

BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS PARA ADOÇÃO EM EDITAIS E TERMOS DE REFERÊNCIA DE SERVIÇOS DE COZINHA, ALIMENTAÇÃO E LANCHERIAS

A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando as seguintes medidas:

USO RACIONAL DA ÁGUA

- 1.** Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;
- 2.** Identificar e informar imediatamente à CONTRATANTE sobre possíveis vazamentos;
- 3.** Garantir a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos através de procedimentos que utilizem racionalmente a água, com economia e sem desperdícios;
- 4.** Fica vedado à contratada:
 - 4.1.** Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, bem como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do local;
 - 4.2.** Executar operações de lavagem e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta;
 - 4.3.** Deixar carnes salgadas dentro de recipientes com a torneira aberta para retirada do sal.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- 1.** A CONTRATADA deve desenvolver programas de racionalização do uso de energia junto aos seus funcionários;
- 2.** Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada

alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE e as devidas providências devem ser tomadas;

3. Sugerir à CONTRATANTE locais e medidas que possibilitem a redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

1. A CONTRATADA deve responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa de gerenciamento de resíduos sólidos;

2. Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados, de acordo com a sua natureza. Os resíduos sólidos de origem alimentar deverão ser armazenados temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção, caso o sistema de coleta e destinação não seja de frequência diária;

3. Todos os resíduos recicláveis deverão ser segregados na origem, embalados em sacos plásticos (preferencialmente sacos transparentes e translúcidos) e armazenados nos contêineres verdes (com identificação para coleta de resíduos recicláveis), com a finalidade de disponibilização dos mesmos para a Coleta Seletiva Solidária da UFSM. Fica vedada a comercialização de materiais recicláveis pela CONTRATADA;

4. Fica a empresa obrigada a fornecer os contêineres necessários ou substituir aqueles que estiverem danificados, de acordo com a planilha do Termo de Referência (TR) e em conformidade com a especificação do TR.

5. Os resíduos orgânicos oriundos do pré-preparo dos alimentos deverão ser acondicionados em baldes plásticos, fornecidos pela própria CONTRATADA, e destinados à compostagem, através do programa de coleta de resíduos orgânicos da UFSM. Porém, se a fiscalização assim definir, a CONTRATADA deverá destinar estes resíduos conforme realizado com os demais resíduos orgânicos.

6. A contratada deverá possuir bombonas com capacidade mínima de 120 L, com padronização de cores, dimensões e tamanhos, estipulados pela mesma, desde que a fiscalização da UFSM esteja de acordo, em quantidade suficiente para acondicionar a demanda diária de resíduos orgânicos gerados pelas atividades de produção e consumo de alimentos;

7. Os resíduos orgânicos deverão ser coletados, transportados e destinados à locais de reaproveitamento por meio de compostagem ou biodigestão, ou para aterros licenciados por órgãos públicos do SISNAMA. A CONTRATADA deverá apresentar a documentação atualizada das SUBCONTRATADAS para estes serviços, sendo exigido necessariamente as licenças de operação válidas e os alvarás municipais atualizados, além de comprovação de vínculos entre as partes, por meio de contrato.

7.1 Fica aberta a possibilidade de destinação dos resíduos orgânicos para a alimentação animal, desde que nos termos das normas e legislações vigentes. É obrigatória a comprovação da destinação mensal em kg deste resíduo.

8. Toda destinação de resíduos deverá ser comprovada por meio de Certificados de Destinação Final ou documentos equivalentes, e a CONTRATADA deverá fornecer, quando for o caso, as licenças ambientais e os alvarás das SUBCONTRATADAS que serão responsáveis pelo transporte, coleta e destinação final dos resíduos.

9. Os resíduos químicos perigosos e tóxicos (em geral, embalagens contaminadas) gerados pelas atividades da CONTRATADA na UFSM deverão ser segregados e armazenados em sacos alaranjados, que a fiscalização da UFSM fornecerá; e os resíduos deverão ser disponibilizados para o sistema de coleta de resíduos perigosos da UFSM. A fiscalização da UFSM deverá gerar os Manifestos de Transporte de Resíduos (MTRs) para a coleta e transporte por empresa especializada.

10. Se solicitado pela UFSM, a CONTRATADA deverá disponibilizar, em acondicionamento correto e adequado, quaisquer tipos de resíduos de interesse da UFSM, desde que em acordo com a fiscalização do contrato, com a finalidade de uso desses em atividades de ensino, pesquisa e extensão da Instituição.

DESTINAÇÃO FINAL DO ÓLEO UTILIZADO NO PREPARO DAS REFEIÇÕES

1. Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem (produção de ração animal, combustível, sabão, dentre outros), desde que de forma comprovada, por meio de Certificados de Destinação Final ou documentos semelhantes.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade baseadas na economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG, suas atualizações e no PLS e A3P, adotados pela UFSM, tais como:

1. Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
2. Instalação de medidores de água e energia elétrica, por conta da CONTRATADA, em especificação com as características das redes instaladas locais, com a finalidade de medição, controle e gestão do consumo. Qualquer consumo em excesso deve ser verificado pela CONTRATADA e corrigido por esta através de medidas determinadas junto à fiscalização da UFSM;
3. A segregação e destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
4. A utilização, sempre que possível, de água de reuso ou outras fontes (água de chuva, de poços), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros, na lavagem de pisos;
5. O treinamento periódico das equipes de trabalho sobre boas práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e segregação e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
6. Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário, deverá ser buscado o aproveitamento máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições.

ESPECIFICAÇÕES

1. Contêiner para coleta de resíduos, com **volume nominal de 700 litros**, fabricado de acordo com as normas DIN/EN 840-4, composto de corpo, tampa e rodas. Com corpo e tampa confeccionados em material HDPE (polietileno de alta densidade) 100% virgem com proteção antioxidante e anti UV 8 (proteção anti UV classe 8) em todas as cores, com munhão para

basculamento lateral, com 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freio de estacionamento, rodas em borracha maciça, garfos de fixação em aço, com tratamento anti-corrosão, com saída inferior para escoamento de água de lavagem e com pedal para abertura da tampa, em aço, com tratamento anti-corrosão. Dimensões aproximadas de 1200 x 1350 x 800 mm.

2. Contêiner para coleta de resíduos, com volume nominal de 1.000 litros, fabricado de acordo com as normas DIN/EN 840-4, composto de corpo, tampa e rodas. Com corpo e tampa confeccionados em material HDPE (polietileno de alta densidade) 100% virgem com proteção antioxidante e anti UV 8 (proteção anti UV classe 8) nas cores verde e cinza, com munhão para basculamento lateral, com 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freio de estacionamento, rodas em borracha maciça, garfos de fixação em aço, com tratamento anti-corrosão, com saída inferior para escoamento de água de lavagem e com pedal para abertura da tampa, em aço, com tratamento anti-corrosão. Dimensões aproximadas de 1.400 mm x 1.350 mm x 1.000 mm.

3. Baldes para coleta de orgânicos: baldes de polipropileno ou PVC ou HDPE (polietileno de alta densidade), com tampa em volumes de 5, 10 e 13 L, no formato cilíndrico ou retangular.

4. Sacos de lixo transparentes e translúcidos nos volumes de 40, 50, 100 e 200 L