# Termo de Referência 39/2023

### Informações Básicas

**Número do TR**

**UASG Editado por Atualizado em**

39/2023 153164-UNIVERSIDADE FEDERAL DE STA. MARIA/RS

ALESSANDRA DANIELA BAVARESCO

19/09/2023 11:04 (v

6.0)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Status**  ASSINADO |  | |
| **Outras informações** |
| **Categoria**  IV - concessão e permissão de uso de bens públicos; | **Número da Contratação** | **Processo Administrativo**  23081.039584/2023-51 |
| **1. Definição do objeto** |  |  |

* 1. Esta licitação tem por objeto a Concessão Onerosa de área física de 97,58m²,
  2. O objeto será formalizado por meio de Termo de Concessão Onerosa estabelecido entre a Universidade Federal de Santa Maria e a empresa licitante vencedora, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 120 (cento e vinte) meses.
  3. A CONCESSIONÁRIA não poderá subcontratar total ou parcialmente a utilização da área física para exploração das atividades de LANCHERIA. A CONCESSIONÁRIA será responsável por realizar todas as atividades inerentes à exploração da LANCHERIA de forma própria, sem recorrer a terceiros.
  4. A proibição de subcontratação tem como objetivo garantir a integridade e a qualidade dos serviços prestados pela LANCHERIA, bem como a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelo cumprimento de todas as suas obrigações contratuais. Além disso, a proibição de subcontratação assegura à Universidade Federal de Santa Maria um único interlocutor responsável pelo cumprimento das obrigações contratuais, o que facilita a fiscalização e o acompanhamento dos serviços prestados pela LANCHERIA.

### Necessidade da contratação

* 1. A Concessão Onerosa de área física de 97,58m², conforme planta anexa ( **ANEXO I**), localizada no Prédio 97H, Rua Sul 35, Campus Santa Maria, na Universidade Federal de Santa Maria, para a exploração de atividade de

LANCHERIA tem o objetivo de fornecer produtos alimentícios rápidos para consumo local ou para viagem para o público da Universidade Federal de Santa Maria.

* 1. A Universidade Federal de Santa Maria pretende permitir que uma empresa especializada de alimentação explore atividades de venda de alimentos e bebidas no espaço físico localizado no campus da instituição, mediante a assinatura de um Termo de Concessão Onerosa e o pagamento de Taxa de retribuição pelo uso do espaço e outras despesas, tais como energia elétrica, água, entre outras.
  2. A Concessão Onerosa é necessária para atender à demanda de alimentação dos estudantes, professores, funcionários e terceirizados da Universidade Federal, bem como o público externo, que precisam de opções de refeição rápida e de qualidade, em horários acessíveis, principalmente nos períodos e horários não atendidos pelo Restaurante Universitário.
  3. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratação Anual 2023, pois não se enquadra em objetos de natureza de materiais e/ou serviços, e sim de permissão de espaço físico em que haverá arrecadação de receitas, por meio do valor de retribuição definido no processo mediante o recolhido pela Concessionária.

### Descrição da solução

* 1. Para a presente contratação definiu-se pela Concessão Onerosa do espaço físico para empresa com capacidade de explorar atividades de Lancheria, para garantir a qualidade dos produtos oferecidos e preços competitivos para os alunos, professores, funcionários, terceirizados e público externo da Universidade, em um ambiente agradável e limpo para o consumo desses produtos.
  2. A Concessão Onerosa é a modalidade mais adequada para atender às necessidades da Universidade Federal de Santa Maria neste caso, pois permite flexibilidade e agilidade na exploração de atividades de Lancheria no espaço físico oferecido. Este tipo de contratação permite que a Universidade Federal de Santa Maria tenha um controle mais direto sobre as atividades da empresa Concessionária, garantindo o cumprimento das normas e regulamentos da instituição, sem prejudicar as atividades finalísticas da Universidade. Além disso, a Concessão Onerosa possibilita que a Universidade Federal de Santa Maria rescinda ou prorrogue o uso do espaço de forma mais flexível, de acordo com as necessidades e demandas da comunidade universitária.

### Forma e critérios de seleção

* 1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

*Habilitação jurídica*

* 1. Para fins de habilitação jurídica, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:
     1. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas

Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

* + 1. **Microempreendedor Individual - MEI**: Certificado da Condição de

Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://[www.gov.br/empresas-e-](http://www.gov.br/empresas-e-) negocios/pt-br/empreendedor;

* + 1. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
    2. **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de

funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

* + 1. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

##### Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:

inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

* + 1. **Sociedade cooperativa**: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
    2. **Agricultor familiar**: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º,

§2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

* + 1. **Produtor Rural**: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
  1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

*Habilitação fiscal, social e trabalhista*

* 1. Para fins de habilitação fiscal, social e trabalhista, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:
     1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
     2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
     3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
     4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
     5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
     6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.
  2. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
  3. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

*Qualificação Econômico-Financeira*

* 1. Para fins de qualificação econômico-financeira, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:
     1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;
     2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).
  2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
  3. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

*Qualificação Técnica*

* 1. Para fins de qualificação técnica, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:
     1. Qualificação técnica, mediante a apresentação, em uma única via, de cópia(s) autenticada(s), ou cópia(s) acompanhada(s) do(s) original(is), de atestado(s) expedido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação. Nos atestados deverá constar o nome da pessoa para contato com seu respectivo telefone/fax, endereço e e-mail.

### Estimativa dos valores da contratação

* 1. A Taxa de Retribuição pelo uso do espaço físico será de **R$ 2.280,68** (Dois mil, duzentos e oitenta reais e sessenta e oito centavos) mensais.
  2. Os valores unitários máximos aceitos para a cesta de produtos proposta encontram-se no **ANEXO II,** atualizado pelo IPCA do período.
  3. A LICITANTE deverá indicar os preços unitários por item na proposta.
  4. Nos preços cotados a LICITANTE deverá considerar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria-prima (alimentos) e pagamento de mão de obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços; Assim como devem ser deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos. O lucro bruto da Licitante, da mesma forma, deverá ser considerado nos preços unitários.
  5. A LICITANTE deverá apresentar em sua proposta a planilha de cotação dos itens seguindo o padrão da cesta de produtos, apresentada no **ANEXO II**.

### Cesta de produtos

* 1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, de acordo com a Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, cesta de produtos contendo, no mínimo, os produtos indicados no **ANEXO II** deste Termo de Referência.
  2. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados, conforme procura, separados por estrutura física.
  3. Deverão estar disponíveis diariamente na LANCHERIA para a comercialização, pelo menos:
     1. 1 tipo de pastel frito (item 14);
     2. 4 tipos de salgados de festa tipo coquetel (item 12);
     3. 6 tipos de salgados (itens 13, 15, 16, 17, 18 e 19);
     4. 2 variedades de barra de cereal light e diet (item 9);
     5. 1 tipo de torta doce (item 21);
     6. 3 opções de frutas frescas *in natura*, devidamente higienizadas (item 26).
  4. A salada de frutas, picolé de frutas, açaí e sorvetes devem ser disponibilizados obrigatoriamente nos meses de setembro a março, pelo menos, conforme itens 20, 23, 24 e 25, da cesta de produtos.
  5. As bebidas quentes, itens 4 e 5, devem ser adquiridos unicamente por sistema de máquina expresso, oferecido em copo descartável, próprios para bebidas quentes, com material resistente a altas temperatura, que proteja contra vazamentos, com tampas com “bico”. O copo deverá ser compatível com a quantidade de líquido.
  6. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.
  7. Os salgados itens 12 e 14 do **ANEXO II** devem ser produzidos fora do local e armazenados e mantidos em condições adequadas de conservação.
  8. Os itens 13 e 19 (misto quente e sanduíche natural) poderão ser elaborados no local, seguindo os itens de Boas Práticas de manipulação do alimento. O item 19 após preparado, deverá estar envolto de filme plástico.
  9. Os salgados itens 15,16,17 e 18 do

##### ANEXO II

devem ser preparados

previamente e podem ser assados no local, desde que mantidos em condições adequadas de conservação.

* 1. O item 21 do

##### ANEXO IV

deverá ser porcionado conforme critério do

consumidor e mantido em refrigeração adequada de forma a garantir a segurança do produto, mantendo sempre data de fabricação visível.

* 1. O item 22 do

##### ANEXO II

deverá ser porcionado conforme critério do

consumidor, mantendo sempre data de fabricação visível.

* 1. Para o item 26 do **ANEXO II** disponibilizar no mínimo 3 três tipos de frutas

diferentes, da estação, *in natura*, íntegras, sem machucados, higienizados e

refrigerados, obrigatoriamente no período de setembro a março, devidamente embaladas.

* 1. Os refrigerantes devem ser oferecidos diariamente em sabores diversos, com pelo menos 1 sabor com zero adição de açúcar ofertado diariamente.
  2. A ampliação da oferta de produtos manipulados deverá ser solicitada para a Universidade Federal de Santa Maria, indicando obrigatoriamente, justificativa e proposta de produtos com preços acessíveis. A ampliação da oferta deverá ser previamente avaliada e autorizada pela equipe técnica responsável, antes de ser implementada.
  3. A Universidade Federal de Santa Maria poderá vedar, a seu critério, a venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto deste Termo de Referência.
  4. O gestor do contrato e/ou a comissão responsável pela elaboração dos editais dos Termos de Permissão de Uso para Restaurantes, Lancherias e Cafeterias poderão solicitar à CONCESSIONÁRIA a comercialização de outros alimentos e/ou bebidas, se houver a demanda pelo público que frequenta o local, ficando a CONCESSIONÁRIA sujeita a atender ao solicitado dentro do prazo de 30 dias a contar da data da solicitação.
  5. Em caso de justificada impossibilidade de atender a inclusão de produtos no prazo supra especificado, este prazo poderá ser reavaliado pelo gestor do contrato, que indicará nova data para atendimento.

### Requisitos de manipulação de alimentos

* 1. A CONCESIONÁRIA deverá cumprir os procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, e pela Portaria nº. 78, de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.
  2. No que se refere à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a CONCESSIONÁRIA deverá:
     1. Estabelecer fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O acesso às instalações não deverá ser comum aos outros usos.
     2. Garantir as separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
     3. Manter em adequado estado de conservação: o piso, as paredes, o teto, as portas, as janelas (sem cortinas), os equipamentos e filtros para climatização, os equipamentos, móveis e utensílios.
     4. Todas as portas e janelas com acesso ao exterior devem estar com telas milimetradas (malha de 2 milímetros) e as portas com barreiras de proteção na parte inferior. As telas milimetradas deverão ser removíveis para limpeza. As barreiras de proteção deverão ser adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.
     5. Manter as áreas externa próximo ao estabelecimento e interna do estabelecimento livres de objetos em desuso e da presença de animais.
     6. Manter as instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes.
     7. Garantir que o sistema de ventilação e circulação de ar mantenha o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.
     8. Adquirir e instalar na área de preparação do alimento coifa(s), se aplicável, de material liso, resistente, de fácil limpeza, mantendo em pleno funcionamento.
     9. Possuir equipamentos, móveis e utensílios de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. As superfícies que entram em contato com o alimento deverão ser lisas, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. É vedado o uso de madeira em móveis, equipamentos e utensílios.
     10. Todos os móveis na área de manipulação de alimentos (bancadas, mesas e prateleiras) devem ser em aço inoxidável em bom estado de conservação e apresentação.
     11. Dispor no estabelecimento instrumentos ou equipamentos de medição, tais como termômetros, balança, relógios, entre outros, para averiguar e comprovar os termos descritos neste Termo de Referência.
     12. Realizar a manutenção programada e periódica do sistema de climatização e de exaustão.
     13. Aferir os instrumentos ou equipamentos de medição críticos (termômetros, balanças) e apresentar comprovação ou laudo técnicos para a fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria quando solicitado ou, no mínimo, semestralmente.
     14. Adquirir, instalar e suprir o(s) lavatório(s) para higienização das mãos com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, higienizado sempre que necessário e, no mínimo, diariamente.
  3. No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a CONCESSIONÁRIA deverá:
     1. Garantir que os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados.
     2. Estabelecer operações de higienização com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias, de acordo com o quadro constante no **ANEXO III** deste Termo de Referência.
     3. É expressamente proibido varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação de alimentos, reaproveitar embalagens de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, bem como escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.
     4. Manter alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento.
     5. Manter alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração ou conforme rotulagem.
  4. No que se refere à preparação do alimento, a CONCESSIONÁRIA deverá:
     1. Utilizar matérias-primas, ingredientes e embalagens para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
     2. Estabelecer medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.
     3. Garantir que produtos perecíveis não fiquem expostos à temperatura ambiente.
     4. Acondicionar e identificar de acordo com a rotulagem os alimentos que não foram utilizados na totalidade.
     5. Garantir que o tratamento térmico do alimento atinja 70°C em todas as partes. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70°C o tratamento térmico deverá ser garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
     6. Monitorar e garantir que óleos e gorduras utilizados não sejam aquecidos à temperatura superior a 180°C. Quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor) os óleos e gorduras devem ser substituídos.
     7. Quando utilizado o forno de micro-ondas para descongelamento, o alimento deverá ser submetido à cocção imediata. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente e/ou em água parada ou corrente. Após o descongelamento, o produto não deverá ser congelado novamente.
     8. Garantir que os produtos preparados sejam embalados, identificados e conservados de acordo com os critérios estabelecido na legislação vigente.
     9. Permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos quando a Universidade Federal de Santa Maria solicitar.
     10. Garantir que os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutícolas sigam os seguintes procedimentos operacionais:

Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas;

Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante;

Enxágue com água potável. Deverá ser implementado no estabelecimento uma instrução de trabalho relacionada ao procedimento de higienização dos hortifrutícolas.

* + 1. Garantir que os ovos utilizados obedeçam aos seguintes critérios:

Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente;

Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem (preferencialmente refrigerados);

Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis;

Não utilizar ovos crus ou malcozidos em preparações como maionese caseira, mousse, merengue, entre outros;

Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade;

Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura; Não reutilizar embalagens dos ovos para outros fins.

* 1. No que se refere ao abastecimento de água, a CONCESSIONÁRIA deverá:
     1. Solicitar à PROINFRA, semestralmente, a higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da mesma. A certificação da higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da água (original ou cópia) deverão estar disponíveis no estabelecimento e deverão ser apresentados à equipe de fiscalização quando solicitado.
     2. Utilizar gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
  2. No que se refere ao armazenamento do alimento preparado, a CONCESSINÁRIA deverá garantir que o armazenamento do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorra em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.
  3. No que se refere à exposição ao consumo do alimento preparado, a CONCESSIONÁRIA deverá:
     1. Manter a área de exposição, consumação ou refeitório organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias.
     2. Dispor de equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.
     3. Dispor de equipamentos de exposição do alimento preparado na área de consumação dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.
     4. Garantir que os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres estejam devidamente higienizados e armazenados em local protegido.
     5. Garantir a ausência de ornamentos e plantas ornamentais na área de produção de alimentos.
     6. Garantir que funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulem os alimentos.
  4. No que se refere à documentação e registro, a CONCESIONÁRIA deverá garantir que o estabelecimento tenha implementado, no mínimo, o Manual de Boas Práticas e os quatro Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de acordo com a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 ou de acordo com a legislação sanitária vigente, estabelecendo o prazo para adequação e disponibilização desse, seis meses após o início do contrato. Esses documentos deverão estar disponíveis aos funcionários envolvidos, à autoridade sanitária e às equipes de gestão e fiscalização dos Termos de Permissão da Universidade Federal de Santa Maria.
  5. No que se refere à responsabilidade, a CONCESSIONÁRIA deverá:
     1. Garantir que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos e/ou responsável pela empresa, seja comprovadamente submetido a Curso de Capacitação anual em Boas Práticas para Serviços de Alimentação com no mínimo 16 horas de carga horária de acordo com a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 ou de acordo com legislação sanitária vigente. O documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deverá estar devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático e estar disponível no estabelecimento para a equipe de fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria.
     2. Realizar notificação compulsória aos órgãos oficiais de Vigilância Sanitária em caso de surtos de doenças transmitidas por alimentos.
  6. Todos os produtos ofertados aos usuários deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com adequada apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade e o estabelecido em contrato. A licitante vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais e frescos em substituição aos industrializados.
  7. Os condimentos deverão ser disponibilizados em sachês: catchup, maionese, entre outros. É proibido o uso destes condimentos em recipientes ou frascos de uso coletivo, como tubos e bisnagas. Também deverão ser disponibilizados em sachês: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros no local.
  8. Deverão ser disponibilizados guardanapos e palitos em embalagens individuais e unitárias. É proibido o uso de paliteiros no local.
  9. Deverão ser disponibilizados talheres (garfo, faca, colher de sobremesa) em embalagens plásticas individuais e unitárias, assim como os guardanapos.
  10. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar somente maionese industrializada na elaboração das preparações.
  11. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados, separados por estrutura física.

### Localização e requisitos arquitetônicos

* 1. A área física da LANCHERIA do Hospital Veterinário Universitário está localizada no Prédio 97H, Rua Sul 65, no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria, Avenida Roraima nº 1000, Cidade Universitária, Bairro Camobi, Santa Maria – RS, CEP 97105-900. A planta Baixa da área física disponibilizada e a proposta arquitetônica de layout encontram-se no **ANEXO I**.
  2. Antes de iniciar as atividades na LANCHERIA, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar um projeto de ocupação da área física, contendo a adequação higiênico-sanitária (se necessário) e projeto de interiores.
  3. O projeto detalhado deve ser encaminhado previamente para avaliação pela PROINFRA (Pró-Reitoria de Infraestrutura). O projeto deverá ser aprovado pela PROINFRA antes da implantação da LANCHERIA. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com os custos de elaboração e apresentação do projeto arquitetônico.
  4. Para o projeto de ocupação a CONCESSIONÁRIA deverá observar requisitos arquitetônicos específicos para garantir um ambiente agradável e atraente na LANCHERIA. Esses requisitos incluem, mas não se limitam a:
     1. Utilização de cores e materiais adequados para criar um ambiente acolhedor e convidativo;
     2. Organização e disposição dos equipamentos e móveis de forma a garantir o conforto e um fluxo de tráfego adequado e seguro para os consumidores;
     3. Iluminação adequada para garantir conforto visual e segurança dos consumidores;
     4. Projeto de som e acústica que garanta um ambiente agradável para o atendimento aos consumidores;
     5. O layout e mobiliário deve garantir o atendimento e circulação de pessoas com mobilidade reduzida (PCD e outras), conforme NBR 9050/2020;
     6. O mobiliário deve ser novo, de materiais e dimensões adequados ao espaço de atendimento, sendo vedado conjunto de mesas e cadeiras plásticas com publicidade de marcas;
     7. Identidade visual: é permitida a instalação de uma placa no acesso da LANCHERIA, cujo projeto deve ser apresentado anteriormente à instalação para apreciação da PROINFRA; é vedado o uso de adesivos com publicidades nos vidros do salão de atendimento.
  5. Considerando a necessidade de algumas melhorias e reparos no espaço físico da LANCHERIA antes da ocupação do espaço, a CONCESSIONÁRIA deverá, às suas expensas, providenciar as seguintes adequações:
     1. Lixamento, aplicação de massa acrílica e pintura com tinta acrílica nas duas portas de madeira existentes na cozinha (incluindo alizar, marco e folha da porta);
     2. Fechamento de uma abertura da parede externa da cozinha com chapa de inox; e
     3. Aplicação de selante à base de epóxi na fissura existente na alvenaria que guarda o tanque.
  6. O orçamento estimativo para as adequações encontra-se discriminado no

##### ANEXO IV.

* 1. Em relação aos espaços da LANCHERIA, a CONCESSIONÁRIA deverá garantir um ambiente agradável para o público, mantendo condições mínimas de conforto, tais como temperatura adequada, níveis de ruído ambiente, ventilação e iluminação adequadas. Para tal, além de seguir as diretrizes arquitetônicas estabelecidas e o projeto aprovado, a CONCESSIONÁRIA deverá manter as áreas da LANCHERIA devidamente climatizadas, por meio da utilização de ar condicionado tipo split, mantido em bom estado de funcionamento e com higienização adequada.

### Conservação e manutenção do espaço

* 1. A CONCESSIONÁRIA deverá assinar um Termo de Recebimento do Imóvel estabelecido pela Universidade Federal de Santa Maria estando ciente da situação predial e dos equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria que porventura estejam no local antes do início das atividades.
  2. A manutenção predial interna e externa do local é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser realizada às suas expensas, sem ônus para a Universidade Federal de Santa Maria. São exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas, interruptores, tubulações e fiação elétrica, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado, goteiras e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.
  3. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela manutenção dos equipamentos utilizados na LANCHERIA, incluindo os custos de reparo e substituição de qualquer item que se torne necessário. A Universidade Federal de Santa Maria reserva-se o direito de vistoriar periodicamente o local para verificar o cumprimento desta obrigação.
  4. Qualquer tipo de alteração na área física da LANCHERIA deverá ser previamente autorizada pela PROINFRA, mediante apresentação de um projeto preliminar. As alterações deverão ser realizadas pela CONCESSIOÁRIA, observadas as normas e regulamentações aplicáveis de forma a garantir a manutenção das condições de segurança e funcionamento da LANCHERIA. Os custos das alterações são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
  5. Qualquer tipo de benfeitoria a ser realizada na área física da LANCHERIA, solicitada pela Universidade Federal de Santa Maria, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas e regulamentações aplicáveis de forma a garantir a manutenção das condições de segurança e funcionamento da LANCHERIA. Os gastos com a benfeitoria poderão ser descontados da Taxa de Retribuição Mensal paga pela CONCESSIONÁRIA, desde que previamente avaliados e autorizados pela PROINFRA e observando os limites legais aplicáveis.
  6. As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados no local devem atender a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.
  7. A CONCESSIONÁRIA deverá observar que os equipamentos a serem instalados tenham padrão “A” de consumo de energia elétrica, quando aplicável, e para utilização na tensão local da rede elétrica: 220V monofásico ou 380V trifásico. A instalação de equipamentos específicos, que apresentem grandes cargas ou tensão de alimentação diferenciada, deverá ser previamente analisada e autorizada pela equipe técnica da PROINFRA.
  8. Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não acarretando qualquer ônus para a Universidade Federal de Santa Maria, devendo ser PREVIAMENTE analisadas, aprovadas e autorizadas pela PROINFRA.
  9. Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do item anterior serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
  10. Ao término da vigência do Termo de Concessão, a CONCESSIONÁRIA deverá desocupar e entregar, em prazo determinado pela Coordenadoria de Serviços Gerais, o espaço físico que lhe havia sido destinado, nas condições em que recebeu o espaço, incluindo os equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria, se houver.
  11. Caso seja verificada a necessidade de correções e/ou adequações do espaço físico para retornar às condições do recebimento, a CONCESSIONÁRIA

deverá providenciar, às suas expensas, estas correções/adequações. Neste caso, deverá ser realizada nova inspeção do espaço físico.

* 1. Somente será emitido o Termo de Devolução quando for constatado pela Universidade Federal de Santa Maria que o espaço físico se encontra nas mesmas condições do recebimento. A entrega do espaço será formalizada somente a partir da emissão do Termo de Devolução.

### Requisitos gerais de funcionamento

* 1. O horário de funcionamento da LANCHERIA será das 7h30 às 20h, de segunda a sexta-feira. O horário de funcionamento poderá ser ampliado ou reduzido de acordo com a demanda e as necessidades da comunidade universitária, mediante prévia autorização da Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA).
  2. A LANCHERIA deverá manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pela Universidade durante todo o horário de funcionamento, oferecendo um ambiente agradável e acolhedor para os usuários.
  3. É vedada à CONCESSIONÁRIA a subcontratação total ou parcial da LANCHERIA.
  4. É proibida a realização de festas e quaisquer eventos dessa natureza nas dependências da LANCHERIA.
  5. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, conforme disposto na Resolução Universidade Federal de Santa Maria Nº 026/2018.
  6. É vedada a comercialização de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, nos termos da Lei Nº 9.294, de 15/07/1996.
  7. Em situações especiais, ou em casos de eventos da Universidade, a CONCESSIONÁRIA poderá abrir aos sábados, domingos e feriados, mediante autorização da PROINFRA a partir de solicitação encaminhada com antecedência mínima de 07 (sete) dias do evento.
  8. A CONCESSIONÁRIA utilizará a área física cedida para instalação e exploração comercial de LANCHERIA, devendo comercializar os lanches previstos neste Termo de Referência, bem como outras bebidas quentes e frias, artigos de bomboniére, sorvetes, entre outros, desde que aprovados pela Equipe de Fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria.
  9. A CONCESSIONÁRIA deverá pagar à Universidade Federal de Santa Maria Taxa de Retribuição pelo uso da área física, mensalmente, que será fixada em conformidade com o valor de mercado do aluguel de espaços similares na região.

Além disso, a CONCESSIONÁRIA deverá arcar com todos os custos de energia elétrica, água, coleta de lixo e outros serviços necessários para o funcionamento da LANCHERIA.

* 1. A Taxa de Retribuição Mensal é o valor pago pela CONCESSIONÁRIA à Universidade Federal de Santa Maria como contraprestação pelo uso da área física da LANCHERIA. Esta taxa é estabelecida no contrato de Permissão de Uso e deve ser reajustada anualmente de acordo com o índice de inflação estabelecido no Termo de Concessão.
  2. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, no momento da contratação, documentos que comprovem sua capacidade técnica e operacional para desempenhar as atividades de LANCHERIA. Isso inclui a apresentação de rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo, ou seja, o conjunto de ações e procedimentos que são seguidos para produzir os alimentos e bebidas que serão oferecidos no estabelecimento.
  3. Essas rotinas devem abranger todas as etapas do processo produtivo, desde o planejamento de insumos (os materiais e ingredientes necessários para a produção dos alimentos e bebidas), passando pela seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição das refeições. Esta condição é imprescindível para garantir que os alimentos e bebidas serão preparados e distribuídos de forma segura, higiênica e de acordo com as expectativas da Universidade Federal de Santa Maria.
  4. A CONCESSIONÁRIA deverá possuir, durante a vigência da Concessão Onerosa, todas as licenças e alvarás necessários para a exploração de atividades de LANCHERIA conforme a legislação vigente, incluindo, pelo menos, o alvará de funcionamento, certificados de controle integrado de pragas e vetores, certificados de curso de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação. Em caso de vencimento, suspensão ou cancelamento de qualquer licença ou alvará, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar o fato imediatamente à Universidade Federal de Santa Maria e providenciar a sua renovação ou substituição.
  5. A Universidade Federal de Santa Maria poderá, a qualquer momento, solicitar a apresentação das licenças e alvarás da CONCESSIONÁRIA para fins de verificação e conferência. Em caso de descumprimento dessa obrigação, a Universidade poderá, a seu critério, tomar as medidas cabíveis, incluindo o cancelamento do Termo de Concessão Onerosa
  6. A CONCESSIONÁRIA deverá observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, conforme estabelecido no art. 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.
  7. A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer a LANCHERIA, não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da CONCESSIONÁRIA , salvo em casos excepcionais e com autorização da Equipe de Fiscalização.
  8. O fornecimento de alimentos e bebidas deverá ocorrer somente nas dependências da LANCHERIA ou, caso solicitado pelo consumidor, em embalagens próprias para viagem.
  9. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis para viagem do tipo Box Antivazamento em Cartão Triplex, embalagem tipo Hamburgueira Biodegradável ou plástico PLA (poliácido láctico), copo de papel 180-210ml, ou equivalentes, sem custo adicional ao consumidor. É vedado o uso de embalagem de isopor ou plástico 6 PP para servir bebidas e lanches.
  10. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, imediatamente após o início de suas atividades, uma máquina de café e bebidas quentes que ofereça, no mínimo, as seguintes opções de bebidas: cappuccino, cappuccino com avelã, café com leite, café expresso, chocolate quente e mocaccino.
  11. Este equipamento deverá ser instalado em local específico definido pela Direção da Unidade de Ensino, em um de seus prédios, com acesso ao público.
  12. A utilização do equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento automático.
  13. A CONCESSIONÁRIA deverá manter sempre o equipamento abastecido com os insumos necessários para a produção das bebidas oferecidas e manter o equipamento e arredores em condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como afixar junto ao equipamento contato para informação pelos usuários em caso de eventual desabastecimento.
  14. Os custos com a instalação, a manutenção e o abastecimento dos insumos necessários para o funcionamento deste equipamento serão de responsabilidade da licitante vencedora.
  15. A Unidade de Ensino poderá solicitar, em caso de justificada necessidade, a instalação de uma máquina adicional, ao que a CONCESSIONÁRIA deverá atender após a notificação pelo gestor do Termo de Concessão, no prazo definido pela gestão.
  16. A máquina adicional deverá atender às mesmas condições estabelecidas para o equipamento já instalado.
  17. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar condimentos em sachês: catchup, maionese, mostarda, entre outros. É proibido o uso destes condimentos em recipientes ou frascos de uso coletivo, tais como tubos e bisnagas.
  18. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar em sachês: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros.
  19. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar guardanapos e palitos em embalagens individuais e unitárias. É proibido o uso de paliteiros e porta guardanapos no local.
  20. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os talheres (garfo, faca, colher, mexedor) sem custo adicional aos consumidores.
  21. A CONCESSIONÁRIA deve garantir que todos os produtos ofertados aos usuários sejam preparados com gêneros de primeira qualidade, com adequada apresentação, sabor agradável e obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.
  22. A CONCESSIONÁRIA deverá priorizar a utilização de produtos naturais e frescos nas preparações em substituição aos produtos industrializados. No entanto, deve utilizar somente maionese industrializada na preparação dos alimentos.
  23. A CONCESSIONÁRIA deverá planejar suas rotinas de trabalho de modo a evitar atrasos na reposição de alimentos e nas filas de atendimento e do caixa de pagamento.
  24. O pagamento das refeições/lanches/bebidas será realizado diretamente pelo consumidor à CONCESSIONÁRIA , no caixa. Devem ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes meios de pagamento: dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e PIX.
  25. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente, nos casos de falta de moeda ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie.
  26. É obrigatório o fornecimento de cupom fiscal aos consumidores.
  27. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível e de fácil acesso para os consumidores uma tabela de preços da cesta de produtos ofertados na LANCHERIA.
  28. A tabela de preços deverá ser exibida em painel manual ou eletrônico e deve conter informações sobre os preços dos diferentes produtos e serviços oferecidos na LANCHERIA.
  29. Para garantir que a tabela de preços seja visível em todo o espaço da LANCHERIA, a CONCESSIONÁRIA deverá escolher um ou mais locais de fácil acesso e visibilidade para a exibição da tabela de preços.
  30. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir que a tabela de preços esteja sempre atualizada e legível, de forma que os consumidores possam consultá-la facilmente e compreender as informações contidas nela.
  31. A fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria poderá, a qualquer tempo, vistoriar a LANCHERIA para verificar o cumprimento desta obrigação.

### Responsabilidades da LICITANTE

* 1. A LICITANTE deverá considerar a comprovação dos seguintes itens para habilitação técnica:
     1. Apresentação de comprovação de realização de visita técnica ou declaração de concordância, nos termos desta seção; e
     2. Apresentação de comprovação de capacidade técnica e operacional para a execução das atividades de LANCHERIA;
  2. A LICITANTE deverá realizar uma visita técnica ao espaço físico da LANCHERIA, para a verificação das condições do local e a apresentação de eventuais dúvidas.
  3. A vistoria técnica ao espaço físico é necessária para a LICITANTE avaliar corretamente as condições do local e dirimir eventuais dúvidas para compor adequadamente a sua proposta.
  4. Para a realização da visita técnica a LICITANTE deverá encaminhar um representante, devidamente identificado.
  5. Será emitida uma declaração de visita devidamente assinada pelo responsável da Universidade Federal de Santa Maria. Esta declaração deverá ser apresentada na aceitação da proposta. O representante deverá informar corretamente o seu nome completo, CPF, razão social e CNPJ da LICITANTE para a emissão da declaração de visita técnica.
  6. A Universidade Federal de Santa Maria não emitirá declaração de visita técnica sem a presença do representante da LICITANTE, nem expedirá a declaração por qualquer outro meio diferente do especificado neste documento.
  7. Em casos de justificada impossibilidade de realização da visita técnica por parte da LICITANTE, esta deverá apresentar uma declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação, assumindo total responsabilidade sobre a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de instalação e execução dos serviços. A declaração deve ser emitida pelo representante legal da LICITANTE, devidamente registrada em cartório.

### Responsabilidades da CONCEDENTE

* 1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, de acordo com a legislação vigente.
  2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA , de acordo com as especificações do Edital, do Termo de Referência, dos seus Anexos e dos termos de sua proposta.
  3. Encaminhar à CONCESSIONÁRIA as guias de recolhimento correspondentes às retribuições devidas na forma estabelecida no Termo de Concessão Onerosa.
  4. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais não conformidades na execução do serviço, fixando prazo para sua regularização.
  5. A Universidade Federal de Santa Maria não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Concessão Onerosa, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
  6. A Universidade Federal de Santa Maria não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários junto à CONCESSIONÁRIA.

### Responsabilidades da CONCESSIONÁRIA

* 1. A CONCESSIONÁRIA deverá prover móveis, equipamentos e utensílios para a exploração da atividade econômica, tendo como base a tabela de referência do **ANEXO V** e na planta baixa apresentada no **ANEXO I**.
  2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter durante o período de vigência do Termo de Permissão, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.
  3. A CONCESSIONÁRIA deverá designar formalmente preposto para representá-la perante a Universidade Federal de Santa Maria, o qual deverá manter telefone, e-mail e endereço atualizados junto à Coordenadoria de Serviços Gerais (CSG).
  4. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o cadastro como entidade externa no sistema PEN-SIE da Universidade Federal de Santa Maria, a fim de que a mesma possa ser informada das situações relacionadas ao contrato por meio de processo eletrônico.
  5. A CONCESSIONÁRIA deverá instalar, se for o caso, em até 03 (três) dias após o recebimento das chaves, um quadro de medição de energia elétrica (incluindo o medidor equivalente ao utilizado pela concessionária de energia local,

conforme marca e modelo indicado pela equipe técnica da Universidade Federal de Santa Maria) na parede externa, para leitura do consumo de energia elétrica. O quadro de medição deverá ser de material, tamanho e capacidade adequados ao tipo de medição, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

* 1. A CONCESSIONÁRIA deve tomar ciência junto à PROINFRA da situação do Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio - APPCI do respectivo espaço no prédio em questão e cumprir as exigências conforme orientação bem como em registros, licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal. Estes documentos deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis à fiscalização.
  2. A CONCESSIONÁRIA deverá implementar de forma adequada a planificação, execução e supervisão dos serviços, contemplando todas as atividades necessárias da LANCHERIA, com a finalidade de obter uma operação correta e eficaz e de realizar os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem e em ótimas condições de limpeza e higiene todas as dependências objeto desta Concessão Onerosa de Uso.
  3. A CONCESSIONÁRIA será responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias de seus colaboradores, incluindo indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional. A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar por quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de empregados que tenham participado do objeto deste edital, sendo considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por qualquer ônus recorrente.
  4. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir o controle de saúde de seus empregados, cumprindo todas as exigências da legislação sanitária relativas aos exames médicos. Será exigido da CONCESSIONÁRIA o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) nas situações de admissão, periódica, troca de função, retorno às atividades e demissão. O ASO deverá estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização.
  5. A CONCESSIONÁRIA deverá afastar da atividade de preparação de alimentos os colaboradores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica e sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela equipe de fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria.
  6. A CONCESSIONÁRIA deverá manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente. Toda a equipe deverá ser mantida uniformizada e fazendo uso dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) aplicáveis a cada atividade.
  7. A responsabilidade pelo fornecimento dos uniformes e EPI aos funcionários será da CONCESSIONÁRIA . Todos os EPIs utilizados deverão apresentar o número do Certificado de Aprovação (CA) fornecido pelo Ministério

do Trabalho. Os EPI e uniformes deverão estar disponíveis em quantidade adequada para o serviço prestado.

* 1. A CONCESSIONÁRIA deverá instruir seus colaboradores quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório, fornecendo treinamentos e informações atualizadas sobre o uso adequado dos equipamentos e materiais utilizados na LANCHERIA.
  2. A CONCESSIONÁRIA deve garantir que seus colaboradores estejam cientes das medidas de segurança necessárias para prevenir e combater incêndios, bem como dos procedimentos a serem seguidos em caso de emergência. É obrigação da CONCESSIONÁRIA garantir a segurança dos usuários e funcionários da LANCHERIA, adotando medidas preventivas para evitar acidentes e prejuízos materiais.
  3. A CONCESSIONÁRIA deverá promover a capacitação periódica dos seus colaboradores, com frequência mínima anual, sobre boas práticas de redução de desperdício e poluição, bem como sobre reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação. Os registros dessas capacitações devem ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis para a fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria.
  4. A CONCESSIONÁRIA deverá manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer colaborador que a equipe de fiscalização da Universidade Federal de Santa Maria considere em conduta inconveniente ou que não esteja habilitado para a prestação dos serviços.
  5. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os produtos, insumos e equipamentos necessários para a produção e preparação dos alimentos oferecidos (Cesta de Produtos e adicionais, se houver), com exceção dos equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria que se encontram instalados no local. Os equipamentos fornecidos devem estar em bom estado de conservação, apresentação e manutenção.
  6. A CONCESSIONÁRIA , caso necessário, deverá providenciar a instalação da central de gás GLP conforme o projeto disponibilizado pela PROINFRA e em conformidade com as normas de prevenção e proteção contra incêndio estabelecidas pelo CBM-RS. A central de gás deve estar devidamente adequada e segura para o armazenamento e distribuição de GLP. A CONCESSIONÁRIA será responsável por todas as obrigações e ônus decorrentes da instalação e operação da central de gás, inclusive a obtenção de todas as autorizações e licenças necessárias junto aos órgãos competentes.
  7. Em relação aos equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria, a CONCESSIONÁRIA deverá manter estes itens em perfeito funcionamento, arcando inclusive com a sua manutenção ao longo da vigência contratual e devolvê-los à Universidade Federal de Santa Maria em perfeitas condições de uso.
  8. A CONCESSIONÁRIA assinará um termo de cessão de uso com a identificação dos equipamentos pertencentes à Universidade Federal de Santa Maria existentes no local que permanecerão sob sua responsabilidade durante o período de concessão.
  9. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir integralmente todas as leis e regulamentações aplicáveis ao funcionamento da LANCHERIA, incluindo quaisquer diretrizes, normas ou determinações complementares emitidas pela PROINFRA, garantindo assim a conformidade legal de suas atividades.
  10. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir que a equipe de fiscalização realize vistorias nos locais de preparação, acondicionamento e distribuição dos alimentos, estando ciente de que, se identificados alimentos sem identificação, com data de validade vencida, de origem duvidosa ou com outra característica sensorial em desacordo, estes deverão ser retirados.
  11. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir a vistoria dos alimentos em exposição, estando ciente de que os alimentos que não estiverem em condições de consumo deverão ser retirados.
  12. A CONCESSIONÁRIA deverá adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, tais como:
      1. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
      2. Substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxidade;
      3. Racionalizar e reduzir o consumo de energia (especialmente elétrica) e água.
  13. A CONCESSIONÁRIA será responsável pelo recolhimento e destinação adequada de todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico do Restaurante, em conformidade com as diretrizes do Setor de Planejamento Ambiental da Universidade Federal de Santa Maria.
  14. A CONCESSIONÁRIA deverá pagar os valores devidos à Universidade Federal de Santa Maria até a data do seu vencimento, conforme estabelecido no Termo de Concessão Onerosa. O não cumprimento desta obrigação ensejará as sanções previstas no referido Termo.
  15. Findo o prazo do Termo de Concessão Onerosa, a CONCESSIONÁRIA deverá encerrar suas atividades no local após o último dia de vigência do Termo, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

### Controle e fiscalização

* 1. A Universidade Federal de Santa Maria realizará a fiscalização sobre os serviços, por meio de equipe de fiscalização, composta por servidores designados. A equipe de fiscalização fiscalizará todas as etapas do cumprimento deste Termo de Referência e seus Anexos.
  2. A fiscalização buscará garantir o cumprimento das especificações deste Termo de Referência e seus Anexos, através da verificação da conformidade da prestação dos serviços com o estabelecido nas especificações, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do objeto.
  3. A equipe de fiscalização poderá ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de colaborador da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
  4. A equipe de fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos que não estiverem em condições de consumo. Também poderá, ao fiscalizar os locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.), exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, que estejam com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com a legislação sanitária vigente.
  5. A equipe de fiscalização deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento do objeto da Concessão.
  6. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela licitante vencedora ensejará a aplicação de sanções administrativas, de acordo com a documentação da Concessão Onerosa e com a legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
  7. A fiscalização da Concessão Onerosa não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA , inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de não conformidades técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Universidade Federal de Santa Maria, ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.
  8. A fiscalização da qualidade dos serviços será realizada sistematicamente, sem aviso prévio, pela equipe de fiscalização, aplicando a LISTA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, baseada na RDC nº 216 de 15 d setembro de 2004 e e na Portaria n° 78, de 30 de janeiro de 2009, conforme modelo no **ANEXO VI**.
  9. Após a aplicação da Lista de Avaliação, serão calculados os índices P1 a P9 e PGERAL conforme as fórmulas constantes do **ANEXO VII**.
  10. Os percentuais parciais (P1 a P9) serão utilizados para definição de ações e melhorias a serem realizadas pela CONCESSIONÁRIA. O percentual geral (PGERAL) será utilizado para a classificação do estabelecimento, conforme quadro do **ANEXO VII**.
  11. O estabelecimento será considerado CONFORME quando for classificado

nas categorias A ou B do quadro do **ANEXO VII**. Quando classificado na

Categoria C e PENDENTE, o estabelecimento será notificado pela Equipe de Fiscalização estando sujeito à sanção administrativa pela Universidade Federal de Santa Maria.

* 1. Após a fiscalização, a equipe da Universidade Federal de Santa Maria irá elaborar relatório de visita técnica e o estabelecimento deverá apresentar Plano de Ação para todas as não conformidades indicadas, no prazo estipulado pela equipe técnica, conforme modelo disponível no **ANEXO VIII**.
  2. Caso o estabelecimento se enquadrar nas categorias C ou PENDENTE, a fiscalização determinará prazo para correção das não conformidades. Decorrido o prazo estabelecido, será realizada nova fiscalização pela equipe da Universidade Federal de Santa Maria no estabelecimento, estando a CONCESSIONÁRIA sujeita às sanções administrativas cabíveis.
  3. A equipe de fiscalização disponibilizará aos usuários um instrumento de pesquisa de satisfação, com no mínimo as seguintes informações:
     1. Facilidade de acesso aos preços dos produtos no estabelecimento;
     2. Fornecimento de cupom ou nota fiscal;
     3. Nível de satisfação em relação aos produtos comercializados (lanches em geral, almoço/prato feito, bebidas em geral, outros);
     4. Nível de satisfação em relação à higiene do local;
     5. Nível de satisfação em relação ao ambiente;
     6. Nível de satisfação em relação ao atendimento.
  4. A fiscalização disponibilizará à CONCESSIONÁRIA o acesso aos resultados para que esta possa tomar as medidas adequadas para garantir um ótimo atendimento.
  5. A equipe de fiscalização disponibilizará aos usuários um formulário de contato para o registro de reclamações, elogios e sugestões relacionadas às atividades da CONCESSIONÁRIA.
  6. A fiscalização disponibilizará à CONCESSIONÁRIA o acesso ao formulário de contato para que esta possa avaliar e antecipar as medidas adequadas para garantir um ótimo atendimento.
  7. Caberá à equipe de fiscalização informar à CONCESSIONÁRIA as correções necessárias oriundas da pesquisa de satisfação e do formulário de contato para que a mesma providencie as adequações, às suas expensas. O não cumprimento das correções ensejará as sanções administrativas cabíveis.
  8. O desempenho nos resultados da pesquisa de satisfação será utilizado pela equipe de fiscalização para subsidiar o parecer da fiscalização sobre a possibilidade ou não de prorrogação do Termo de Concessão. O desempenho será aferido pela nota média das respostas dos usuários, dentro do ciclo anual de vigência do Termo de Concessão Onerosa, de cada um dos subitens “3”, “4”, “5” e “6”, previstos em 14.14.
  9. A equipe de fiscalização deverá elaborar parecer sobre a possibilidade ou não de prorrogação de vigência do Termo de Concessão, dentro dos limites legais da legislação, com antecedência mínima de 60 dias da data de encerramento da vigência. O parecer deverá ser enviado à Coordenadoria de Serviços Gerais para as providências cabíveis.

### Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543,](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10543.htm) [de 13 de novembro de 2020](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/decreto/D10543.htm).

**ALESSANDRA DANIELA BAVARESCO**

Diretora do DEMAPA

 *Assinou eletronicamente em 19/09/2023 às 11:04:39.*

# Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

Anexo I - Anexo I - Planta baixa e proposta arquitetônica - Prédio 97H.pdf (99.29 KB) Anexo II - Anexo II - Cesta de produtos.pdf (42.86 KB)

Anexo III - Anexo III -Operações mínimas de higienização.pdf (51.08 KB)

Anexo IV - Anexo IV - Orçamento estimativo para adequações do espaço físico.pdf (39.29 KB) Anexo V - Anexo V - Lista de equipamentos\_ móveis e utensílios.pdf (24.87 KB)

Anexo VI - Anexo VI - Lista de Avaliação dos Serviços de Alimentação.pdf (133.72 KB) Anexo VII - Anexo VII - Cálculo dos percentuais de conformidade.pdf (49.67 KB) Anexo VIII - Anexo VIII - Modelo de plano de ação.pdf (11.37 KB)

# Anexo I - Anexo I - Planta baixa e proposta arquitetônica - Prédio 97H.pdf

100

RN 0.00

## A

1200

100

160

20 705 25 430 20

PROJEÇÃO DA MARQUISE

160

160

100

0.05

ENTRADA

60

100x210

100x210

20

160

0.15

20

110x75

COLOCAÇÃO DE TELAS

410

## B

406x270

PREPARO

A=11,12m²

130

420

VXA

70

110x75

70x210

810

W.C.

20

RETIRADA DE PORTA

RETIRADA

110x75

15

810

VASO SANITÁRIO

110

A=2,47m²

70x210

80x210

15

VXA B

DEPÓSITO

340

A=7,14m²

COLOCAÇÃO DE TEL

VXA

256x90/210 256x90/210

210

20

100 100

20

100

256 70

## A

5.35

256

1200

143

15

340

#### DEMOLIR CONSTRUIR

20

#### PLANTA BAIXA

ESCALA: 1/75

5.35

4.73

RESERVATÓRIO

4.73

RESERVATÓRIOS

Conf. Proj. Hidráulico

38

3.15

68

120

12

3.15

60

90

60

68

120

12

90

38

RN 0.00

0.05

0.15

LANCHERIA

210

338

210

210

338

210

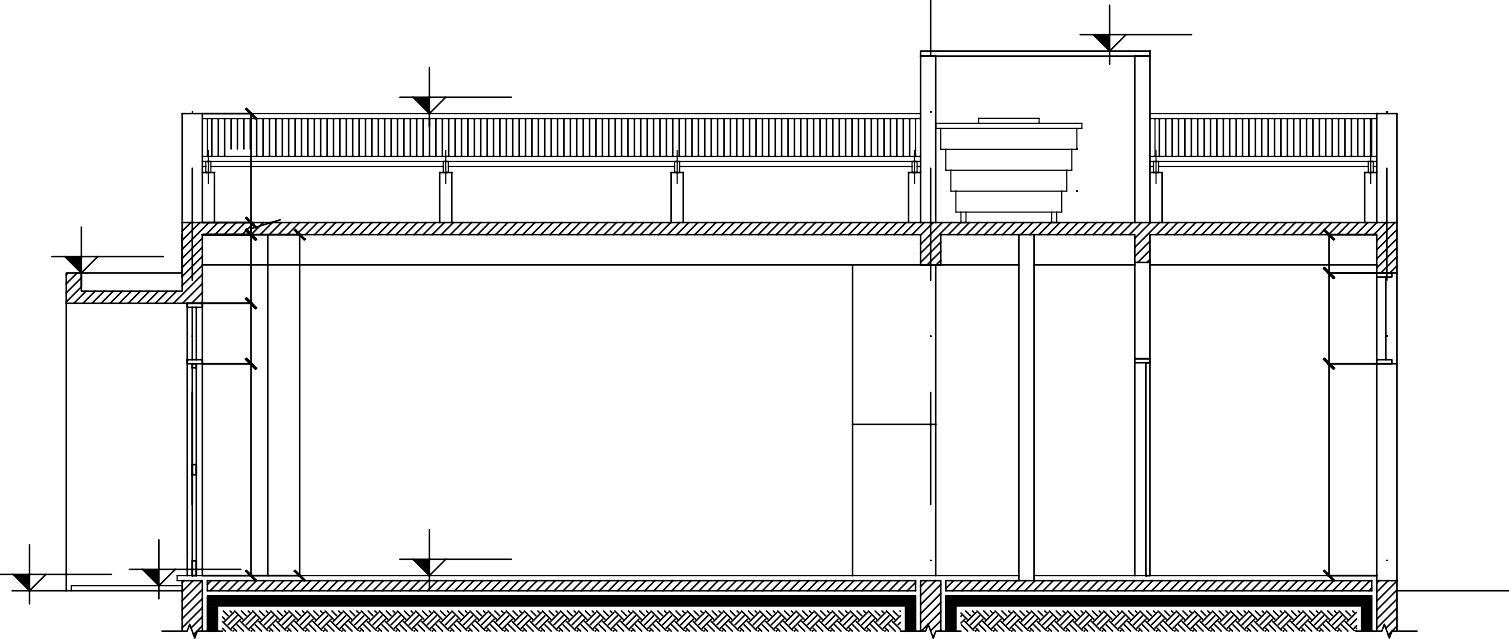
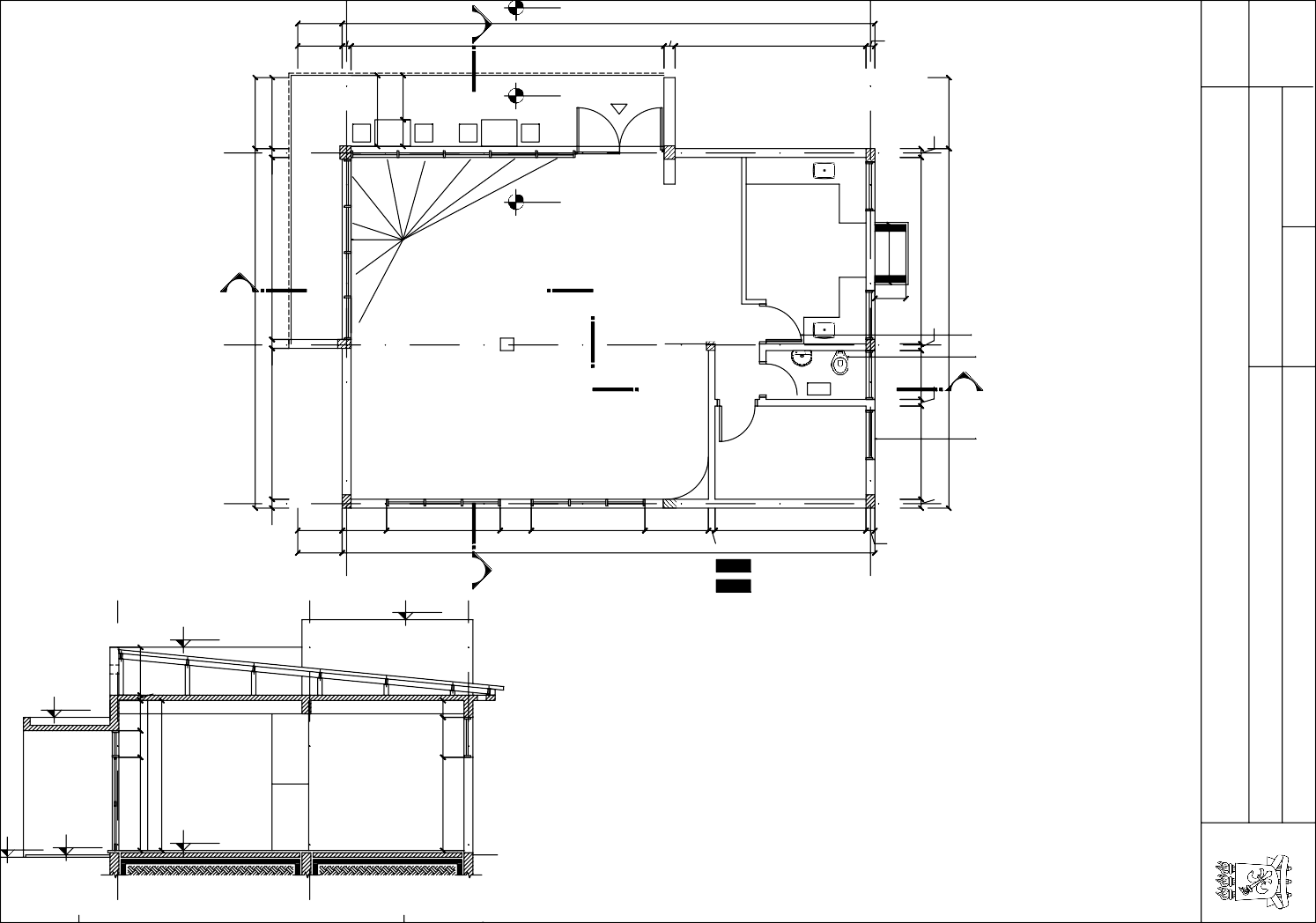
RN 0.00

0.05

0.15

LANCHERIA

#### CORTE AA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PROINFRA

PRANCHA

LOCAL

DESCRIÇÃO

PLANTA BAIXA | ADAPTAÇÃO

LANCHERIA HVU

U

P

DATA

ESCALA

UFSM

PROJETISTA

MARÇO/2023

1/75

Arq. ANDRÉ OLIVEIRA DE MORAES matr. 1642218

ESCALA: 1/75

#### CORTE BB

ESCALA: 1/75

**UASG 153164 Termo de Referência 39/2023**

# Anexo II - Anexo II - Cesta de produtos.pdf

##### CESTA DE PRODUTOS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unidade de referência** | **Frequência de oferta** | **Valor unitário** |
| 1 | Água com gás | 500ml | diário | 4,30 |
| 2 | Água sem gás | 500ml | diário | 3,20 |
| 3 | Refrigerante tradicional / zero adição de açúcar | 350ml | diariamente | 5,00 |
| 4 | Café expresso | 180ml | diário | 6,70 |
| 5 | *Cappuccino/Mocaccino e outros* | 180ml | diário | 7,40 |
| 6 | Bebida láctea com mix de frutas | 300ml | 2x semana | 7,70 |
| 7 | Suco natural  produzido com polpa de fruta congelada ou polpa natural, preparado com água, sem adição de açúcar, diversos sabores: acerola, abacaxi com hortelã, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc. | 300ml | 4 sabores Diariamente | 7,50 |
| 8 | Iogurte integral / zero lactose  preparado com maçã, aveia e canela, ou morango, ou baunilha, ou frutas vermelhas com aveia e hibisco embalagem lacrada | 140g | Diário | 7,10 |
| 9 | Barra de cereal diversos sabores e opções *diet* e *light*  banana, aveia e mel, frutas vermelhas e cobertura chocolate, avelã e aveia com chocolate, morango e cobertura sabor chocolate, brownie, castanha do Pará, brigadeiro | 20g | Diário | 2,50 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unidade de referência** | **Frequência de oferta** | **Valor unitário** |
| 10 | Chocolate em barra | 90g | diário | 5,90 |
| 11 | Doces unitários  brigadeiro, olho de sogra, branquinho, branquinho com leite ninho ou outros sabores | 80g | 3 tipos variados  diariamente | 6,30 |
| 12 | Salgados de festa, tipo coquetel  sabores diversos: coxinha de frango, risoles de frango, enroladinho de salsicha, pastel frito de carne, empada, bolinho de queijo, croquete, assados doces, entre outros | kg | 4 tipos variados  diariamente | 53,20 |
| 13 | Misto quente  pão de forma, presunto, queijo mussarela, maionese industrializada ou manteiga | 110g | diário | 7,70 |
| 14 | Pastel frito  sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa | 100g | 3x semana | 8,90 |
| 15 | Pastel assado e integral  sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis | 100g | diário | 9,50 |
| 16 | Empada assada e integral  sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis | 100g | diário | 13,70 |
| 17 | Pão de queijo | Kg | diário | 72,40 |
| 18 | Pizza estilo broto  diversos sabores: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango | 350g | diariamente | 7,50 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unidade de referência** | **Frequência de oferta** | **Valor unitário** |
| 19 | Sanduíche natural  Embalados em papel filme com identificação da data de produção e validade. Formato triangular, com 03 camadas de pão tradicional, 2 camadas de queijo muçarela, 2 camadas de cozido de peito de frango ou presunto magro, entre as fatias de pão, tomate e alface. Cenoura ralada opcional. | 350g | diário | 11,90 |
| 20 | Salada de frutas  Somente frutas e suco de frutas natural, servida em recipientes individuais, com tampa, com identificação da data de produção e validade com no mínimo 3 sabores de frutas diferentes.  Frutas: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras. | 250g | Setembro a março  diariamente | 8,40 |
| 21 | Torta doce  com no mínimo 3 camadas de recheio e sabores de torta variados com identificação de data de produção e de consumo. | kg | diário | 63,30 |
| 22 | Bolo tradicional com cobertura simples  Oferecer para venda em fatias e/ou bolo inteiro, com indicação da data de produção e validade expressa na embalagem externa. Sabores limão, milho, aipim laranja, nega maluca, baunilha, pó de ló, cenoura etc. | kg | 2 sabores diariamente | 24,10 |
| 23 | Picolé de frutas  sabores uva, limão, laranja, morango, entre outros | 62g | setembro a março  2 sabores diariamente | 3,40 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unidade de referência** | **Frequência de oferta** | **Valor unitário** |
| 24 | Açaí  Tradicional, com leite em pó, com guaraná, com banana, congelado | 190g | setembro a março  diariamente | 10,10 |
| 25 | Sorvete  Diversos sabores, fornecidos em potes individuais de Polietileno (PEAD) | 220g | setembro a março  diariamente | 6,80 |
| 26 | Frutas frescas *in natura*\* da estação  laranja, maçã fuji, maçã gala, banana prata, banana caturra, caqui de chocolate, coco verde, kiwi, pera, etc. Íntegras, sem machucados aparente e higienizadas. | kg | 3 opções diariamente | -  Não cotar este item |

**UASG 153164 Termo de Referência 39/2023**

# Anexo III - Anexo III -Operações mínimas de higienização.pdf

##### OPERAÇÕES MÍNIMAS DE HIGIENIZAÇÃO

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodicidade de**  **higienização** | **Instalações, Equipamentos, Móveis e**  **Utensílios** |
| Diário | Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de higienização, produção e distribuição; maçanetas;  lavatório(s) (pias) e recipientes de lixo. |
| Diário ou de acordo com  o uso | Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies  de manipulação, cadeiras e mesas (refeitório). |
| Semanal | Paredes; prateleiras (armários); equipamentos de  refrigeração. |
| Quinzenal | Estoque; estrados portas, janelas, coifas |
| Mensal | Luminárias; interruptores; tomadas; telas e teto,  filtro de ar condicionado (*split*) |
| Mensal ou de acordo  com a necessidade | Caixa de gordura. |
| Trimestral | Ar condicionado (*split*) (higienização completa do  equipamento). |
| Semestral | Reservatório de água (caixa d’agua) |

**UASG 153164 Termo de Referência 39/2023**

# Anexo IV - Anexo IV - Orçamento estimativo para adequações do espaço físico.pdf

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA**

**Obra: LANCHERIA HVU - 2023**

**Planilha Orçamentária Sintética**

**B.D.I: Encargos**

**Sociais**

**25,0% Desonerado**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Código** | **Banco** | **Descrição** | **Und** | **Quant.** | **Valor Unit com BDI** | | | **Total** |
| **M. O.** | **MAT.** | **Total** | **Total** |
| 1 | 2344 | ORSE | Preparo de superfície com lixamento de paredes (cozinha) | m² | 38 | 2,98 | 1,07 | 4,05 | 153,90 |
| 2 | 17.013.0100  A | EMOP | PINTURA COM TINTA EPOXI A BASE D'AGUA SEMIBRILHANTE, SOBRE PAREDES DA COZINHA, INCLUSIVE UMA DEMAO DE SELADOR ACRILICO, DUAS DEMAOS DE MASSA ACRILICA E DUAS DEMAOS DE ACABAMENTO | M2 | 38 | 0,00 | 62,52 | 62,52 | 2.375,76 |
| 3 | 88489 | SINAPI | APLICAÇÃO MANUAL DE PINTURA COM TINTA LÁTEX ACRÍLICA EM PAREDES, DUAS DEMÃOS. (REPINTURA ÁREA ATENDIMENTO, WC E  DEPOSITO) AF\_06/2014 | m² | 151 | 4,46 | 10,29 | 14,75 | 2.227,25 |
| 4 | ED-50501 | SETOP | PINTURA LÁTEX (PVA) EM TETO, TRÊS (3) DEMÃOS, EXCLUSIVE SELADOR ACRÍLICO E MASSA ACRÍLICA/CORRIDA (PVA) | m² | 11 | 11,78 | 10,44 | 22,22 | 244,42 |
| 5 | 102193 | SINAPI | LIXAMENTO DE MADEIRA PARA APLICAÇÃO DE FUNDO OU PINTURA.  AF\_01/2021 (PORTA COZINHA) | m² | 6,3 | 1,16 | 1,15 | 2,31 | 14,55 |
| 6 | 97644 | SINAPI | REMOÇÃO DE PORTAS, DE FORMA MANUAL, SEM REAPROVEITAMENTO.  AF\_12/2017 | m² | 1,5 | 7,28 | 2,64 | 9,92 | 14,88 |
| 10 | 88489 | SINAPI | APLICAÇÃO MANUAL DE PINTURA COM TINTA LÁTEX ACRÍLICA EM PORTAS DE MADEIRA, DUAS DEMÃOS. (REPINTURA DAS PORTAS DE  MADEIRA) | m² | 6,3 | 4,46 | 10,29 | 14,75 | 92,92 |
| 12 | 11732 | ORSE | Tela mosquiteiro em nylon, fixada em quadro composto por perfil tubular em  aluminio natural | m² | 11 | 34,04 | 294,77 | 328,81 | 3.616,91 |
| 15 | 89712 | SINAPI | TUBO PVC, SERIE NORMAL, ESGOTO PREDIAL, DN 50 MM, FORNECIDO E INSTALADO EM RAMAL DE DESCARGA OU RAMAL DE ESGOTO  SANITÁRIO. AF\_08/2022 | M | 3 | 14,27 | 20,15 | 34,42 | 103,26 |
| 16 | FMR  10.010 | Próprio | RALO LINEAR EM AÇO INOX, COM GRELHA, 50 X 7 X 12 CM. COMPLETO E  INSTALADO (SINAPI 89709) | UN | 2 | 3,13 | 525,84 | 528,97 | 1.057,94 |
| 16 | 170303 | SBC | ABERTURA E FECHAMENTO DE RASGOS EM PISOS/CONTRAPISOS | M | 3 | 28,03 | 11,95 | 39,98 | 119,94 |
| 17 | ED-48467 | SETOP | REMOÇÃO DE VASO SANITÁRIO, SEM REAPROVEITAMENTO. INCLUI  ISOLAMENTO DAS TUBULAÇÕES | un | 1 | 35,59 | 11,89 | 47,48 | 47,48 |
| 18 | 8456 | ORSE | Fornecimento e reaplicação de selante p/calhas e rufos, em poliuretano (EMOP  16.035.0005-A) | m | 39,2 | 3,83 | 34,33 | 38,16 | 1.495,87 |
| 19 | 10002 | ORSE | Retelhamento com telha de fibrocimento ondulada, e reparo total da vedação dos parafusos, exclusive telha - Rev 01 | m² | 35 | 8,37 | 2,43 | 10,80 | 378,00 |
| 20 | 00007194 | SINAPI | TELHA DE FIBROCIMENTO ONDULADA E = 6 MM, DE 2,44 X 1,10 M (SEM  AMIANTO) | m² | 15 | 0,00 | 36,28 | 36,28 | 544,20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 21 | 95626 | SINAPI | APLICAÇÃO MANUAL DE TINTA LÁTEX ACRÍLICA EM PAREDE EXTERNAS  DE CASAS, DUAS DEMÃOS. AF\_11/2016 | m² | 160 | 8,93 | 10,99 | 19,92 | 3.187,20 |

**Totais -> 15.674,48**

|  |  |
| --- | --- |
| **Total sem** | **12.540,67** |
| **Total do** | **3.133,81** |
| **Total Geral** | **15.674,48** |

Engª Civil Fabiana Rezende - Siape 1752843

COMPOSIÇÃO DO BDI ADOTADO PARA A OBRA/SERVIÇO

**Bancos**

SINAPI - 04/2023 - Rio

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ITEM | DESCRIÇÃO |  | SIGLA |
| 1 | Administração Central |  | AC |
| 2 | Seguros |  | S |
| 3 | Riscos e imprevistos |  | R |
| 4 | Garantias |  | G |
| 5 | Despesas Financeiras |  | DF |
| 6 | Lucro bruto |  | L |
| 7 | COFINS |  | I |
| 8 | PIS |  |  |
| 9 | ISS |  |  |
|  |  |  |  |
| BDI = ((((1+(AC+S+R+G)/100)x(1+DF/100)x(1+L/100)) / (1-I/100))-1)x100 = 25,00% | |  |  |

Grande do Sul ORSE - 03/2023 - Sergipe

SEINFRA - 027 - Ceará SETOP - 01/2023 - Minas

Gerais

FDE - 01/2023 - São

Paulo

SBC - 05/2023 - Rio

Grande do Sul EMOP - 03/2023 - Rio de

Janeiro

Descrição dos itens:

Cozinha / vestiário / depósito: as paredes da cozinha deverão ser lixadas e limpas antes de receber duas demãos de massa acrílica e uma demão de selador. Após emassamento, lixar novamente para receber duas demãos de pintura acrílica. O teto da cozinha tbm deve ser repintado com três demãos de tinta acrílica de cor clara. A porta da cozinha deverá ser removida, o marco e guarnições podem permanecer. As demais portas deverão ser lixadas e repintadas com duas demãos de tinta acrílica. Será necessário instalar dois ralos lineares na cozinha. Retirar vaso sanitário e isolar ramais de água e esgoto. Após lavagem, repintar paredes do vestiário e depósito com duas demãos de tinta acrílica. Poderá ser necessário ampliar pontos elétricos no depósito.

Atendimento: Após lavagem das paredes, repintar com duas demãos de tinta acrílica. Instalar tela mosqueiteiro nas janelas da área de atendimento e no

depósito.

Telhado: Foi observada presença de infiltrações de água na área de atendimento, por isso o telhado deve ser vistoriado e verificado se há telhas danificadas e que precisam ser substituídas. Toda a vedação dos rufos deve ser refeita com selante à base de poliuretano, bem como a vedação dos parafusos de fixação das telhas.

Fachada: Toda a fachada deve ser repintada com duas demãos de tinta acrílica. Antes da pintura, as paredes devem ser lavadas e as partes soltas de tinta, removidas.

**UASG 153164 Termo de Referência 39/2023**

# Anexo V - Anexo V - Lista de equipamentos\_ móveis e utensílios.pdf

##### LISTA DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

|  |  |
| --- | --- |
| **ÁREA DE MANIPULAÇÃO** | |
| **EQUIPAMENTO/MÓVEL/UTENSÍLIO** | **QUANTIDADE MÍNIMA** |
| Balança de bancada com capacidade de 50Kg com precisão mínima de 10g. | 1 |
| Bancadas com cuba com tampo em aço inoxidável 304 | Quantidade adequada para área de manipulação de alimentos |
| Bancada de apoio em aço inoxidável 304 | Quantidade adequada para área de manipulação  de alimentos |
| Coletores de resíduos sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos, tamanho compatível para a demanda | 3 |
| Cuba ou pia isolada da área de preparo para higienização de mãos | 1 |
| Dispenser para álcool 70% em spray | 1 |
| Dispenser para papel toalha | 2 |
| Dispenser para sabonete líquido | 1 |
| Estante em aço inoxidável 304 com divisórias | 1 |
| Forno elétrico | 1 |
| Forno micro-ondas | 1 |
| Freezer | 1 adequado para demanda |
| Liquidificador doméstico e/ou industrial conforme demanda | 2 |
| Panelas, pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes | Suficiente para produção |
| Prateleira em aço inoxidável 304 | conforme demanda |
| Refrigerador (geladeira) (área de produção) | 1 |
| Sistema de exaustão com dutos e coifas confeccionados em chapa de aço inoxidável 304, espessura nº 16 ou superior. Deverá ser um sistema isento de vazamentos, ruídos e vibrações. Os dutos deverão ser totalmente estanques, para tanto, todas as juntas (longitudinais e transversais), assim como a junção com as coifas deverão ser calafetadas. A coifa deverá cobrir toda a área com geração de vapores (fogão, fritadeiras, chapas, etc.) e possuir sistema de filtragem gravitacional padrão para cozinhas industriais. O sistema deve possuir exaustor centrífugo ou axial com vazão mínima de 2.000 m³/h e descarga afastada de janelas ou área de circulação. Deverá atender às normas sanitárias vigentes | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ÁREA DE DISTRIBUIÇÃO** | |
| **EQUIPAMENTO/MÓVEL/UTENSÍLIO** | **QUANTIDADE MÍNIMA** |
| Balcão expositor quente com corrediça para apoio de pratos e bandejas (área de distribuição) | 1 |
| Balcão expositor refrigerado com corrediça para apoio de pratos e bandejas (área de distribuição) | 1 |
| Bancada de apoio para Caixa (pagamento) com tampo móvel para acesso a área de distribuição | 1 |
| Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, ou plástico com tampa vai e vem em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1  para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos) | 3 |
| Condicionador de ar do tipo piso-teto, com capacidade mínima de 48.000 BTU/h, trifásico, apresentar ciclo reverso. Deverá ser instalado em local indicado pela PROINFRA. A unidade externa deve ser de descarga vertical, instalada em local que não seja área de circulação de pessoas. As tubulações devem apresentar isolamento com fita PVC na cor branca e bom acabamento. | 1 |
| Dispenser para álcool 70% em spray | 1 |
| Expositor de bebidas vertical (refrigerador) | suficiente para atender a demanda |
| Máquina de café expresso | 1 |
| Mesas, bancadas e cadeiras para refeitório | Conforme planta baixa (ANEXO I) ou conforme necessidade |
| Pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes | Suficiente para a distribuição |

**UASG 153164 Termo de Referência 39/2023**

# Anexo VI - Anexo VI - Lista de Avaliação dos Serviços de Alimentação.pdf

##### LISTA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Lista de avaliação baseada na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009.

|  |  |
| --- | --- |
| **IDENTIFICAÇÃO** | |
| 1 - Razão social: ......................................................................................................................... | |
| 2 - Local - Prédio: ........................................................................................................................ | |
| 3 - Responsável Legal – Proprietário: ......................................................................................... | |
| 4 - Fone: .................................................... | 5 - E-Mail: .......................................................... |
| 6 - Dias de funcionamento:  ( ) Segunda a sexta-feira ( ) Sábado ( ) Domingo | |
| 8 - Horário de funcionamento: .....................................................................................................  ( ) O horário está conforme contrato ( ) O horário não está conforme contrato | |
| 9 - Número de colaboradores: ..................................................................................................... | |
| 10 - Motivo da visita técnica:  ( ) Ação programada (rotina) ( ) Apuração de denúncia  ( ) Outros: .................................................................................................................................. | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | **OBSERVAÇÔES** |
| 1.1. Área de manipulação e comercialização dos alimentos/bebidas estão com ausência de sujidades (condições higiênico-sanitárias adequadas) |  |  |  |  |  |
| 1.2. Área de manipulação de alimentos está livre de objetos em desuso e animais domésticos |  |  |  |  |  |
| 1.3. Os equipamentos e mobiliário estão em bom estado de conservação com ausência de sujidades (condições higiênico-sanitárias adequadas) |  |  |  |  |  |
| 1.4. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos |  |  |  |  |  |
| 1.5. Os utensílios da área de manipulação e comercialização estão em quantidade suficiente, em bom estado de conservação, organizados, com ausência de sujidades e armazenados em local protegido |  |  |  |  |  |
| 1.6. Os produtos de limpeza estão armazenados de forma isolada da área de preparação de alimentos |  |  |  |  |  |
| 1.7. Lavatório para higienização de mãos de uso exclusivo com sabonete líquido inodoro e asséptico, toalha de papel não reciclado, coletor de papel acionado sem contato manual |  |  |  |  |  |
| 1.8. Os sanitários-vestiários dos manipuladores estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e possuem lavatório para higienização de mãos com sabonete líquido inodoro e asséptico, toalha de papel não reciclado, coletor de papel acionado sem contato manual |  |  |  |  |  |
| 1.9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados |  |  |  |  |  |
| **P1. Percentual de adequação da categoria** |  | | | | |

**C** - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2. MANIPULADORES DE ALIMENTOS** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | **OBSERVAÇÔES** |
| 2.1. Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme avental, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de manipulação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente |  |  |  |  |  |
| 2.2. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos |  |  |  |  |  |
| 2.3. Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades |  |  |  |  |  |
| 2.4. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários |  |  |  |  |  |
| 2.5. Colaboradores responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos |  |  |  |  |  |
| **P2. Percentual de adequação da categoria** |  | | | | |

**C** - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | **OBSERVAÇÔES** |
| 3.1. Matérias-primas e ingredientes utilizados para a preparação de alimentos estão em bom estado de conservação e organizadas em local adequado |  |  |  |  |  |
| * 1. Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios:      1. Alimentos congelados: - 18° C ou inferior;      2. Alimentos refrigerados: inferior a 5° C;      3. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados |  |  |  |  |  |
| 3.3. As matérias-primas e ingredientes usados para a preparação dos alimentos encontram-se íntegras, dentro do prazo de validade e possuem rótulo de identificação do produto |  |  |  |  |  |
| 3.4. Matérias-primas e ingredientes com prazos de validade vencidos estão identificados e armazenados separadamente até o destino final |  |  |  |  |  |
| **P3. Percentual de adequação da categoria** |  | | | | |

**C** - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | **OBSERVAÇÔES** |
| 4.1. Matérias-primas não utilizadas na totalidade acondicionadas e identificadas de acordo com a rotulagem (data de fracionamento e prazo de validade após abertura) |  |  |  |  |  |
| * 1. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento (refrigeração/freezer):      1. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores;      2. Alimentos semiprontos e/ou pré- preparados nas prateleiras centrais;      3. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos;      4. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados |  |  |  |  |  |
| 4.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento |  |  |  |  |  |
| 4.4. Óleos e gorduras são substituídos sempre que apresentam alteração das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma, sabor e cor) |  |  |  |  |  |
| 4.5. Produtos preparados conservados em temperaturas entre 4º-5º C, conservados por no máximo 3 dias |  |  |  |  |  |
| 4.6. Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C |  |  |  |  |  |
| 4.7. Alimentos preparados embalados e identificados (nome da preparação, data de preparo e validade) quando armazenados sob refrigeração ou congelamento |  |  |  |  |  |
| * 1. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios:      1. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas;      2. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável;      3. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante;      4. Enxágue com água potável |  |  |  |  |  |
| **P4. Percentual de adequação da categoria** |  | | | | |

**C** - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5. EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO (COMERCIALIZAÇÃO)** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | **OBSERVAÇÔES** |
| 5.1. Na exposição, o manipulador adota procedimentos que minimizem o risco de contaminação de alimentos preparados, por meio de assepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável) |  |  |  |  |  |
| 5.2. Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob critérios de tempo e temperatura de exposição |  |  |  |  |  |
| 5.3. Alimentos quentes preparados estão identificados (etiquetas) com as seguintes informações: nome da preparação, data de preparo e prazo de validade |  |  |  |  |  |
| 5.4. Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob adequados critérios de tempo e temperatura de exposição |  |  |  |  |  |
| 5.5. São fornecidos aos clientes os condimentos (maionese e catchup) em sachês individuais |  |  |  |  |  |
| **P5. Percentual de adequação da categoria** |  | | | | |

**C** - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | **OBSERVAÇÔES** |
| 6.1. O reservatório de água é higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado (responsabilidade da UFSM). Apresentar laudo de higienização do prédio/local |  |  |  |  |  |
| 6.2. Utiliza exclusivamente água potável para manipulação de alimentos |  |  |  |  |  |
| 6.3. Gelo para utilização em alimentos/bebidas fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação em embalagem fechada/lacrada de forma isolada de outros alimentos congelados |  |  |  |  |  |
| **P6. Percentual de adequação da categoria** |  | | | | |

**C** - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7. RESÍDUOS** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | **OBSERVAÇÔES** |
| 7.1. Os coletores de resíduos do estabelecimento são higienizados e dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados (resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis), íntegros, sacos plásticos e em número suficiente |  |  |  |  |  |
| 7.2. Os resíduos são separados (resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis) de forma adequada no estabelecimento |  |  |  |  |  |
| 7.3. Os resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado |  |  |  |  |  |
| 7.4. Os óleos e gorduras (frituras) são acondicionados e descartados em local apropriado |  |  |  |  |  |
| **P7. Percentual de adequação da categoria** |  | | | | |

**C** - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8. CONTROLE DE PRAGAS** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | **OBSERVAÇÔES** |
| 8.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas |  |  |  |  |  |
| 8.2. Portas e janelas (externas) apresentam telas milimetradas removíveis e as portas com barreira de proteção na parte inferior para impedir a entrada de pragas e vetores |  |  |  |  |  |
| 8.3. Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada |  |  |  |  |  |
| **P8. Percentual de adequação da categoria** |  | | | | |

**C** - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9. ITENS GERAIS** | **C** | **NC** | **NA** | **NO** | **OBSERVAÇÔES** |
| 9.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente (certificado) submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação (16 horas), abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas  Responsável: .........................................................  Função: ................................................................. |  |  |  |  |  |
| 9.2. O estabelecimento dispõe das preparações que compõem a cesta de produtos de acordo com a variedade diária estabelecida |  |  |  |  |  |
| **P9. Percentual de adequação da categoria** |  | | | | |

**C** - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

|  |  |
| --- | --- |
| **RESULTADO DA AVALIAÇÃO** | |
| **PGERAL. Percentual de adequação geral** |  |
| **Classificação do estabelecimento** |  |

**UASG 153164 Termo de Referência 39/2023**

# Anexo VII - Anexo VII - Cálculo dos percentuais de conformidade.pdf

##### CÁLCULO DOS PERCENTUAIS DE CONFORMIDADE E TABELA DE AVALIAÇÃO

**Percentuais parciais:**

𝑛ú𝑚𝑒𝑟𝑜 𝑑𝑒 𝑖𝑡𝑒𝑛𝑠 𝐶𝑂𝑁𝐹𝑂𝑅𝑀𝐸𝑆 (𝐶)

𝑃1 𝑎 𝑃9 = 𝑛ú𝑚𝑒𝑟𝑜 𝑑𝑒 𝑖𝑡𝑒𝑛𝑠 𝐶𝑂𝑁𝐹𝑂𝑅𝑀𝐸𝑆 𝑒 𝑁Ã𝑂 𝐶𝑂𝑁𝐹𝑂𝑅𝑀𝐸𝑆 𝑑𝑎 𝑠𝑒çã𝑜 (𝐶 + 𝑁𝐶)

##### Percentual geral:

𝑛ú𝑚𝑒𝑟𝑜 𝑡𝑜𝑡𝑎𝑙 𝑑𝑒 𝑖𝑡𝑒𝑛𝑠 𝐶𝑂𝑁𝐹𝑂𝑅𝑀𝐸𝑆 (𝐶)

𝑃𝐺𝐸𝑅𝐴𝐿 = 𝑛ú𝑚𝑒𝑟𝑜 𝑡𝑜𝑡𝑎𝑙 𝑑𝑒 𝑖𝑡𝑒𝑛𝑠 𝐶𝑂𝑁𝐹𝑂𝑅𝑀𝐸𝑆 𝑒 𝑁Ã𝑂 𝐶𝑂𝑁𝐹𝑂𝑅𝑀𝐸𝑆 (𝐶 + 𝑁𝐶)

##### Tabela de avaliação:

|  |  |
| --- | --- |
| **CATEGORIAS** | **CONDIÇÃO NECESSÁRIA** |
| A | Percentual de adequação entre 91 a 100% |
| B | Percentual de adequação entre 70 a 90% |
| C | Percentual de adequação entre 50 a 69% |
| PENDENTE | Percentual de adequação abaixo de 50% |

**UASG 153164 Termo de Referência 39/2023**

# Anexo VIII - Anexo VIII - Modelo de plano de ação.pdf

##### MODELO DE PLANO DE AÇÃO PARA ADEQUAÇÃO DA LANCHERIA

Título do plano: Objetivo:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **O quê?** | **Quem?** | **Quando?** | **Onde?** | **Por quê?** | **Como?** | **Quanto?** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |