

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1 DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA**, com concessão onerosa de área para uso das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário (RU) do Campus Anglo e do Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão, conforme pedido 5445/2024, da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, de acordo com as especificações e quantidades abaixo relacionadas:

**Quadro 1** – Lote N° 1, Restaurante Universitário Campus Anglo e Campus Capão do Leão.

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade prevista para 24 meses	Valor Unitário (R\$)	Valor estimado total (R\$)
1	Almoço / jantar, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	1.290.000	R\$ 15,87	<b>R\$ 20.472.300,00</b>
2	Ceia, conforme descrição detalhada no Termo de Referência	Unidade	60.000	R\$ 8,87	<b>R\$ 532.200,00</b>

**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, o que implicaria na necessidade de funcionamento do Restaurante Universitário com o atendimento do jantar e ceia. Assim, o início da prestação dos serviços de alimentação coletiva do tipo jantar e ceia na Unidade Campus Capão do Leão, dependerá de comunicação da CONTRATANTE à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias. Diante do exposto, ressalta-se que a prestação dos serviços no Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão 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\$ 0,60 (sessenta centavos), diferença esta que servirá para fins de pagamento pelo uso do espaço, conforme cláusula 16 deste Termo de Referência - DA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO.

1.2.1 A diminuição em R\$ 0,60 incidirá apenas sobre as refeições do tipo "almoço" e do tipo "jantar". As refeições do tipo "ceia" não sofrerão diminuição no valor.

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

1.3.1 O arredondamento incidirá apenas sobre as refeições do tipo "almoço" e do tipo "jantar". As refeições do tipo "ceia" não terão seus valores arredondados pois serão pagas diretamente pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

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

**Quadro 2**– Exemplo de valor do lance e arredondamento.

Quantidade estimada		Valor do lance (global)	Valor unitário da refeição	Valor diminuído em R\$ 0,60 (item 1.2 do TR)	Valor arredondado para menos (item 1.3 do TR)	Valor aceito
Almoço/ jantar	1.290.000	R\$ 7.784.505,00	R\$ 6,0345	R\$ 5,4345	R\$ 5,40	R\$ 6.966.000,00

1.4 A presente licitação tem como objeto **a contratação de empresa especializada em serviços de alimentação coletiva**, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições (almoço, jantar e ceia), proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higienicossanitárias adequadas, tomando-se como referência adultos saudáveis, de acordo com legislação higienicossanitária vigente (Portaria SES nº 799/23, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974) destinadas a servidores (para estes, somente almoço e jantar) e alunos da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), visitantes eventuais e outras categorias devidamente autorizadas, de forma contínua, com cessão de área para uso das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário Campus Anglo (doravante denominado RU Campus Anglo) e Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão.

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 (RU Campus Capão do Leão), 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 poderão ser executados de forma centralizada (onde a alimentação é elaborada e distribuída no mesmo local), ou de forma descentralizada (onde a preparação ocorra em um local e a distribuição em outro), sendo que nesta modalidade o transporte também é de responsabilidade da CONTRATADA.

1.6.1 Para a distribuição do alimento de forma descentralizada, a CONTRATADA deverá possuir veículo adequado de acordo com a legislação vigente, possuir Alvará da Vigilância Sanitária para transporte de alimentos, além de possuir certificado de controle de vetores e pragas urbanas do veículo.

1.6.2 O transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, deverá atender aos requisitos da legislação higienicossanitária vigente (Portaria SES nº 799/23, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974) ocorrendo em condições de tempo e temperatura adequadas, sendo mantidas planilhas de registros de controle.

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

## **2 DA JUSTIFICATIVA**

2.1 Ver modelo no Termo de Referência no SEI.

## **3 DO LOCAL DE EXECUÇÃO**

3.1 A distribuição das refeições deverá ser prestada nas dependências da CONTRATANTE, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, à acessibilidade e inclusão, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e demais anexos, nos seguintes endereços:

3.1.1. RU Campus Anglo, situado na Rua Gomes Carneiro nº 1, Pelotas/RS;

3.1.2. RU Campus Capão do Leão, situado Avenida Eliseu Maciel s/nº, Bairro Jardim América – Capão do Leão/RS.

## **4 MEMORIAL DESCRITIVO DAS REFEIÇÕES EFETIVAMENTE CONSUMIDAS NOS ÚLTIMOS 12 MESES**

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

**Quadro 3**– Refeições servidas no Restaurante Universitário Campus Anglo no período compreendido entre janeiro e dezembro de 2023, Pelotas-RS, Brasil.

ANO	MÊS	ALMOÇO	JANTAR	CEIA
2023	Janeiro*	1.417	782	125
	Fevereiro	15.422	7.881	1.146
	Março	20.969	9.082	1.338
	Abril	15.283	6.135	1.051
	Maió	12.371	5.681	2.066
	Junho	17.928	8.904	1.238
	Julho	18.412	8.999	1.194
	Agosto	22.289	10.991	1.726
	Setembro	10.814	4.551	908
	Outubro	8.941	3.597	562
	Novembro	16.235	7.314	1.261
	Dezembro	9.315	4.071	719
Total de refeições		169.396	77.988	13.334

\* Durante o mês de janeiro, esta unidade permaneceu fechada, sendo os quantitativos apresentados referentes apenas aos dias 30 e 31 de janeiro.

Obs.: As quantidades acima são meramente informativas. Algumas discrepâncias podem ser percebidas ao longo dos meses (como maio e outubro, por exemplo) em razão de que o calendário acadêmico não estava alinhado ao calendário civil, ainda em decorrência de semestres atrasados por conta da pandemia da covid-19.

Fonte: Planilhas para Pagamento de Refeições/ PRAE

**Quadro 4 – Refeições servidas no Restaurante Universitário Campus Capão do Leão no período compreendido entre janeiro e dezembro de 2023, Pelotas - RS, Brasil.**

ANO	MÊS	ALMOÇO	JANTAR*	CEIA*
2023	Janeiro	6.479	1.900	190
	Fevereiro	22.703	6.800	680
	Março	32.423	9.700	970
	Abril	24.295	7.200	720
	Maió	17.103	5.100	510
	Junho	25.626	7.600	760
	Julho	27.331	8.200	820
	Agosto	33.015	9.900	990
	Setembro	16.908	5.000	500
	Outubro	16.860	5.000	500
	Novembro	22.805	6.800	680
	Dezembro	15.126	4.500	450
Total de refeições		260.674	77.700	7.770

\* Este serviço nunca foi ofertado. Os quantitativos indicados na coluna “Jantar” e “ceia” são meramente estimativos. Foram calculados a partir de uma estimativa de 30% (jantar) e 10%(ceia), aproximadamente, em relação ao quantitativo de almoços no mesmo mês.

Obs.: As quantidades acima são meramente informativas. Algumas discrepâncias podem ser percebidas ao longo dos meses (como maio e outubro, por exemplo) em razão de que o calendário acadêmico não estava alinhado ao calendário civil, ainda em decorrência de semestres atrasados por conta da pandemia da covid-19.

Fonte: Planilhas para Pagamento de Refeições/ PRAE

## 5 PREVISÃO DE REFEIÇÕES EM FERIADOS E RECESSO ACADÊMICO

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

**Quadro 5–** Elaboração e distribuição de refeições em feriados e recesso acadêmico.

Refeição	Feriado e Ponto Facultativo		Recesso Acadêmico (Férias)	
	RU ANGLO	RU CAPÃO DO LEÃO	RU ANGLO	RU CAPÃO DO LEÃO
Almoço	-	-	Sim	Sim
Jantar	-	-	-	-
Ceia	-	-	-	-

5.2 A CONTRATADA fica ciente que durante os períodos de recesso acadêmico, a demanda diminui significativamente, conforme exemplificado nos quadros acima. Ressalta-se que o período de recesso acadêmico varia de acordo com o calendário acadêmico da UFPel.

5.2.1 A CONTRATADA pode verificar junto à CONTRATANTE a possibilidade de não abrir o Restaurante em períodos de recesso, cabendo à CONTRATANTE emitir a decisão final se o Restaurante poderá não funcionar em determinadas datas.

## 6 QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES

6.1 A quantidade estimada de refeições a ser contratada foi baseada na média de refeições consumidas em 12 meses, conforme Quadros 1 e 2 deste Termo de Referência, acrescido de 10% em caráter de reserva técnica, para evitar possíveis aditamentos em função do aumento de demanda.

**Quadro 6–** Quantidade média estimada de refeições a ser contratada por 12 meses, no Restaurante Universitário Campus Anglo, durante o período letivo.

Tipo de Refeição	Média diária 2ª a 6ª feira	Dias úteis	Média mensal	Reserva Técnica	Total Mensal	Média Anual**
Almoço	846	21	17.766	1.776	19.542	166.107
Jantar	389	21	8.169	817	8.986	76.380
Ceia	59	21	1.239	124	1.363	11.585

\*\* Média anual calculada tendo por base 8,5 meses de período letivo por ano.

**Quadro 7–** Quantidade média estimada de refeições a ser contratada por 12 meses, no Restaurante Universitário Campus Anglo, durante o período não letivo.

Tipo de Refeição	Média diária 2ª a 6ª feira	Dias úteis	Média mensal	Reserva Técnica	Total Mensal	Média Anual**
Almoço	267	21	5.607	560	6.167	21.585

\*\* Média anual calculada tendo por base 3,5 meses de período não letivo por ano.

**Quadro 8–** Quantidade média estimada de refeições a ser contratada por 12 meses, no Restaurante Universitário Campus Capão do Leão, durante o período letivo.

Tipo de Refeição	Média diária	Média Dias úteis	Média mensal	Reserva Técnica	Total Mensal	Média Anual**
Almoço	1.277	21	26.817	2.682	29.499	250.742

\*\* Média anual calculada tendo por base 8,5 meses de período letivo por ano.

**Quadro 9–** Quantidade média estimada de refeições a ser contratada por 12 meses, no Restaurante Universitário Campus Capão do Leão, durante o período não letivo.

Tipo de Refeição	Média diária	Média Dias úteis	Média mensal	Reserva Técnica	Total Mensal	Média Anual**
Almoço	321	21	6.741	674	7.415	25.953

\*\* Média anual calculada tendo por base 3,5 meses de período não letivo por ano.

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

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

## **7 DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E DA COBRANÇA DE VALORES**

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

**Quadro 10–** Valores referentes ao almoço e jantar a serem cobrados pela empresa diretamente dos usuários dos serviços.

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

Observações:

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

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

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

7.2 Os valores referentes à ceia serão cobrados conforme relatório de controle de acesso.

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

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

7.5 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 da comunidade acadêmica ou visitantes autorizados pela PRAE, 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 CONTRATADA deverá oferecer aos usuários a possibilidade de compra antecipada de refeições. Dessa forma, haverá mais agilidade nas filas no momento das refeições, bem como facilitará o sistema de troco.

\* Exemplo 01: um estudante que deseja adquirir 30 refeições (almoço/jantar) poderá realizar o pagamento (R\$ 60,00) diretamente à CONTRATADA. Neste momento não haverá qualquer pagamento da CONTRATANTE à CONTRATADA, a qual receberá pela diferença dos valores das refeições de forma mensal e somente após o efetivo consumo da refeição, a ser registrado em sistema.

\* Exemplo 02: Um servidor que paga o valor integral da refeição diretamente à CONTRATADA poderá adquirir as refeições de forma antecipada.

7.10 A CONTRATADA deverá disponibilizar aos usuários a possibilidade de

pagamento em espécie e via PIX;

7.11 A empresa CONTRATADA fica obrigada a dar troco exato e em espécie, quando for este o caso.

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

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

7.12 Pessoas de fora da comunidade acadêmica poderão ter acesso na modalidade visitante, com autorização prévia da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis; Todos os visitantes serão cadastrados e classificados pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, conforme Quadro 10 do item 7.1.

7.13 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.

7.14 O controle de acesso e de refeições distribuídas diariamente será realizado por sistema próprio da UFPel, sendo responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e manutenção dos computadores necessários para tal. Fica a critério da empresa a implementação de um sistema paralelo. Qualquer discordância com as informações do sistema da UFPel deverão ser justificadas com as devidas provas no dia da ocorrência.

7.14.1 Para atendimento da demanda relacionada à cláusula 7.14, serão necessários pelo menos 8 computadores, os quais deverão ser compatíveis com as atividades inerentes aos RUs, cujas especificações técnicas deverão ser consultadas junto à CONTRATANTE.

7.14.2 A CONTRATADA deverá utilizar o software disponibilizado pela CONTRATANTE para o controle de acesso ao RU, não sendo permitida a alteração deste software pela CONTRATADA.

7.14.3 A CONTRATADA permitirá a instalação de software disponibilizado pela CONTRATANTE para o controle de acesso ao RU, sendo sua instalação realizada com a antecedência determinada pela CONTRATANTE, sendo responsabilidade da CONTRATANTE a manutenção deste software.

7.14.4 Para o controle de acesso aos RUs deverá ser utilizada internet disponibilizada pela CONTRATANTE. Fica a critério da CONTRATADA a instalação de internet própria para outros fins.

7.15 Fica a cargo da CONTRATADA a disponibilização de pessoal necessário para controle do acesso e operação do sistema de controle da UFPel (atendentes de caixa). Durante o período letivo são necessários três atendentes de caixa no RU do Campus Anglo durante o almoço e dois atendentes de caixa durante o jantar e quatro atendentes de caixa no RU do Campus Capão do Leão durante o almoço. No RU do Campus Capão do Leão, caso seja implementado o serviço de jantar, o número de atendentes de



caixa necessário será calculado conforme a demanda, proporcional à força de trabalho utilizada para o serviço de almoço.

7.16 A CONTRATADA poderá verificar junto à CONTRATANTE a possibilidade de redução do número de atendentes de caixa de acordo com a demanda, cabendo à CONTRATANTE emitir a decisão final.

## 8. ORÇAMENTO ESTIMADO

8.1 O valor global estimado do presente serviço é de R\$ 21.004.500,00 (vinte e um milhões, quatro mil, e quinhentos reais) , estando incluso neste valor os insumos, serviços, encargos sociais e trabalhistas, seguros e lucros, além dos custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais e transporte de alimentos, se for o caso, além de todos outros custos necessários ao cumprimento integral do objeto do contrato.

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

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

## 9. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

9.1 Durante o período letivo, que corresponde aos meses indicados anualmente no calendário acadêmico, o fornecimento das refeições dar-se-á nos horários constantes no Quadro 11 abaixo:

**Quadro 11 – Horário das refeições a serem servidas durante o período letivo.**

Refeição	Dias	RU Campus Anglo	RU Campus Capão do Leão
Almoço	2ª a 6ª feira	11h00min – 14h00min	11h00min – 14h00min
	Sab / Dom / Feriado	-	-
Jantar	2ª a 6ª feira	17h30min – 20h00min	17h30min* – 20h00min
	Sab / Dom / Feriado	-	-
Ceia	2ª a 6ª feira	17h30min – 20h00min	17h30min* – 20h00min
	Sab / Dom / Feriado	-	-

**\*A prestação dos serviços no Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão iniciará apenas com a refeição do tipo almoço. Assim, o início da prestação dos serviços de alimentação coletiva do tipo jantar e ceia nesta Unidade, dependerá de comunicação da CONTRATANTE à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.**

9.2 Durante o período não letivo ou recesso acadêmico, que corresponde aos meses programados no Calendário Acadêmico, divulgado no início de cada período letivo, o fornecimento das refeições dar-se-á nos horários constantes no Quadro 12 abaixo:

**Quadro 12** – Horário das refeições a serem servidas durante o período não letivo.

Refeição	Dias	RU Campus Anglo	RU Campus Capão do Leão
Almoço	2ª a 6ª feira	11h30min – 13h00min	11h30min – 13h00min
	Sab / Dom / Feriado	-	-
Jantar	2ª a 6ª feira	-	-
	Sab / Dom / Feriado	-	-
Ceia	2ª a 6ª feira	-	-
	Sab / Dom / Feriado	-	-

9.3 Sempre que necessário, a CONTRATANTE poderá demandar da CONTRATADA a abertura do(s) Restaurante(s) Universitário(s) em fins de semana (sábado e domingo), especialmente em função de eventos específicos (como por exemplo o fechamento para manutenção do RU Unidade Centro, o Processo Seletivo para Indígenas e Quilombolas).

## **10. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO**

10.1 As refeições deverão ser entregues nos padrões técnicos determinados pela RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA) e Portaria nº 799/23, da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

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

10.3 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.

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

10.5 A refeição (almoço e jantar) será do tipo *self service* em forma de *buffet* livre com porcionamento da preparação proteica, que deverá ser porcionada por profissionais da LICITANTE VENCEDORA, devidamente capacitados e o lanche da ceia deverá ser entregue individualmente.

10.6 Eventualmente, em caso de enfermidade devidamente comprovada por atestado médico com o tempo previsto de afastamento, os comensais poderão solicitar diretamente à CONTRATADA a retirada da alimentação para consumo fora das dependências das unidades do RU, devendo a CONTRATADA informar por escrito, junto a embalagem, o tempo máximo de consumo da refeição, qual seja, 30 minutos após a retirada da mesma.

10.7 Nos casos previstos no Item 10.6, a CONTRATADA deverá dispor de embalagem térmica descartável, sendo a aquisição de responsabilidade da mesma, com as seguintes especificações: Pote Térmico Marmita, branco, com tampa - Descartável - 750ml, Material: Poliestireno expandido.

10.8 Composição do cardápio:

10.8.1 **Almoço e Jantar** – o cardápio servido nas refeições deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 750 Kcal, podendo ficar 10% acima ou abaixo, com a distribuição calórica e respectivos per capita médios apresentados no **Quadro 13** abaixo:

**Quadro 13** – Distribuição calórica média das preparações das refeições almoço e jantar.

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

10.8.1.1 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.

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

10.8.1.3 A distribuição de macronutrientes 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.

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

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

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

10.8.2.1 Preparações – lanches assados doces, tipo bolos eucas; assados salgados com massa padrão recheados, tipo calzone, esfiha, focaccia, pastel, pizza, quiche e tortas; sanduíches recheados; xis salada com hambúrguer; lanches vegetarianos.

10.8.2.2 Para cada lanche que utilizar proteína animal, deverá ser disponibilizada a mesma preparação na forma vegetariana, ou seja, outra fonte proteica que não a carne.

## 10.9 Controle de qualidade

10.9.1 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, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), a Portaria SES/RS nº 799/23 e demais legislações vigentes;

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

10.9.3 A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, conforme descrito no Quadro 2 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;

10.9.4 A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

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

10.9.5 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;

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

10.9.7 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;

10.9.8 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;

10.9.8.1 No mínimo duas vezes ao ano, a pedido da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá encaminhar as amostras para análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à CONTRATANTE.

10.9.9 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;

10.9.10 A fiscalização da CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às

cláusulas do contrato;

10.9.11 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 interfiram no funcionamento dos restaurantes.

## **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, exceto para os cursos de Nutrição e Gastronomia;

11.1.1.3 Especificamente quanto aos estágios dos cursos de Nutrição e Gastronomia, a responsabilidade de supervisão nas Unidades de Restaurante Universitário ficará à cargo dos Nutricionistas da CONTRATADA.

11.1.1.4 A fiscalização do contrato fica desobrigada quanto à responsabilidade de acompanhar os estágios desenvolvidos nos RUs, ficando a qualidade dos mesmos sob a responsabilidade dos seus supervisores e orientadores.

**Quadro 14** – Números de vagas permanentes para estágio nas áreas de nutrição, gastronomia e demais cursos por Unidade de Restaurante.

Cursos	Manhã	Tarde
Nutrição	3	3
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:

- Aplicação de *checklist* conforme Portaria nº 799/23 SES/RS;
- Visitas técnicas nas áreas de Controle de Qualidade, Boas Práticas de Produção de Alimentos, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, entre outras;
- 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 Disponibilizando espaço para documentários e matérias televisivas;

11.1.8 Disponibilizando espaço para realização de treinamentos por parte dos estagiários do Curso de Nutrição e Gastronomia, em áreas de interesse da CONTRATADA.

11.2 Em todas as atividades que envolvam ensino, 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.

## **12. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

12.1 O início da prestação dos serviços deverá ocorrer no dia 28 de outubro de 2024, tendo em vista que o atual contrato de prestação de serviços de Restaurante Universitário – Campus Capão do Leão e Campus Anglo, na UFPel, expira no dia 25 de outubro de 2024.

12.1.1 A critério da administração, caso não tenha expediente no dia 28/10/2024 (por conta do dia do servidor público), o início da prestação dos serviços poderá se dar a partir do dia 29/10/2024.

12.2 Excepcionalmente, o início da prestação dos serviços poderá ser antecipado, desde que a CONTRATANTE notifique a CONTRATADA em tempo hábil, ou postergado, a depender do andamento do processo licitatório e do calendário acadêmico da UFPel (que pode sofrer modificações em função da greve que está ocorrendo no momento em que este Termo está sendo redigido), uma vez que a prioridade é realizar a troca de contrato de prestação de serviços de alimentação coletiva em período não letivo, de modo a causar o menor impacto possível à comunidade acadêmica.

## **13. DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

13.1 Ver modelo no Termo de Referência no SEI.

## **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 Fiscal especialmente designado para esta atribuição;

14.1.4 Efetuar o pagamento à CONTRATADA mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente certificada, no prazo máximo 10 (dez) dias contados a partir da data da liquidação da despesa;

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 Especificamente quanto ao RU Campus Capão do Leão, 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, com dedicação exclusiva para este contrato, devendo serem aceitos pela Administração da UFPel para representar a empresa 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 destinados à aquisição de gêneros alimentícios, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 11.802/2023, e Resolução nº 84/2020, seguindo as orientações dos **Anexos II, III e IV**.

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

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

15.13 Manter o seu pessoal uniformizado, identificado e provido dos equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), NR-6 e indicados no PPRA da empresa, de acordo com a função.

15.13.1 O uniforme deverá ser fornecido a cada seis meses, ou sempre que necessário, 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;

15.13.2 A composição do uniforme ficará a critério da CONTRATADA, porém, ressalva-se a necessidade da utilização de uniformes compatíveis com a função, camisetas de manga curta ou comprida, calças, toucas ou redes para proteção do cabelo, 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;

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

15.14 Designar Responsável Técnico Nutricionista, de acordo com legislação, devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN<sub>2</sub>) com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE.

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

15.14.2 A CONTRATADA deverá encaminhar à fiscalização, no prazo máximo de 20 (vinte) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação dos nutricionistas que irão atuar nas unidades do restaurante, especificando nome e número do registro junto ao CRN.

15.14.3 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, juntada a respectiva documentação do CRN.

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

15.15.1 Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deverá ser novamente encaminhada à fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento das unidades do restaurante nem a execução dos serviços contratados.

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

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

15.18 Manter atualizado o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional

(PCMSO) e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA);

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

15.20 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;

15.21 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, e prevendo possível indenização ao proprietário do imóvel, à UFPel. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização da UFPel, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal da CONTRATANTE;

15.22 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.

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

15.22.2 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);

15.22.3 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 quando necessário, ou a pedido da fiscalização e, enviados à CONTRATANTE com um prazo mínimo de 30 dias antes do início da execução dos mesmos, para ser analisado e aprovado. Os tipos de insumos, per capita e incidências constam no Anexo II;

15.22.4 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 aos nutricionistas da CONTRATADA;

15.22.5 A CONTRATADA deverá tornar públicos, no mínimo nos Restaurantes Universitários e no sistema da Universidade, os cardápios das refeições (almoço, jantar e ceia), com as respectivas gramaturas/unidades dos alimentos

porcionados, com antecedência de 01 (uma) semana;

15.22.6 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;

15.22.7 Todas as fases de preparação de alimentos deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas (MPB) e aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) conforme Portaria nº 799/2023, 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;

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

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

15.22.10 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;

15.23 A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção, conserto e reposição de móveis e equipamentos, cedidos ou não pela CONTRATANTE, bem como deverá manter à disposição do fiscal do contrato as fichas de manutenção programada periódica e corretiva atualizadas;

15.23.1 Especificamente em relação ao RU Campus Capão do Leão, a CONTRATADA será responsável pela manutenção e operação da caldeira, conforme especificações do Anexo VII;

15.23.2 No caso de a CONTRATADA utilizar outros equipamentos, além daqueles cedidos pela CONTRATANTE, estes devem estar de acordo com a rede disponibilizada (energia, saída de esgoto, etc), de modo que qualquer prejuízo ocasionado por mau uso será responsabilidade da CONTRATADA;

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

15.24.1 Em caso de produção descentralizada, a cláusula 15.24 aplicar-se-á tanto ao local de produção quanto ao local de distribuição das refeições;

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

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

15.24.2.2 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.

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

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

15.24.2.5 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.

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

15.24.2.7 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.

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

15.25.1 Em caso de produção descentralizada, a cláusula 15.25 aplicar-se-á tanto ao local de produção quanto ao local de distribuição das refeições;

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

15.26 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.

15.26.1 É de responsabilidade da contratada a realização de exames médicos admissionais e periódicos de seus funcionários, conforme legislação específica, devendo apresentá-los à fiscalização sempre que solicitado.

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

15.27.1 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.

15.28 Além dos materiais e utensílios que serão fornecidos, em comodato pela UFPel, conforme documento anexo específico, a contratada obrigatoriamente precisará disponibilizar todos os demais itens de forma a prestar os serviços com a melhor qualidade possível; dentre os itens obrigatoriamente a serem fornecidos pela empresa, em cada um dos Restaurantes, estão:

15.28.1 Faca de mesa sem ponta com lâmina em aço inox com fio serrilhado – 130 dúzias

15.28.2 Garfo de mesa em aço inox – 130 dúzias

15.28.3 Prato raso em vidro transparente; dimensão mínima 23x2cm (øxA) – 130 dúzias

15.28.4 Bandeja servir refeição em plástico; tamanho 41 cm x 34 cm x 5 cm (LxCxA) – 130 dúzias

## **16 DA CONCESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO**

16.1 A utilização dos espaços físicos do RU do Campus Anglo e do RU do Capão do Leão, cujos valores locatícios foram avaliados, respectivamente, em R\$ 15.480,86 e R\$ 10.328,46 mensais, será cobrada da CONTRATADA mediante desconto aplicado sobre o menor lance ofertado para o item almoço/jantar.

16.2 Ainda, somado a esse valor, serão cobrados os valores de R\$ 5.125,17 e R\$ 1.330,12 mensais referentes aos equipamentos que serão disponibilizados nos RUs do Anglo e do Capão do Leão, respectivamente, conforme relação anexa a este edital.

16.3 Assim, o valor total a ser cobrado no RU do Anglo é de R\$ 20.606,03 (utilização do espaço e equipamentos), e o valor a ser cobrado no RU do Capão do Leão é de R\$ 11.658,58 (utilização do espaço e equipamentos).

16.4 Considerando o valor total a ser cobrado pela cessão onerosa dos espaços (R\$ 32.264,61), relacionado à quantidade estimada de 645.000 refeições por ano, o que equivale a 53.750 refeições/mês, isso significa que o custo médio por refeição para utilização dos espaços é de R\$ 0,60 (sessenta centavos).

**16.5 Dessa forma, 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\$ 0,60 (sessenta centavos), de modo que o valor pago pela concessão será diluído entre as refeições mensais do tipo almoço/jantar, conforme exemplo apresentado nos itens 1.2 e 1.3 deste Termo de Referência.**

16.6 O cálculo para a obtenção do valor a ser pago pela concessão considerou o

valor da refeição pelo número de refeições estimado.

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

16.7.1 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.

16.7.2 Os valores cobrados pelo consumo de água e de energia elétrica serão os mesmos valores cobrados pelas concessionárias que disponibilizam tais serviços para o Município de Pelotas (Sanep e CEEE Grupo Equatorial, respectivamente) e para o município do Capão do Leão (CORSAN e CEEE Grupo Equatorial, respectivamente).

16.8 Para que seja realizada eventual reforma nas instalações físicas da área concedida, a CONTRATADA deverá encaminhar ao fiscal deste contrato o projeto para a regular aprovação pela Coordenação de Obras e Projetos para Estrutura Física da Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento (COPF/PROPLAN);

16.9 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;

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

16.11 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.

16.12 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 Ver modelo no Termo de Referência no SEI.

## **18 DAS CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO**

18.1 Ver modelo no Termo de Referência no SEI.

## **19 DA SUBCONTRATAÇÃO**

19.1 Ver Termo de Referência no SEI

## **20 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO**

20.1 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.

20.1.1 A CONTRATANTE poderá contratar empresa **especializada na área de Gerenciamento em Unidades de Alimentação e Nutrição** para auxiliar na fiscalização da CONTRATADA.

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

20.3 O controle de acesso e de refeições distribuídas diariamente será realizado de acordo com o item 7.14.

20.4 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.

20.5 Ao fiscal do contrato caberá a responsabilidade pelo acompanhamento dos serviços prestados pela CONTRATADA.

20.6 Ao fiscal caberá o controle do atendimento da obrigação da empresa de adquirir alimentos da agricultura familiar, na proporção mínima de 30% dos recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 11.802/2023, e Resolução nº 84/2020, seguindo as orientações dos Anexos II, III e IV.

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

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

20.9 O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no artigo 117 da Lei 14.133/2021.

20.10 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 137 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

20.11 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.



20.12 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.

## **21 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS**

21.1 A cada três meses será aplicado pelo fiscal da CONTRATANTE, o checklist da Portaria SES nº 799/23, 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 à CONTRATADA, sendo que a mesma deverá entregar um plano de ação para as não-conformidades encontradas, no prazo máximo de 10 dias úteis. Caso não atinja a pontuação de 75%, a CONTRATADA terá um prazo estipulado pela fiscalização para as adequações. Caso não seja atendida a solicitação será aplicada multa de até 10% do valor faturado no mês anterior.

21.2 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.

21.3 A pesquisa de satisfação dos usuários, deverá ser realizada pela CONTRATADA, sendo aplicada junto aos comensais em dias e turnos alternados, contemplando almoço e jantar, por no mínimo 7 dias, em cada unidade, trimestralmente. Os resultados deverão ser divulgados em murais do Restaurante Universitário e enviados à fiscalização em forma de relatório para publicação no site da UFPel/PRAE.

21.3.1 As pesquisas de satisfação 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

21.3.2 A pesquisa de satisfação deverá ser apresentada em forma de relatório que contemple os seguintes itens: número de comensais no turno analisado, número de comensais respondentes, cardápio e turno analisado, conforme modelo a ser disponibilizado pela CONTRATANTE.

21.3.3 Caso não seja atingida a porcentagem maior ou igual a 50%, de GOSTEI e ADOREI conforme escala hedônica, será aplicada multa à CONTRATADA de até 5% do valor faturado no mês anterior, a critério da CONTRATANTE.

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

21.3.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar uma caixa de sugestões aos usuários do RU, em local acessível a todos os comensais.

21.3.6 Reclamações e sugestões também serão recebidas por meio de endereço eletrônico institucional da UFPel, sendo estas analisadas e repassadas à CONTRATADA pela fiscalização para prevenção e correção de problemas.

21.4 Além da avaliação acima, quinzenalmente a CONTRATANTE irá avaliar os serviços que estão sendo oferecidos, conforme **Quadro 15**, 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 no interstício de um ano será aplicada multa de até 5% do valor faturado no mês anterior.

**Quadro 15–** 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
<b>Higiene e comportamento</b>						
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					
<b>Qualidade no atendimento</b>						
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					
<b>Qualidade da alimentação</b>						
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
- Nº de fiscalizações executadas = Nº total de fiscalizações realizadas
- Não conformidade = Nº de vezes em que os itens avaliados foram considerados em não conformidade
- Percentual de atendimento =  $1 - (\text{não conformidade} \div \text{nº de fiscalizações executadas})$
- Pontuação obtida = Pontuação máxima x percentual de atendimento

## **22 DA VIGÊNCIA**

22.1 O prazo de vigência do contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, a contar

da data de assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente até o limite de dez anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

## **23 DO REAJUSTE**

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

23.2 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.

23.3 Ao valor das refeições (itens 01 e 02 da licitação) 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.

23.4 Ao valor abatido pelo uso do espaço físico, conforme itens 1.2 e 16 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.

23.5 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.

## **24 INFORMAÇÕES GERAIS**

24.1 É terminantemente proibida a comercialização de:

- Bebidas alcoólicas;
- Artigos de tabacaria;
- Remédios;
- Bilhetes lotéricos;
- Caça niqueis;
- Jogos de azar;
- Substâncias que causem dependências químicas e/ou psíquicas (Lei nº 6368 de 21 de outubro de 1976 e suas possíveis alterações);
- Outros produtos que não sejam refeições.

## **ANEXO II**

### **DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS**

#### **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 (grãos, PTS)
- h) Sobremesa – somente fruta

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

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

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

1.1.5 Preparações vegetarianas –proteína texturizada de soja (não será permitida utilização de PTS transgênica), tofu, grãos (feijão branco ou carioca, grão de bico, lentilha, ervilha seca).

1.1.6 Sobremesa – frutas de acordo com a sazonalidade (banana prata ou caturra, maçã, laranja, bergamota, caqui tipo fuyu ou chocolate, pêssego, uva, melancia, melão).

1.1.6.1. Apenas em ocasiões especiais e não mais que uma vez ao mês, poderá ser servido doces industrializados como opção à fruta, a pedido da CONTRATANTE. São opções de doces: bombom, chocolate, paçoca, pé-de-moleque, doce de leite, mariola, etc.

1.1.7 A contratante poderá sugerir preparações especiais em datas comemorativas, desde que não extrapole o valor da refeição.

1.2 A gramatura das opções proteicas deverá seguir o quadro abaixo:

**Quadro 1- Gramatura das opções proteicas.**

TIPO DE CARNE	GRAMATURA COZIDA	UTILIZAÇÃO / OBSERVAÇÕES
---------------	------------------	--------------------------

Carne bovina sem osso	120g-130g	bifes, moída, iscas, cubos ou recheadas
Carne bovina em pasteis, panquecas, lasanhas, canelones	100g	acompanhadas de queijo (1 fatia ou 30g)
Carne suína com osso	140-150g	carré
Carne suína sem osso	120g-130g	lombo, pernil
Peixes	120g-130g	Filé ou bolinho
Frango sem osso	120g-130g	Filé, bife, iscas, cubos ou desfiado
Frango com osso	140-150g	coxa e sobrecoxa
Frango desfiado em pastéis, lasanhas, canelones	100g	Acompanhadas de queijo (1 fatia ou 30g)
<b>Opção vegetariana</b>		
Proteína texturizada de soja	120g-130g	Refogados, lasanha, stroganoff, escondidinho, kibe, etc...
Lentilha, feijão branco	120-130g	Hambúrguer, bolinhos, etc...
		Refogados, legumes recheados
Grão de bico	120-130g	Hambúrguer
		stroganoff, refogados, legumes recheados, etc...
Cogumelos comestíveis	120-130g	Refogados, legumes recheados, Stroganoff, etc...

## Quadro 2- 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 adquirido da agricultura familiar e, no mínimo 30% de origem orgânica (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.1, 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem até 15% acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, destes, no mínimo 30% de origem orgânica.
--------------	--

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 adquirido da agricultura familiar e, no mínimo 30% de origem orgânica (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.1, 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem até 15% acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, destes, no mínimo 30% de origem orgânica.
Arroz parboilizado	Longo fino, tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo V (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA). Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78). 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, no mínimo 30% de origem orgânica (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.1, 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem até 15% acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, destes, no mínimo 30% de origem orgânica.
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 nº12 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 orgânica (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.1, 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem até 15% acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, destes, no mínimo 30% de origem orgânica.

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 orgânica (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.1, 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem até 15% acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, destes, no mínimo 30% de origem orgânica.
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*	Coxão mole ou fraldinha ou patinho <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*	Peito ou sassami ou coxa ou sobrecoxa <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*	Lombo ou pernil ou carré <i>in natura</i> , sem pele, sem gordura, resfriada na temperatura adequada a legislação. Deve apresentar aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas e qualquer substância nociva. A embalagem deve seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.
Hortifrutigranjeiros	Frutas de 1ª qualidade, com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e intacta, tamanho e cor uniformes, livres de podridão, manchas pretas, sem rupturas e pancadas; vegetais de 1ª qualidade, firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livres de folhas murchas ou amareladas, cascas sem rachaduras ou cortes ou lesões de origem física ou mecânica. 80% destes insumos deverão ser adquiridos da agricultura familiar, sendo pelo menos, 30% de origem orgânica (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.1, 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III.
Grão de bico	Constituído de grãos inteiros, maduros e secos, livre de pedras e sujidades.
Gêneros alimentícios	Deverão apresentar-se com boa qualidade higienicossanitária, 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	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. 100% (cem por cento) destes insumos deverão ser adquiridos da agricultura familiar. (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.1, 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem até 15% acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar.
Ovos	Deve ser higienizado, apresentando casca limpa e isenta de rachaduras; frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionado por órgão competente. 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.1, 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem até 15% acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar.

\*Trinta por cento (30%) das proteínas de origem animal deverão ser adquiridos da agricultura familiar, desde que respeitados os itens 4.1 e 4.2.1 do Anexo III, ainda que os valores fiquem até 15% acima da média.

1.2.1 Os cardápios deverão ser elaborados pelos Nutricionistas da CONTRATADA, considerando a incidência prevista dos insumos, conforme **Quadro 3**, diversificando seus modos de preparação, a fim de que não haja, ou que haja o mínimo possível, preparos repetidos dentro do ciclo de 6 cardápios rotativos.

**Quadro 3-** Incidência dos insumos no cardápio.

Insumo	Especificação	Modos de preparação	Gramatura da porção (insumo pronto)	Incidência prevista
<b>a) Grãos</b>				
Arroz branco ou Parboilizado	Preparação regular	Cozido	120g	Todos dias
Arroz integral	Preparação regular	Cozido	120g	Todos dias
Feijão preto	Preparação regular	Cozido	100g	4x por semana
Feijão carioca	Preparação regular	Cozido	100g	1x por semana
<b>b) Carnes e derivados</b>				
Carne bovina: Coxão mole, fraldinha, patinho (Isclas, cubos, moída ou em bife)	Preparação regular	C/ molhos diversos	120-130g	até 2x por semana, intercalados os preparos entre os 6 cardápios rotativos.
		Strogonoff		
		Acebolada		
		Grelhada		
		Moída		
		Com vegetais		
		Almôndega assada com molho		
	Preparação diversificada	Carreteiro	120-130g	até 2x a cada 6 cardápios rotativos.
		Lasanha	100g	
		Canelone		
	Fritura	Croquete	120-130g	até 2x a cada 6 cardápios rotativos, intercalado com outros insumos fritos (carne e derivados e guarnição).
		Kibe		
		Hambúguer		
		Bife à milanesa		
		Pastel	100g	
Carne de frango: filé de peito, sassami, coxa e sobrecoxa, com osso ou sem osso (iscas, cubos, desfiados, ou em bife)	Preparação regular	C/ molhos diversos	120-130g	até 2x por semana, intercalados os preparos entre os 6 cardápios rotativos.
		Strogonoff		
		Acebolada		
		Grelhada		
		Com vegetais		
	Preparação diversificada	Coxa e sobrecoxa Assada	140-150g	até 2x a cada 6 cardápios rotativos.
		Risoto	120-130g	
		Lasanha	100g	
		Canelone		
	Fritura	Nuggets	120-130g	até 2x a cada 6 cardápios rotativos, intercalado com outros insumos fritos (carne e derivados e guarnição)
		Pastel	100g	

Carne suína: Lombo, pernil, carré (iscas, bife, cubos, medalhão)	Preparação diversificada	Grelhado	120-130g	até 3x a cada 6 cardápios rotativos, intercalando os preparos entre os cardápios.
		C/ molhos diversos		
		Acebolado		
		Salsichão assado		
		Carré c/ molho ou grelhado	140-150g	
Carne de peixe: Filé	Preparação diversificada	Cozido ou grelhado	120-130g	até 1x a cada 6 cardápios rotativos.
	Fritura	Empanado	120-130g	até 2x a cada 6 cardápios rotativos, intercalado com outros insumos fritos (carne e derivados e guarnição).
		Bolinho		
c) Guarnição				
Massas: tipo seca (parafuso, penne, spaghetti) e tipo fresca (capeletti, nhoque, ravióli)	Preparação regular	Massas secas cozidas c/ molhos diversos	80-100g	até 1x por semana, intercalando as massas e molhos entre os 6 cardápios rotativos.
	Preparação diversificada	Massas frescas cozidas c/ molhos diversos	80-100g	no mínimo 1x a cada 6 cardápios rotativos intercaladas as massa e molhos.
Farinhas: Polenta e Farofa	Preparação regular	Cozida	80-100g	até 1x por semana, intercalados os tipos de preparação entre os 6 cardápios rotativos.
		Refogada c/ legumes ou frutas		
	Fritura	polenta frita	80-100g	até 1x a cada 6 cardápios rotativos, intercalado com outros insumos fritos (carne e derivados e guarnição)
Tubérculos: Aipim, batata inglesa, batata doce.	Preparação regular	Assados	80-100g	até 1x por semana, intercalados os tipos de preparação entre os 6 cardápios rotativos.
		cozidos		
		gratinados		
		purê		
		batata palha		
	Fritura	bolinho de batata batata frita	80-100g	até 1x a cada 6 cardápios rotativos, intercalado com outros insumos fritos (carne e derivados e guarnição)
Vegetais: Cenoura, couve-flor, abóbora, chuchu, couve verde, vagem, brócolis, repolho dentre outros.	Preparação regular	Refogados	80-100g	até 2x por semana, intercalados os tipos de preparação entre os 6 cardápios rotativos.
		gratinados		
		cozidos		
		c/ molhos diversos		
	Fritura	bolinhos fritos	80-100g	até 1x a cada 6 cardápios rotativos, intercalado com outros insumos fritos (carne e derivados e guarnição).
d) Saladas				
Folhosos: Alfaces lisa ou crespa, rúcula, agrião, escarola, couve chinesa.	Preparação regular	Crua	20g	Todos dias, variando os insumos de acordo com a sazonalidade.

dentre outros				
Não folhosos: Abobrinha Itália, abobrinha japonesa, beterraba, berinjela, brócolis, couve-flor, repolho verde, vagem, pepino japonês e salada, cenoura, nabo, milho, cebola branca ou roxa, mamão, abacaxi, pimentão dentre outros	Preparação regular	Crua	40g	Todos dias, variando os insumos de acordo com sazonalidade, intercalados, no mínimo 1x a cada 6 cardápios rotativos com insumos de conservas ou combinados a esses,
		Cozida	80g	Todos dias, variando os insumos de acordo com a sazonalidade.
Conservas: Cebola e pepino	Preparação diversificada	Crus	40g	no mínimo 1x a cada 6 cardápios rotativos, intercalado com insumos de outros vegetais não folhosos crus ou combinados a esses.

e) Preparação vegetariana

PTS	Preparação regular	c/ legumes, tubérculos, cogumelos, frutas e/ou ervas	120-130g	até 3x por semana, intercalados os tipos de preparação entre os 6 cardápios rotativos.
		c/ molhos diversos, leite de soja, leite de côco, creme de leite de soja		
		stroganoff		
		tofu		
	Preparação diversificada	panqueca	120-130g	até 1x por semana, intercalados os tipos de preparação entre os 6 cardápios rotativos.
		lasanha		
		legumes recheados		
Cogumelos	Fritura	Pastel	100g	até 2x a cada 6 cardápios rotativos intercalado com outros insumos fritos (preparação vegetariana e guarnição).
		Kibe	120-130g	
Grãos: Feijão branco, grão de bico,	Preparação regular	Refogados c/ legumes	120-130g	até 2x a cada 6 cardápios rotativos.
		legumes recheados		
		sufê		
		stroganoff		
		c/ molhos diversos		
Grãos: Feijão branco, grão de bico,	Preparação regular	Cozidos	120-130g	até 2x por semana, intercalados os tipos de preparação entre os 6 cardápios rotativos.
		salteados com legumes		

lentilha, ervilha seca		assado		
		c/ molhos diversos		
		stroganoff		
	Fritura	hambúrguer bolinho	120-130g	Até 4x a cada 6 cardápios rotativos intercalado com outros insumos fritos (preparação vegetariana e guarnição)
f) Sobremesa				
Frutas: Banana prata ou caturra, bergamota, maçã, laranja, caqui fuyu ou chocolate, pêssago, uva, melancia, melão, dentre outras.	Preparação regular	<i>in natura</i>	Mínimo de 80g e máximo de 120g	Todos os dias, variando os insumos de acordo com a sazonalidade.

1.2.2 Independente da especificação das carnes (preparação regular, preparação diversificada e fritura), nenhum dos tipos de carne deve aparecer mais do que duas vezes na semana.

1.2.3 Apenas 1 (uma) “Fritura” por semana será admitida na construção dos 6 cardápios rotativos, considerados os modos de preparação dos diversos insumos (carnes e derivados/preparação vegetariana, guarnição) conforme **Quadro 3**.

1.2.3.1 Na semana em que houver “Fritura” como guarnição, a “Fritura” das carnes e derivados/preparação vegetariana deverá ser substituída por uma preparação regular, observada a cláusula 1.2.2.

1.2.4 Os cardápios devem prever a diversificação dos tipos de carnes e derivados, preparação vegetariana e guarnição no decorrer das 6 semanas de forma a não repeti-los em dias seguidos.

1.2.4.1 A carne suína não deverá incidir duas semanas seguidas dentro do ciclo de 6 cardápios, devendo sempre ser intercalada com a preparação diversificada bovina, de frango ou peixe.

1.2.5 Os modos de preparação devem ser observados na construção dos 6 cardápios rotativos, de forma a serem contemplados ao máximo. Sugestões de outros modos de preparação não descritos no **Quadro 3** podem ser acrescentadas aos cardápios conforme avaliação da CONTRATANTE em acordo com a CONTRATADA, observadas as equivalências de gramatura das opções proteicas (conforme **Quadro 1**) e a qualidade dos insumos (conforme **Quadro 2**).

## 2 DEFINIÇÕES PARA PREPARAÇÃO DO CARDÁPIO DO LANCHE

**Quadro 4-** Composição do cardápio

Tipo	Especificação	Sugestão de sabor / recheio	Porção média
------	---------------	-----------------------------	--------------

Bolo doce	Confeccionado com massa artesanal básica para bolo acrescido de sabor; com cobertura; assado em embalagens de alumínio e embalado com plástico filme			Baunilha, coco, chocolate, limão, maçã com canela, banana, aipim com côco, milho, formigueiro	100 a 120g
Assado doce	Confeccionado com massa artesanal básica para pão doce; assado;embalado em plástico filme.			Recheio de baunilha, doce de leite e goiaba, cobertura farofa de açúcar.	
Assado salgado	Confeccionado com massa padrão tipo calzone, esfiha, focaccia, pastel pizza, quiche.	Padrão	Peito de frango desfiado, molho de tomate artesanal e requeijão	65g	120 a 140g
		Vegetariano	Molho branco, brócolis, requeijão	65g	
	Confeccionado com massa folhada padrão15cmx15cm	Padrão	Peito de frango desfiado, molho de tomate artesanal e requeijão	65g	
		Vegetariano	Queijo mussarela e requeijão	65g	
Recheadas	Confeccionado com pão tipo francês de 50g	Padrão	Queijo mussarela	30g	110 a 130g
			Presunto ou chester ou frango desfiado	30g	
			Margarina	15g	
		Vegetariano	Queijo mussarela	30g	
			Margarina	15g	
			Requeijão	30g	
Cachorro Quente	Confeccionado com pão de leite (50g)	Padrão	Molho artesanal	30g	110 a 130g
			Salsicha	40g -12cm	
		Vegetariano	Molho artesanal	20g	
			Queijo Mussarela	30g	
			Requeijão	20g	

2.1 Quando houver ingredientes de origem animal no lanche da ceia, deve-se fornecer opção ovolactovegetariana da preparação.

### 3 ESPECIFICAÇÕES DE MATERIAIS DESCARTÁVEIS

3.1 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 nº325/2010.

3.2 Os guardanapos descartáveis devem ser de folha dupla, tipo lisa, cor branca – não reciclável, alvura superior a 70%, conforme norma ABNT NBR 15.464 e 100% celulose; impureza máxima  $15\text{mm}^2/\text{m}^2$ , conforme norma TAPPI T437 OM-90. Embalado em pacotes plásticos transparentes.

3.3 Palito dental, roliço, em madeira de reflorestamento, com duas pontas afiadas em cada extremidade (unidade); cubagem ( $\text{m}^3$ ) 0,0025; medida – 7cm. Cada unidade deve ser acondicionada em embalagem primária atóxica, de plástico

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

#### **4 PRODUTOS E UTENSÍLIOS PARA A HIGIENIZAÇÃO**

4.1 Produtos químicos – os produtos saneantes e utensílios utilizados para a higienização deverão ser próprios para a atividade, conservados, limpos e em quantidades 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.

4.2 Panos de limpeza – Panos de limpeza utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, conservados limpos e trocados frequentemente (Portaria SES nº 799/23), devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização (Portaria nº.78/2009, revogada pela Portaria SES nº 799/23).

4.3 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, revogada pela Portaria SES nº 799/23).

4.4 Esponja – Esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, substituídas, quando necessário e desinfetadas diariamente, por fervura em água, por no mínimo 5 minutos ou outro método adequado. (Portaria SES nº 799/23). Fica proibida a utilização de esponja de lã de aço.

## ANEXO III

### AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

#### 1 OBJETO

1.1 O Decreto 11.802/2023, o qual estabelece, no âmbito da Administração Pública Federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006, em seu Art. 4º, determina que: ***“Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta e indireta, no mínimo, trinta por cento deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, por meio da modalidade de compra institucional.”***

1.1.1 A comprovação da aptidão dos beneficiários fornecedores e das organizações fornecedoras será feita por meio da apresentação dos documentos conforme as resoluções do PAA - Compras Institucionais;

1.2 No âmbito destas normas para a aquisição de alimentos da agricultura familiar, a CONTRATADA deverá observar os Artigos 8º e 26º do Decreto 11.802 de 28 de novembro de 2023, priorizando os critérios da legislação vigente do PAA – Compras institucionais.

1.3 Em relação aos critérios de priorização para a aquisição de insumos da agricultura familiar descritos no item 1.2.4, é facultado à CONTRATADA a compra de insumos de fornecedores da agricultura familiar oriundos de outras regiões do país em casos onde o valor atribuído ao produto seja inferior ao valor informado pelos produtores e cooperativas dos municípios listados no referido item.

1.4 Considerando a importância de uma política de desenvolvimento da agricultura familiar regional e, com o objetivo de garantir que a relação entre a empresa CONTRATADA e os fornecedores de insumos alimentares em questão ocorra dentro dos pressupostos legais exigidos, as entidades de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) e de Classe da Agricultura familiar atuarão enquanto parceiras da CONTRATANTE no processo de cadastramento e acompanhamento dos requisitos legais que dizem respeito aos produtores e cooperativas da agricultura familiar, compondo a Comissão de Habilitação e Avaliação- CHA. Desta forma, a Comissão de Habilitação e Avaliação e a CONTRATANTE realizarão anualmente editais para o cadastro de produtores e cooperativas da agricultura familiar com interesse em comercializar produtos com a CONTRATADA. Caberá à CHA e à CONTRATANTE analisar e homologar todos os fornecedores de insumos da agricultura familiar que atendam aos requisitos legais específicos para tal finalidade econômica.

1.5 As entidades que compõem a CHA atuarão junto às cooperativas e produtores homologados no monitoramento do cumprimento dos pré-requisitos para participação no PAA-Compra Institucional, na organização dos agricultores, assistência na produção e gestão logística para fornecimento à CONTRATADA.

1.6 No que diz respeito ao cumprimento dos itens relacionados à aquisição de insumos da agricultura familiar, a CONTRATADA terá que, obrigatoriamente, adquirir insumos junto aos fornecedores homologados pela CONTRATANTE e a CHA, exceto



nos casos previstos neste termo de referência.

1.7 Em caso de descumprimento contratual por parte do fornecedor, a CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE por escrito, para que sejam adotadas as medidas cabíveis, de acordo com edital para o cadastro de produtores e cooperativas da agricultura familiar com interesse para credenciamento de agricultores familiares e suas organizações aptas a fornecerem insumos alimentares para as empresas de alimentação coletiva contratadas pela UFPel para o atendimento aos Restaurantes Universitários.

## **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 almoço e jantar totalmente subsidiados, podendo, em alguns casos, receber desjejum e ceia. Estas refeições serão servidas diariamente nas unidades do Restaurante Universitário.

2.1.2 Bolsa parcial: o aluno recebe uma refeição totalmente 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. O cronograma de entrega deve considerar a previsão de produção compatível com a demanda estimada de refeições para cada unidade de restaurante. Contudo, este cronograma não se configura como uma obrigatoriedade de aquisição por parte da CONTRATADA, uma vez que a demanda de aquisição periódica poderá ser afetada por mudanças inesperadas no público, padrão de qualidade do produto ou quando os fornecedores homologados não cobrirem o preço médio (preço de referência), conforme estabelecido neste Termo de Referência, não resultando em acordo entre as partes.

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

4.1.2 O fornecedor deverá apresentar à CHA a 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 a obrigatoriedade da realização da pesquisa mensal de preços (até o dia 05 de cada mês), nas quatro bases descritas a seguir, devidamente documentada, as quais subsidiarão a identificação de um valor médio por produto (preço de referência).

4.2.1 A pesquisa de preços deverá ser realizada mensalmente mediante a utilização das seguintes bases e parâmetros:

I – Preços obtidos em comércio atacadista ou varejista local, através de sites ou tabela com lista de preços datada e assinada por responsável do estabelecimento;

II - Preços obtidos na Central de Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul (CEASA/RS), podendo ser encontrados no site [www.ceasa.rs.gov.br](http://www.ceasa.rs.gov.br). A análise deverá ser feita com base no valor “mais comum” atribuído ao dia 01 do mês.

III - Associação de feirantes do Grupo A de Pelotas/RS, através de pesquisa de preços, que deverá ser realizada in loco junto a um representante da Associação, devendo a pesquisa estar datada e assinada pelo mesmo.

IV - Menor preço entre as cooperativas da Agricultura Familiar.

4.2.2 A tabela abaixo serve para exemplificar a pesquisa supramencionada. Além disso, os valores abaixo são baseados em uma cotação real de preços, os quais devem ser considerados como referência para valores praticados por alguns destes produtos na região.

**Quadro 1-** Média de preço dos produtos da Agricultura Familiar.

<b>Produtos</b>	<b>Comércio Atacadista local (Hortifrutigranjeiro)</b>	<b>CEASA/RS</b>	<b>Assoc. Feirantes Pelotas</b>	<b>Valor Apresentado pelas Cooperativas</b>	<b>Média geral</b>
Abobrinha Itália	R\$ 4,17	R\$ 4,00	R\$ 5,50	R\$ 9,80	R\$ 5,87
Alface	R\$ 11,00	R\$ 17,52	R\$ 15,00	R\$ 16,00	R\$ 14,88
Beterraba	R\$ 5,25	R\$ 6,11	R\$ 7,00	R\$ 8,30	R\$ 6,67
Cenoura	R\$ 4,40	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 8,50	R\$ 6,23
Repolho verde	R\$ 3,30	R\$ 2,85	R\$ 5,50	R\$ 4,00	R\$ 3,91

Pesquisa de preços realizada pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE/UFPel) referente ao mês de maio de 2024.

4.2.3 As bases da pesquisa de preço poderão ser alteradas por decisão da CHA do PAA – Compras Institucionais.

4.2.4 No caso de a média geral de preços ficar abaixo do valor apresentado pelos fornecedores cadastrados, a CONTRATADA deverá verificar junto aos mesmos a intenção destes em cobrir o valor médio apresentado na pesquisa (preço de

referência). Caso não haja interesse por parte dos fornecedores, a CONTRATADA estará desobrigada de adquirir os produtos da Agricultura Familiar no mês em questão. É obrigação da CONTRATADA a apresentação, aos fiscais do contrato, da documentação comprobatória da negativa dos fornecedores quanto à entrega do(s) produto(s) pelo preço médio da pesquisa (e-mail, ofício).

4.2.5 Na impossibilidade de pesquisa de preço para a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos, o fornecedor poderá acrescer em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais (de acordo com a média dos valores calculados conforme o item 4.2.1), em consonância com o Art. 4, § 1º, da Lei nº 14.628, de 2023. Cabe salientar a necessidade de a CONTRATADA observar os percentuais mínimos de produtos orgânicos descritos no Quadro 2- Qualidade dos insumos, do Anexo II.

4.2.6 Caso algum dos fornecedores não disponha do valor de um insumo, irá adotar-se o último valor médio que foi possível averiguar, conforme a pesquisa **descrita no item 4.2.1.**

4.2.7 A CONTRATADA deverá enviar até o dia 05 de cada mês, para o e-mail da fiscalização, a pesquisa de preços descrita no item 4.2.1.

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-RS ou da Instituição que estiver prestando serviço de ATER, justificando a falta do produto.

4.5 O padrão de seleção e classificação dos produtos será definido pela CHA.

## **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, bem como analisar e homologar, juntamente com a COMISSÃO DE HABILITAÇÃO E AVALIAÇÃO, todos os fornecedores de insumos da agricultura familiar que atendam aos requisitos legais para comercializar produtos com a CONTRATADA.

## ANEXO IV

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

**Quadro 1-** Calendário Agrícola de Grãos das Cooperativas Atendidas pela Unidade de Cooperativismo de Pelotas / RS

[illegible]

**Quadro 2-** Calendário Agrícola de Hortifrutigranjeiros das Cooperativas Atendidas pela Unidade de Cooperativismo de Pelotas / RS

[illegible]





(nata)												
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

**Quadro 7-** Calendário Agrícola de Pescados (Peixe de água doce) das Cooperativas Atendidas pela Unidade de Cooperativismo de Pelotas / RS.

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. RU CAMPUS CAPÃO DO LEÃO:**

**Quadro 1-** Dimensionamento Físico/Funcional do Restaurante Universitário Campus Anglo.

Área de armazenamento de alimentos secos	28,33 m <sup>2</sup>
Área de armazenamento de alimentos congelados / resfriados	21,09 m <sup>2</sup>
Área de armazenamento materiais de limpeza	10,60 m <sup>2</sup>
Área de higienização	24,79 m <sup>2</sup>
Área de pré-preparo e preparo de alimentos	145,92 m <sup>2</sup>
Área de distribuição de alimentos (buffets	133,69 m <sup>2</sup>
Salão de refeições	484,28 m <sup>2</sup>
Sala da administração	8,96 m <sup>2</sup>
Sala almoxarife	7,02 m <sup>2</sup>
Área de gás	4,31 m <sup>2</sup>
Área de resíduos	5,18 m <sup>2</sup>
Vestiário feminino e masculino (operacionais)	33,11 m <sup>2</sup>
Sanitários masculino e feminino (usuários)	47,92 m <sup>2</sup>
Demais áreas (recepção, circulação, área externa – serviços, caixa)	216,96 m <sup>2</sup>

- Área Total - 1.172,16 m<sup>2</sup>
- Número de assentos disponíveis – 400 (quatrocentos)
- Tipo de refeição – preparação no local, tipo *self service* com porcionamento de carne.

#### **2. RU CAMPUS CAPÃO DO LEÃO**

**Quadro 2-** Dimensionamento Físico/Funcional do Restaurante Universitário Campus Capão do Leão.

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



- Área Total - 919,23 m<sup>2</sup>
- Número de assentos disponíveis – 352 (trezentos e cinquenta e dois lugares)
- Tipo de refeição – preparação no local, tipo *self service* com porcionamento de carne.

## ANEXO VI

### RELAÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE E UTENSÍLIOS A SEREM CEDIDOS EM FORMA DE COMODATO À CONTRATADA

#### 1 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS ANGLO

**Quadro 1-** Relação de Material Permanente e Utensílios a serem Cedidos em Forma de Comodato à Contratada no RU Campus Anglo.

Qtde / Unid	Especificação	Situação
1	<b>Fogão industrial a gás 8 bocas GASTROMAQ</b> –Construído em aço inox AISI 304, 18.8. Grelhas removíveis em ferro fundido medindo 445 x 400mm. Dimensões: 1800 x 980 x 240mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
2	<b>Forno Combinado Elétrico INTELIGENTE RATIONAL</b> – Com capacidade para 10 GNs 1/1x65 mm. Construído em aço inoxidável AISI 304 18.8; com portas de vidro duplo ( <b>Considerar observação no item 1.6.4</b> )	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Fritadeira a gás GLP marca MULTIFRITAS</b> – dois cestos em arame niquelado. Volume por cuba 16 litros de óleo. Medidas externas aproximadas 790 x 700 x 900mm (LxPxA)	semi novo - em bom estado de funcionamento
2	<b>Mini Câmara Vertical para Resfriados marca SULFISA</b> – dimensões 1900 x 760 x 2050mm; 04 portas com capacidade para 20 caixas (360 x 550 x 240mm). Temperatura de resfriamento de 2 a 6°C	semi novo - em bom estado de funcionamento
2	<b>Mini Câmara Vertical para Congelados marca SULFISA</b> – Dimensões 1900 x 760 x 2050mm; 04 portas com capacidade para 20 caixas (360 x 550 x 240mm); volume interno 1575 litros. Temperatura de congelamento de -18 a -22°C	semi novo - em bom estado de funcionamento
2	<b>Bebedouros Industrial 100 litros com três torneiras marca SULFISA</b> – reservatório – 100 litros de água	semi novo - em bom estado de funcionamento
2	<b>PassThrough vertical aquecido com 4 portas, marca BF Inox</b> – temperatura de trabalho: até 85°C. Dimensões: 1400 x 800 x 2050mm.	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>PassThrough vertical refrigerado com 4 portas, marca BF Inox</b> – Dimensões: 1400 x 800 x 2050mm.	semi novo - em bom estado de funcionamento
2	<b>Caldeirão cilíndrico com tampa autoclavada(500 litros), marca GRUNOX</b> – Dimensões: Ø1405 x 910mm; capacidade: 500 litros	semi novo - em bom estado de funcionamento
2	<b>Caldeirão cilíndrico com tampa americana (500 litros), marca GRUNOX</b> – Dimensões: Ø1405 x 910mm; capacidade: 500litros	semi novo - em bom estado de funcionamento

3	<b>Balança estilo romana, marca BALMAK</b> –capacidade 300 Kg; divisão: 100 g; dimensões: 45 x 60 x 120 cm (LxPxA)	semi novo - em bom estado de funcionamento
2	<b>Carro auxiliar – dois planos (2P), marca ARTFTIO</b> – com dimensões de 900 x 600 x 900mm; capacidade de carga total: 150 Kg	semi novo - em bom estado de funcionamento

2	<b>Carro cantoneira, marca ARTFRIO</b> – Dimensões: 770x620x1600mm. Capacidade GN 1/1-100: 22 unidades	semi novo - em bom estado de funcionamento
2	<b>Carro plataforma, marca ARTFRIO</b> – Medidas aproximadas: 900x600mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
2	<b>Lavatório para assepsia, marca ARTFRIO</b> – sistema de acionamento de torneira por pedal com coluna de apoio	semi novo - em bom estado de funcionamento
8	<b>Bancada lisa com encosto vincado e prateleira inferior gradeada, marca ARTFRIO</b> – Dimensões: 1500 x 700 x 860mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Bancada lisa com encosto vincado, marca ARTFRIO</b> – Dimensões: 700 x 700 x 400mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Bancada com encosto vincado, marca ARTFRIO</b> – Com <u>uma cuba</u> , dimensões: 1500 x 700 x 860mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Bancada com encosto vincado, marca ARTFRIO</b> – Com <u>uma cuba</u> , dimensões: 1800 x 700 x 860 mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Bancada com encosto vincado, marca ARTFRIO</b> – Com <u>duas cubas centralizadas</u> , dimensões: 2000 x 700 x 860mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Bancada com encosto vincado, marca ARTFRIO</b> –Com <u>duas cubas centralizadas</u> , dimensões: 1800 x 700 x 860mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Bancada com encosto vincado e prateleira inferior gradeada, marca ARTFRIO</b> – Com <u>duas cubas centralizadas</u> , dimensões: 2000 x 700 x 860mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Bancada lisa com encosto vincado e prateleira inferior gradeada, marca ARTFRIO</b> – dimensões: 1200 x 700 x 860mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Bancada com encosto vincado atrás e a esquerda, marca ARTFRIO</b> –Com dois orifícios de 300mm de diâmetro e aba interna de 200mm, centralizados, dimensões: 1500 x 700 x 860mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Bancada com encosto vincado atrás e a esquerda, marca ARTFRIO</b> – Com um orifício de 300mm de diâmetro e aba interna de 200mm, localizado a direita da bancada, dimensões: 1500 x 700 x 860mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Tanque em aço inox com encosto vincado, marca ARTFRIO</b> – Com <u>duas cubas</u> localizadas a esquerda da bancada, dimensões: 2000 x 800 x 860mm	semi novo - em bom estado de funcionamento

7	<b>Estante perfurada com 5 prateleiras, marca ARTFRIO</b> – dimensões: altura – 1980mm; largura – 920mm; profundidade – 600mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
5	<b>Mesa lisa com prateleira inferior gradeada, marca ARTFRIO</b> – medindo 1500 x 800 x 860mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
6	<b>Pallets gradeados, marca ARTFRIO</b> – dimensões: 1000 x 1000 x 200mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
4	<b>Prateleira gradeada aérea, marca ARTFRIO</b> – dimensões 1500 x 600 x 25mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
4	<b>Prateleira gradeada aérea, marca ARTFRIO</b> – dimensões 1800 x 600 x 25mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Guichê para devolução de pratos, marca ARTFRIO</b> –com três prateleiras, medida do guichê: 1000 x 700 x 300mm Veio com porta	semi novo - em bom estado de funcionamento
1	<b>Guichê para reposição de pratos, marca ARTFRIO</b> – medida do guichê: 1000 x 700 x 300mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
3	<b>Balcão térmico de distribuição quente, marca ARTFRIO</b> – com cinco cubas, corre bandeja nos dois lados com 280 mm. Protetor salivar com fechamento superior em vidro temperado curvo duplo. Dimensões do balcão 2550 x 760 x 910mm (CxLxA); dimensões do protetor salivar 2300 x 1440 x 600mm(CxAxL)	semi novo - em bom estado de funcionamento
3	<b>Balcão térmico de distribuição frio, marca ARTFRIO</b> – com três cubas, um corre bandeja nos dois lados com 280mm. Protetor salivar com fechamento superior em vidro temperado curvo duplo. Dimensões do balcão 1550 x 760 x 910mm (CxLxA); dimensões do protetor salivar – 1300 x 1450 x 600mm (CxLxA)	semi novo - em bom estado de funcionamento
3	<b>Módulo de apoio para talheres, marca ARTFRIO</b> –tampos em granito, com 06 cubas para talheres a esquerda e a direita. Dimensões para apoio para talheres: 575 x 760 x 910mm (CxLxA)	semi novo - em bom estado de funcionamento
3	<b>Módulo apoio de pratos, marca ARTFRIO</b> – tampos em granito. Dimensões: 575 x 760 x 660mm	semi novo - em bom estado de funcionamento
3	<b>Módulo de apoio para temperos, marca ARTFRIO</b> – com corre bandeja nos dois lados com 280 mm, tampos em granito preto. Dimensões: 575 x 760 x 910mm (CxLxA)	semi novo - em bom estado de funcionamento
3	<b>Módulo de apoio para frutas, marca ARTFRIO</b> –com corre bandeja nos dois lados; tampos em granito preto; com protetor salivar com fechamento superior em vidro temperado curvo duplo (dois lados). Dimensões: 1050 x 760 x 910mm (CxLxA)	semi novo - em bom estado de funcionamento
101	<b>Mesa conjugada com quatro assentos</b> Mesa com 01 tampo medindo 700 x 1200 x 18cm em mármore sintético na cor branca; encostos giratórios; assento em mármore sintético na cor branca,	semi novo - em bom estado de funcionamento

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

• **Complementação de equipamentos e utensílios para atender a demanda do RU (Obrigação da empresa)**

- Faca de mesa sem ponta com lâmina em aço inox com fio serrilhado – 130 dúzias
- Garfo de mesa em aço inox – 130 dúzias
- Prato raso em vidro transparente; dimensão mínima 23x2cm (øxA) – 130 dúzias
- Bandeja servir refeição em plástico; tamanho 41 cm x 34 cm x 5 cm (LxCxA) – 130 dúzias
- Extintor de incêndio sistema A/B/C (uso universal), conforme projeto bombeiros

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

- Armários individuais dotados de fechadura ou dispositivo com cadeado, atendendo a legislação trabalhista (NR 24) e banco para vestiário dos colaboradores
- Batedeira planetária industrial, com capacidade de 18 litros, com batedores do tipo globo, leque e gancho – uma unidade
- Caçarolas e caldeirões de alumínio de números 19 a 45, com tampa – quantidade suficiente para atender a demanda
- Caixas para minicâmaras vertical, para resfriados (60 unidades) e congelados (60 unidades), tamanhos 360 x 550 x 240mm
- Caixas plásticas não vazadas, em polietileno, capacidade 45 a 50 litros
- Caixas plásticas vazadas (monoblocos) em polietileno branca, capacidade 38 a 100 litros

- Cubas GN 1/1 com alça e com tampa, capacidade de 9,5 a 30 litros, profundidade de 65 a 200mm – quantidade suficiente para atender a demanda e os equipamentos
- Descascador de tubérculos, com disco e material abrasivo, com tampa em inox e revestido externamente em inox – 2 unidades, de acordo com *Sant'Ana, H.M.P, 2012*
- Escada dobrável em alumínio com degraus antiderrapante ou borracha corrugada
- Estrados de polietileno para estocagem de alimentos em quantidade necessária
- Liquidificador industrial basculante, com capacidade de até 10 litros – quantidade suficiente para atender as necessidades
- Lixeiras para armazenamento de resíduos – lixo seco e úmido, com pedal em tamanhos variados, o suficiente para atender a demanda, identificadas de acordo com o Código Internacional de Resíduos, para ser usada na área interna
- Processador de vegetais, com discos nas funções de fatiador liso (1,0 a 3,0mm) e ondulado, ralador (fino e grosso), desfiador (5,0 a 8,0mm) – 2 unidades, de acordo com *Sant'Ana, H.M.P, 2012*
- Picador manual de legumes grande – quantidade suficiente para atender as necessidades
- Recipientes *gastronorms* (GN's) 1x1x65mm–100 unidades
- Recipientes *gastronorms* (GN's) 1x2x100mm–30 unidades
- Termômetros industrial tipo espeto com certificado de calibração
- Móveis e equipamentos necessários para as áreas administrativas
- Utensílios diversos – facas de tamanhos e tipos diversos; garfo tridente, escumadeira, concha e colher tipo hotel; descascador e boleador manual de alimentos; peneiras; afiador manual de facas; placas em polietileno; saca-rolhas com hastes; abridores de latas tipo manual; garrafas isotérmicas; colheres e pás em polietileno pronyl; potes com tampa tamanhos diversos; saladeiras; colher de arroz e concha para servir com cabo longo; concha para molhos; pegador de saladas dentado; saleiros para buffet, entre outros que se fizer necessário
- OBSERVAÇÕES
  - Além dos equipamentos e utensílios acima mencionados, a empresa deverá fornecer demais materiais, equipamentos e insumos necessários à execução do objeto ora descrito, bem como mão-de-obra suficiente para a execução dos serviços, sendo a empresa CONTRATADA totalmente responsável por sua utilização, manutenção e controle
  - A CONTRATADA deverá providenciar antes do início do funcionamento do RU

Campus Anglo o alvará sanitário;

- 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;
- A manutenção dos equipamentos cedidos à CONTRATADA deverão, quando necessário, ser realizado por empresa especializada e com aprovação da CONTRATANTE
- A CONTRATADA deverá pagar todas as despesas relativas a execução do contrato
- Com relação ao Item Forno Combinado Elétrico marca RATIONAL, 4 unidades, há a necessidade da empresa vencedora do processo licitatório, de realizar investimentos para compatibilizar as especificações de fabricação dos fornos às características de instalações elétricas do prédio. Conforme descrito na placa de especificação dos Fornos, "3 AC220V", significa que a tensão para alimentação elétrica do equipamento é trifásica de 220V alternada. Entretanto, a instalação elétrica do Prédio do Restaurante universitário está executada com tensão trifásica 380V, característica das instalações elétricas da cidade de Pelotas. Neste caso, para operar com os Fornos Combinados Inteligentes que serão disponibilizados no conjunto de equipamentos do Restaurante Universitário, a empresa vencedora do processo licitatório necessariamente deverá investir para aquisição e instalação autotransformadores trifásicos de 380/220 Volts, com potência de 24 kW, grau de proteção IP21/IP66, individuais para cada um dos 4 equipamentos. O orçamento estimado para cada equipamento autotransformador é de R\$ 2.000,00, conforme especificação a seguir. Especificação técnica dos autotransformadores: - Autotransformador a seco trifásico de baixa tensão; - Grupo de ligação Yn0 (Estrela/Estrela) com centro (N) acessível; - O centro (N) da ligação Yn0 não deve ser conectada eletricamente ao polo de proteção (aterramento); - Todas as partes metálicas da carcaça devem ser conectadas ao polo de proteção (aterramento); - Tensão de entrada 220/380V ou 380V trifásico + Neutro - Reversível; - Tensão de saída 110/220V ou 220V trifásico + neutro - Reversível; - Potência mínima de 19kVA e máxima de 24 kVA; - Frequência de 60Hz; - Grau de proteção IP21/IP66; - Classe de isolamento de temperatura B (130°); - Classe de isolamento elétrico 1kV; - Pintura epóxi; - Certificação de ensaios (mínimos) conforme NBR 5356/5380; - Cor Ral 7032 ou 7044. - Ruído admissível até 25 dB; - Rodas bidirecionais com trava em todas; - Pelo menos dois olhais para içamento e arraste; - Placa de características; - Duas placas de advertência de "Risco de choque elétrico manuseio apenas por pessoas autorizadas" em lados contrapostos; - Duas placas de sinalização de "380/220Volts" em lados contrapostos; As tomadas disponíveis para cada forno contém três condutores de 16 mm<sup>2</sup> HEPR para cada fase, um condutor de 16 mm<sup>2</sup> HEPR para o neutro, um condutor 16 mm<sup>2</sup> HEPR para a proteção e um disjuntor diferencial residual (DDR) de 50 A30 mA. A qualidade do equipamento e da instalação é de inteira responsabilidade do contratado bem como a escolha do local da instalação, devendo obedecer ao projeto elétrico e as normas vigentes relacionadas, sob fiscalização dos técnicos da Universidade.

**Quadro 2-** Relação de Material Permanente a ser Cedido em Forma de Comodato à Contratada no RU Campus Capão do Leão.

Quantidade	Discriminação	Situação
<b>Entrada</b>		
1	Tampo em inox com 1 cuba rasa, medindo 1850 x 700mm, com base de alvenaria, uma torneira simples	1
<b>SALA ESTOQUISTAS / ADMINISTRATIVOS / ESTOQUE</b>		
1	Split KOMECO 9.000 BTUS	1
1	Ventilador de parede Delta Premium	
1	Gaveteiro com três gavetas na cor branca com perfil branco	1
6	Persiana vertical PVC sendo 2 Sem RP	2
4	Pallets gradeados, marca ARTFRIO	1
5	Estante perfurada com 5 prateleiras, marca ARTFRIO – dimensões: altura – 1980mm; largura – 920mm; profundidade – 600mm (vieram do Anglo)	1
<b>BANHEIRO FEMININO E MASCULINO / VESTIÁRIOS</b>		
4	Armário em MDF com nove portas	2
1	Armário em MDF com doze portas	2
1	Armário MDF com duas portas e vidro	1
4	Lavatório de coluna, em louça branca, para higienização das mãos	1
2	Ventilador de parede Ventisol (feminino e masculino)	Fem-1 Mas-3
<b>CÂMARA FRIA</b>		
1	Compressor MOC C COMPACT C LINE marca DANFOSS HCMO 032B20V	1
1	Compressor MT32JF9AV	1
1	Evaporizador com ar forçado MI PLUS MOD LMMI 046A	1
4	Prateleira em polipropileno com 4 planos	1
1	Exaustor de parede	1
<b>ÁREA DE PRÉ-PREPARO</b>		
1	Batedeira industrial G.Paniz (base com ferrugem)	3
2	Forno elétrico com 3 câmaras	3
1	Freezer com tampa de vidro GELOPAR GHD 410	1
1	Liquidificador industrial 4 litros Metvisa	1
1	Liquidificador industrial 10 litros Metvisa	1
1	Multiprocessador de alimentos Metvisa (RP 411341)	1



2	Tampo em inox com 1 cuba rasa, medindo 1800 x 700mm, com base de alvenaria, uma torneira simples (1)	1
1	Tampo em inox liso, medindo 2000 x 700mm, com base de alvenaria, revestida em azulejo branco (1)	1
1	Tampo em inox com orifício retangular medindo 1590 x 700mm, com base de alvenaria, revestida em azulejo branco (1)	1
1	Tampo em mármore (danificado), medindo 1750 x 650mm	2
1	Freezer horizontal Eletrolux H500 com duas portas	2
1	Prateleira lisa em aço inox, com três mãos francesas, medindo 1800 x 400mm	1
<b>ÁREA DE PREPARO</b>		
1	Caldeirão a vapor auto clavado, em inox, 300 litros	1
3	Caldeirões a vapor auto clavados, em inox, 500 litros	1
3	Carro com 2 prateleiras, medindo 900 x 600 x 870mm	1
1	Carro com 2 prateleiras com proteção lateral, medindo 800 x 600mm	1
1	Carro em inox com 14 prateleiras, para formas	1
2	Carro para detritos, em inox, com tampa e sem rodízios	1
2	Estante aérea de inox com fixador, para panelas	1
1	Exaustor central em inox, medindo 5980 x 1300mm (em cima fogão e fritadeiras)	1
1	Exaustor central em inox, medindo 7200 x 1500mm (em cima dos panelões)	1
1	Exaustor de parede 50cm	1
1	Fogão industrial 8 bocas com forno acoplado (corpo e mesa com ferrugem) (forno e 1 boca não funcionam)	2
2	Fritadeira elétrica com cestos marca Geral	1
1	Lavatório de coluna, em louça branca, para higienização das mãos	1
1	Mesa com tampo, pés e prateleira em aço inox, medindo 1800 x 800 x 880mm (RP 290397)	1
1	Multiprocessador de alimentos Metvisa (RP 400275)	1
2	Picador de legumes grande, em alumínio fundido, modelo tripé soldado aço, medindo 455 x 550 x 1120mm (LxPxA) ( Com problemas)	2
1	Prateleira em aço inox lisa com 4 planos, medindo 1600 x 900 x 500mm	1
1	Prateleira em aço inox lisa com 3 planos, em inox, medindo 1500 x 1650 x 600mm	1
1	Tampo em inox com 1 cuba funda, medindo 1800 x 800mm, com base de alvenaria, revestida em azulejo branco, uma torneira com misturador (1)	1
1	Tampo em inox com 1 cuba rasa, medindo 1850 x 700mm, com base de alvenaria, revestida em azulejo branco, uma torneira com misturador (1)	1
2	Tampo em inox com 1 cuba funda, medindo 1850 x 800mm, com base de	1

	alvenaria, revestida em azulejo branco, uma torneira com misturado (1)	
1	Tampo em inox com 1 cuba rasa , medindo 1800 x 700mm, com base de alvenaria, revestida em azulejo branco, uma torneira com misturador (1)	1
1	Tampo liso em inox medindo 1850 x 800 com pingadeira	1
2	Ventilador Delta Premiun	3
1	Carrinho auxiliar em aço inox com 3 planos, bandejas com bordas anti derrame e gradil tipo varanda, estrutura tubular em aço inox AISI304, 04 rodízios Ø 4", sendo 02 com travess; medidas aproximadas de 80(C) x 60(L) x 85(A) cm	1
1	Carro com 2 prateleiras, medindo 600 x 400 x 600mm	1
3	Exaustor de parede 50cm (1) (02 não estão funcionando)	3
1	Multiprocessador de alimentos Metvisa (está com 2 etiquetas RP)	1
3	Mesa lisa com prateleira inferior gradeada, marca ARTFRIO- medindo 1500x800x860mm (Vieram do Anglo)	1
<b>SALA NUTRICIONISTAS</b>		
3	Persianas horizontal em PVC	1
1	Cofre de chão na cor cinza 380 x 600 x 350 mm, base com ferrugem	1
2	Cadeira giratória de braço 3980 SP cor PV couro vermelho	1
1	Conjunto para escritório com: estante com 5 gavetas; escrivaninha simples com 3 gavetas; escrivaninha em "L" com 3 gavetas; balcão duas portas.	1
1	Gaveteiro com 2 gavetas na cor branca com perfil preto	1
1	Split CONSUL 6.000 BTUS	1
<b>LAVANDERIA</b>		
2	Exaustor central em inox, medindo 1120 x 1000mm (em cima da lavadora de louças)	1
1	Mesa com tampo, pés e prateleira em aço inox, medindo 1800 x 800 x 880mm	1
1	Mesa com tampo e pés em aço inox, medindo 1800 x 800 x 880mm	1
1	Mesa com tampo em aço inox e pés em epóxi, medindo 1500 x 700mm (1)	1
1	Tampo em inox com duas cubas fundas medindo 1850 x 720mm, com base de alvenaria, revestida de azulejo branco (1)	1
1	Tampo em inox liso com um orifício retangular, medindo 2300 x 700 x 800mm, com base de alvenaria, revestida em azulejo branco (1)	1
1	Ventilador de parede Ventisol	1
2	Ventilador de parede Delta Premium (não funcionam)	3
1	Exaustor axial de parede VENTISILVA	1
1	Mesa em inox com pingadeira medindo 1000 x 800, a estrutura em ferro encontra-se enferrujada	1
1	Mesa com tampo em aço inox e pés em epóxi, medindo 1850 x 800 x 880mm	1

<b>RECEPÇÃO</b>		
1	Balcão em MDF branco, com 1 gaveta com chave, medindo 1100 x 650 x 630mm (sem chaves)	1
1	Cadeira caixa injetada em corino preto	1
1	Leitor código de barras	
1	Balcão em MDF, em forma de "L", com 6 gavetas com chaves, medindo 1600 x 1100 x 400mm / 3700 x 1100 x 400mm (não trancam as gavetas)	1
3	Cadeira secretária CX 263 Eco Marrom 10LT	1
1	Leitor Biométrico Digital	1
2	Leitor de código de barras (somente a base, sem o leitor)	1
<b>ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO</b>		
2	Cadeira caixa injetada em corino preto (mesmas da área de recepção)	1
1	Condicionador de Ar GREE 6.000 BTU's	1
1	Condicionador de Ar KOMEKO Série KOS G2 24.000 BTU's	1
1	Ventilador de parede Ventisol	1
3	Banco mocho alto sem alça eco preto	1
3	Balcão em alvenaria revestido 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
1	Balcão em MDF branco, revestido com pastilhas 5x5cm, com portas de correr em vidro e tampo em granito Vitória, medindo 2690 x 890 x 980mm	3
1	Balcão em alvenaria revestido 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
<b>SALÃO DE REFEIÇÕES</b>		
4	Cadeira tipo concha preta	1
172	Cadeira tubular cor preta com estofamento em corino preto	1
7	Mesas em MDF com tampo em fórmica branca, medindo 3000 x 800 x 800mm	2
5	Ventiladores de parede	3
7	Ventiladores de Teto (3)	3
6	Persianas verticais, necessitam de manutenção	3
121	Cadeira tipo concha preta	1
34	Cadeira tubular cor preta com estofamento em corino preto	1
37	Mesas em MDF com tampo em fórmica branca, medindo 3000 x 800 x 800mm	1
1	Bebedouro refrigerado LIBEL – água natural e gelada	1
1	Bebedouro Industrial 100 litros com três torneiras marca Kauna	1

1	Condicionador de ar GSW9-22RC GREE	1
<b>CALDEIRA</b>		
1	Boiler com manômetro	1
1	Bomba dosadora Exatta	1
1	Bomba WEQ ME-AL 1420 2CV Trifásico	1
1	Caldeira a Vapor Industrial Categoria B - ARAUTERM	1
<b>EXTINTOR DE INCÊNDIO</b>		
11	Extintor PQS ABC tipo 2A-20BC	1

(1) – Perfeitas condições de uso

(2) – Necessitam de reparos e pintura

(3) – Necessitam de manutenção

• **Complementação de equipamentos e utensílios para atender a demanda do RU (Obrigação da empresa)**

- Faca de mesa sem ponta com lâmina em aço inox com fio serrilhado– 130 dúzias
- Garfo de mesa em aço inox – 130 dúzias
- Prato raso em vidro transparente; dimensão mínima 23x2cm (øxA) – 130 dúzias
- Bandeja servir refeição em plástico; tamanho 41 cm x 34 cm x 5 cm (LxCxA) – 130 dúzias
- Extintor de incêndio sistema A/B/C (uso universal), conforme projeto bombeiros

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

- Batedeira planetária industrial, com capacidade de 18 litros, com batedores do tipo globo, leque e gancho – uma unidade
- Caçarolas e caldeirões de alumínio de números 19 a 45, com tampa – quantidade suficiente para atender a demanda
- Caixas plásticas não vazadas, em polietileno, capacidade 45 a 50 litros
- Caixas plásticas vazadas (monoblocos) em polietileno branca, capacidade 38 a 100 litros
- Cubas GN 1/1 com alça e com tampa, capacidade de 9,5 a 30 litros, profundidade de 65 a 200mm – quantidade suficiente para atender a demanda e os equipamentos

- Descascador de tubérculos, com disco e material abrasivo, com tampa em inox e revestido externamente em inox – 2 unidades
- Escada dobrável em alumínio com degraus antiderrapante ou borracha corrugada
- Estrados de polietileno para estocagem de alimentos em quantidade necessária
- Liquidificador industrial basculante, com capacidade de até 10 litros – quantidade suficiente para atender as necessidades
- Lixeiras para armazenamento de resíduos – lixo seco e úmido, com pedal em tamanhos variados, o suficiente para atender a demanda, identificadas de acordo com o Código Internacional de Resíduos, para ser usada na área interna
- Processador de vegetais, com discos nas funções de fatiador liso (1,0 a 3,0mm) e ondulado, ralador (fino e grosso), desfiador (5,0 a 8,0mm) – quantidade suficiente para atender as necessidades
- Picador manual de legumes grande – quantidade suficiente para atender as necessidades
- Recipientes *gastronorms* (GN's) 1x1x65mm – quantidade suficiente para atender as necessidades
- Recipientes *gastronorms* (GN's) 1x2x100mm – quantidade suficiente para atender as necessidades
- Termômetros industrial tipo espeto com certificado de calibração
- Utensílios diversos – facas de tamanhos e tipos diversos; garfo tridente, escumadeira, concha e colher tipo hotel; descascador e boleador manual de alimentos; peneiras; afiador manual de facas; placas em polietileno; saca-rolhas com hastes; abridores de latas tipo manual; garrafas isotérmicas; colheres e pás em polietileno pronyl; potes com tampa tamanhos diversos; saladeiras; colher de arroz e concha para servir com cabo longo; concha para molhos; pegador de saladas dentado; saleiros para buffet, entre outros que se fizer necessário.
- OBSERVAÇÕES
  - Além dos equipamentos e utensílios acima mencionados, a empresa deverá fornecer demais materiais, equipamentos e insumos necessários à execução do objeto ora descrito, bem como mão-de-obra suficiente para a execução dos serviços, sendo a empresa CONTRATADA totalmente responsável por sua utilização, manutenção e controle
  - A CONTRATADA deverá providenciar o alvará de Vigilância Sanitária antes do início do funcionamento do Restaurante Universitário (RU).
  - 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.

- A manutenção dos equipamentos cedidos à CONTRATADA deverá, quando necessário, ser realizado por empresa especializada e com aprovação da CONTRATANTE
- A CONTRATADA deverá pagar todas as despesas relativas à 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 (UFPel), incluindo o fornecimento de peças e mão de obra especializada; serviço de inspeção periódica de segurança da caldeira nos termos da Norma Regulamentadora 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 UFPel.

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 forem necessárias a fim de manter os itens, objetos deste Termo de Referência, em adequado estado de funcionamento.

2.3.1 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, de modo que todo custo para manutenção, seja corretiva ou preventiva, correrá por conta da CONTRATADA.

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

2.5 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, conforme item 10 deste Anexo VII;

2.6 Anualmente 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 deste Anexo VII.

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

2.8 É 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 deste Anexo VII) 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:

#### **Quadro 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

#### **Quadro 2-** Dados do Proprietário:



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

**Quadro 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:

**Quadro 4-** Vapor produzido e combustível utilizado.

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

**Quadro 5-** Vapor produzido e combustível utilizado.

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

**Quadro 6-** Superfícies de aquecimento da caldeira, por grupo de componentes.

Características	Valor	Unidade
Fornalha	9,61	m <sup>2</sup>
Tubos trocadores	24,89	m <sup>2</sup>

Superfície total aquecida	34,1	m <sup>2</sup>
---------------------------	------	----------------

#### 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).

#### **Quadro 7-** 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

#### 4.4 Sistema de Exaustão dos Gases

4.4.1 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.

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

4.4.1.2 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.

5.5 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.

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

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

5.8 A 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.

5.9 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, de modo que todo o custo para manutenção (seja preventiva ou corretiva) correrá por conta da CONTRATADA.

5.10 A CONTRATADA garante que as peças a serem fornecidas para atender aos serviços de manutenção serão novas, não remanufaturadas, reconcondicionadas, 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.

5.11 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 à 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.

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

5.13 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 intertravamento 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 CONTRATADA:

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, manômetros e válvula redutora de pressão;

## **9. DA ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DE CALDEIRÕES**

9.1 O Restaurante Universitário Campus Capão do Leão 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 CONTRATADA 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.

9.4 A CONTRATADA 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	Mágnésio	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 CONTRATADA 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 à 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.

12.4.5 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

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

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

12.5.2 Fitas zebradas de sinalização;

12.5.3 Placas de sinalização de área de risco;

12.5.4 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.

12.6 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.

12.6.1 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.