (Certificação de Aprovação) emitido pela Secretaria da Segurança e Saúde no Trabalho do TEM.