ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA – Restaurante Universitário

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de **Serviços de Alimentação e Nutrição** (café da manhã, almoço, jantar, distribuição e marmitex) por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na comercialização, venda de créditos, planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições (padrão e vegetariana). A empresa deverá disponibilizar mão-de-obra especializada, equipamentos e utensílios em número suficiente e condições adequadas para a produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais nos Restaurantes Universitários (RU) da Universidade Federal de Santa Maria.

1.2. O objeto também inclui: o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), higienização das dependências, higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; e o fornecimento do transporte que será utilizado para transportar as preparações, sendo este compatível com a quantidade de refeições Licitante Vencedoras, observadas as normas sanitárias vigentes (Quadro 1 e 2).

1.3. Faz parte do objeto da presente contratação a realização da reforma da cozinha do RU Campus I (Reforma do RU - 2º etapa), a instalação do sistema de ventilação e exaustão na área de ampliação da cozinha e a Execução do Plano de Prevenção Contra Incêndio (PPCI), conforme especificações, em anexo a este Termo de Referência. Os serviços serão executados RU Campus I, de acordo com as disposições expressas nas especificações técnicas particularizadas, plantas e orçamento analítico, material fornecido pela Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, que faz parte integrante do presente Termo, independente de transcrição.

Quadro 1 - Especificação do funcionamento dos restaurantes universitários durante o período letivo da UFSM.

Item	Descrição / Especificação	Quantidade estimada mensal de refeições em período letivo (Estimado *20 dias úteis) (Nota explicativa[1])
01	**Produção**, **Distribuição e Expedição de Refeições** no Restaurante Universitário campus I da	**Café da manhã** 20.000 refeições/mês (segunda-sexta-feira) Média diária estimada: 1000 refeições

	Universidade Federal de Santa Maria situado no campus universitário - Prédio 31 – Térreo – União Universitária – Santa Maria – RS. A **produção das refeições** será **centralizada**, produzida **integralmente** nas dependências do Restaurante Universitário campus I.	1.600 refeições/mês (sábados) Média diária estimada: 400 refeições
		Almoço 70.000 refeições/mês (segunda-sexta-feira) Média diária estimada: 3.500 refeições 3.600 refeições/mês (sábado) Média diária estimada: 900 refeições 2.800 refeições/mês (domingo e feriados) Média diária estimada: 700 refeições (Esse serviço atualmente ainda não está em funcionamento, sendo esta quantidade meramente estimada)
		Jantar 38.000 refeições/mês (segunda-sexta-feira) Média diária estimada: 1.900 refeições 2.800 refeições/mês (sábado) Média diária estimada: 700 refeições
02	**Recebimento** e **Distribuição de Refeições** no Restaurante Universitário campus II da Universidade Federal de Santa Maria situado no campus universitário - Prédio 31A – Santa Maria – RS.	**Café da manhã** (Nota explicativa[2])
		Almoço 56.000 refeições/mês (segunda-sexta-feira) Média diária estimada: 2.800 refeições transportadas do RU campus I
		Jantar (Nota explicativa[2])
03	**Produção*** (café da manhã), **Recebimento** e **Distribuição de Refeições** no Restaurante Universitário Centro situado na Rua Floriano Peixoto, 1184 – Santa Maria - RS. *O café da manhã é produzido atualmente no RU centro, porém poderá também ser ofertado na	**Café da manhã** 1.200 refeições/mês (segunda-sexta-feira) Média diária estimada: 60 refeições
		Almoço 5.400 refeições/mês (segunda-sexta-feira) Média diária estimada: 270 refeições transportadas do RU campus I

	forma de distribuição de gêneros alimentícios (kits de distribuição) desde que aprovado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	**Jantar** 2.800 refeições/mês (segunda-sexta-feira) Média diária estimada: 140 refeições transportadas do RU campus I
04	**Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura* (distribuição de kits) para o café da manhã** para o Restaurante Universitário campus I da Universidade Federal de Santa Maria situado no campus universitário - Prédio 31 – Térreo – União Universitária – Santa Maria – RS.	**Café da manhã** Usado em feriados, recessos, paralizações, férias ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato
05	**Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura* (distribuição de kits) para o almoço** para o Restaurante Universitário campus I da Universidade Federal de Santa Maria situado no campus universitário - Prédio 31 – Térreo – União Universitária – Santa Maria – RS.	**Almoço** Usado em feriados, recessos, paralizações, férias ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato
06	**Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura* (distribuição de kits) para o jantar** para o Restaurante Universitário campus I da Universidade Federal de Santa Maria situado no campus universitário - Prédio 31 – Térreo – União Universitária – Santa Maria – RS.	**Jantar** Usado em feriados, recessos, paralizações, férias ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato)
07	**Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura* (distribuição de kits) para o café da manhã** para o Restaurante Universitário centro situado na Rua Floriano Peixoto, 1184 – Santa Maria - RS.	**Café da manhã** Média diária estimada: 130 refeições 520 refeições/mês (sábado) 520 refeições/mês (domingo) (sábado, domingo, feriados, recessos, paralizações ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato) (Nota explicativa[3])

08	**Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura* (distribuição de kits) para o almoço** para o Restaurante Universitário centro situado na Rua Floriano Peixoto, 1184 – Santa Maria - RS.	**Almoço** Média diária estimada: 130 refeições 520 refeições/mês (sábado) 520 refeições/mês (domingo) (sábado, domingo, feriados, recessos, paralizações ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato) (Nota explicativa[3])
09	**Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura* (distribuição de kits) para o jantar** para o Restaurante Universitário centro situado na Rua Floriano Peixoto, 1184 – Santa Maria - RS.	**Jantar** Média diária estimada: 130 refeições 520 refeições/mês (sábado) 520 refeições/mês (domingo) (sábado, domingo, feriados, recessos, paralizações ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato) (Nota explicativa[3])
10	**Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex"** Elaboração e expedição de Refeições no Restaurante Universitário campus I e/ou II e/ou centro da Universidade Federal de Santa Maria.	**Almoço** Média diária estimada: 20 refeições transportadas 400 refeições/mês (segunda-sexta-feira) ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato) (Nota explicativa[4])
11	**Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex"** Elaboração e expedição de Refeições no Restaurante Universitário campus I e/ou II e/ou centro da Universidade Federal de Santa Maria.	**Jantar** Média diária estimada: 20 refeições transportadas 400 refeições/mês (segunda-sexta-feira) ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato) (Nota explicativa[4])

Nota explicativa[1]: Os quantitativos apresentados são uma média do número de refeições servidas nos RUs em dias da semana, no primeiro semestre do ano de 2019, podendo, assim, variar para mais ou para menos, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da UFSM. A UFSM não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à LICITANTE VENCEDORA considerar possíveis variações decorrentes de finais de semana, férias, feriados, recessos e greves na composição de seus custos. A UFSM poderá solicitar a suspensão temporária, parcial ou total dos serviços da Licitante Vencedora.

A Universidade apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à LICITANTE VENCEDORA sempre informar-se e acordar com a UFSM sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como o período de recesso escolar, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior, a LICITANTE VENCEDORA deverá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios, informando à UFSM as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da Licitante Vencedora;

Nota explicativa[2]: Em períodos não letivos, paralisações e greves ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato somente funcionará o RU campus I ou RU campus II (segunda a domingo) e o RU centro (segunda a sexta-feira). Ainda, destaca-se o RU campus II poderá ofertar café da manhã, almoço e jantar em período letivo e não letivo conforme a necessidade ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

Nota explicativa[3]: A oferta dos kits de distribuição ficará a critério da UFSM de acordo com as demandas dos usuários, mediante autorização da Equipe de Fiscalização de Contrato.

Nota explicativa[4]: O preparo do “marmitex” contempla o serviço de elaboração e entrega *in loco* de refeições para Pessoas com Necessidades Especiais da UFSM ou em situações especiais quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato. Essa demanda atende estudantes e servidores que possuem alguma necessidade especial, que os impeça de deslocar-se com autonomia e segurança até os restaurantes universitários ou conforme a necessidade, sendo que a autorização será mediante Núcleo de Acessibilidade e Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) ambos da UFSM. Destaca-se que poderá ser solicitado pela UFSM a adaptação na apresentação e/ou textura de algumas preparações do cardápio visando atender as necessidades especiais dos usuários. A Licitante Vencedora deverá respeitar as legislações vigentes no que tange a acessibilidade e adequar os espaços, mobiliários, equipamentos e utensílios, fornecendo condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida. O serviço de elaboração e entrega de marmitex, também poderá ser utilizado para outras demandas, por exemplo, eventos institucionais e entrega para RU centro nos finais de semana, conforme solicitação da Equipe de Fiscalização de Contrato, o que ocasionará em um aumento do número de usuários atendidos.

A) Após a assinatura do Contrato, o prazo para a LICITANTE VENCEDORA colocar em funcionamento as atividades de produção e distribuição das refeições dos Restaurantes Universitários é de 30 (trinta) dias, contados da vigência expressa no Contrato, podendo ser prorrogado conforme autorização da Instituição.

Os detalhes referentes aos valores pagos por categoria de usuários são apresentados no Quadro 2 deste Termo de Referência.

Quadro 2 - Descrição/Especificação do Objeto e Valor mensal estimado do contrato durante o calendário acadêmico da UFSM.

Item	Refeição	Valor unitário estimado da refeição do contrato (Custo UFSM)	Quantidade estimada mensal de refeições em período letivo	Quantida de estimada anual de refeições em período letivo	Valor total estimado do Contrato
01	Café da manhã		22.800	228.000	
02	Almoço		137.800	1.378.000	
03	Jantar		43.600	436.000	
04	Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura* (distribuição de kits) para o café da manhã		1040	10.400	
05	Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura* (distribuição de kits) para o almoço		1040	10.400	
06	Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura* (distribuição de kits) para o jantar		1040	10.400	
07	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”		400	4.000	
Total estimado			207.720 refeições	2.077.200 refeições	

1.1. As refeições serão destinadas aos estudantes e servidores com matrícula ativa na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), assegurando uma alimentação balanceada – considerando adultos saudáveis como referência - e em condições higiênico-sanitárias

adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos;

1.2. A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a utilização das dependências da UFSM, no Campus Universitário da UFSM, onde as refeições deverão ser preparadas, considerando os preceitos da Nutrição; as diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES); a Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009, como também, o disposto neste Termo de Referência e anexos;

1.3. As refeições deverão ser produzidas no Restaurante Universitário campus I (RU campus I), local de produção e distribuição de parte das refeições. A outra parte produzida no RU campus I será transportada para o Restaurante Universitário Campus II (RU campus II) e para o Restaurante Universitário Centro (RU centro), sendo também distribuídas nestes locais, conforme descritos e especificados no Quadro 1;

1.4. A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante utilização das dependências da UFSM para a produção das refeições dos três Restaurantes Universitários da UFSM;

1.5. As refeições produzidas nas dependências da UFSM deverão atender exclusivamente a demanda de produção e distribuição da UFSM, conforme descrito e especificado no Quadro 1 e 2;

1.6. A prestação dos serviços deverá atender a estimativa de consumo, demanda do usuário e a modalidade de distribuição conforme descritos neste Termo de Referência;

1.7. A contratação em epígrafe é continuada e estimada para um período de doze meses consecutivos, contados a partir da assinatura do instrumento contratual. Este contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, até o limite de 84 (oitenta e quatro) meses, conforme disposto no inciso II do art. 57, da Lei nº.8.666/93;

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A Universidade Federal de Santa Maria oferece ensino médio, técnico, cursos de graduação e de pós-graduação, bem como palestras e eventos de cunho educacional, envolvendo a participação de servidores, alunos e demais colaboradores. Como serviço de apoio a estas atividades, dispõe de espaços reservados para o recebimento, produção e distribuição de refeições (Restaurantes Universitários - RUs), de forma a convergir com dois objetivos altamente estratégicos para o cumprimento de sua missão institucional: permanência do estudante e contribuição da Universidade como polo indutor de desenvolvimento local e regional.

Os RUs se constituem como parte de uma das linhas de ação efetivas do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), no que tange a disponibilização de uma ferramenta de alimentação adequada e saudável e que compreende uma das necessidades mais fundamentais para o homem, pois envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, além das implicações fisiológicas. Assim, podemos entender que a presente contratação cumpre uma missão educativa e social, que é tornar estes espaços aptos a oferecer refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, o que vem a contribuir com o desempenho e formação discente integral, bem como com a redução da evasão acadêmica.

A Universidade possui, atualmente, três RUs na cidade de Santa Maria, os quais foram construídos no decorrer destes 58 anos de existência. Ainda, ao longo desta trajetória a UFSM ampliou, sistematicamente, o número de cursos, de alunos, e consequentemente o número de usuários dos RUs. Em decorrência disso, em 2010, o RU expandiu-se para uma nova sede na UFSM denominado RU campus II. Essa estrutura é composta somente de áreas destinadas ao recebimento, distribuição de refeições e higienização de utensílios. Em 2016, tornou-se imprescindível a terceirização dos serviços de produção e distribuição de refeições no RU campus II, visto que o RU campus I não possuía estrutura física-funcional para o volume de refeições. Além disso, houve a extinção de cargos Técnicos Administrativos em Educação, tais como cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, copeiros, entre outros, os quais eram essenciais para o desempenho das atividades de produção de refeições. Isto demandou a contratação de mão-de-obra, aproximadamente 130 colaboradores terceirizados, para a devida continuidade dos serviços dos Restaurantes Universitários, fato que ainda vigora atualmente nas unidades. E, agora, busca-se outra modalidade de operação para os três RUs: produção *in loco*, por meio de empresa especializada de refeições coletivas.

As razões que levaram a estas modificações se baseiam na relação custo-benefício e dinamismo, principalmente, em virtude dos custos operacionais. Pois, para o funcionamento de um RU existem inúmeros registros de preços para a aquisição de alimentos e materiais de limpeza e utensílios, além de outros 4 contratos de aquisição de gêneros alimentícios, 9 contratos de prestação de serviço de mão-de-obra e manutenção de equipamentos e 2 contratos no segmento de gestão ambiental. Esta ampla gama de contratos torna a fiscalização – tanto técnica, quanto administrativa – complexa e desafiadora para a Universidade, acarretando um alto custo operacional. Soma-se a isto, o fato de que uma intercorrência em qualquer um destes contratos tende a impossibilitar o funcionamento dos RUs, o que afeta diretamente os alunos da Universidade, principalmente o público alvo do PNAES. Portanto, no intuito de manter o serviço de alimentação efetivamente funcional, optou-se pela alteração dos modos de gerenciamento dos

RUs, descomplexificando a fiscalização que, por sua vez, garante a melhoria da qualidade dos serviços prestados, bem como a redução de custos operacionais.

A escolha pela modalidade de refeições terceirizadas *in loco*, deve-se ao fato que a Universidade tem investido na ampliação e adequação do RU campus I para a produção e distribuição de refeições, de modo que possua uma estrutura adequada para o atual volume de produção (aproximadamente nove mil refeições/dia). Ainda, estas adequações visam atender refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos e diversificar o cardápio atualmente ofertado aos usuários. Em contrapartida, o RU campus II utiliza o sistema de refeições produzidas na dependência da LICITANTE VENCEDORA, a qual possuiu uma estrutura física limitada, consequentemente dificultando o atendimento destas especificações.

Portanto, acredita-se que a terceirização de refeições produzidas e distribuídas nos RUs da UFSM contribuirá para melhor fiscalização, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à universidade foco em atividades fins nas áreas de ensino, pesquisa e extensão.

3. REQUISITOS PARA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PARA A CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 No caso da empresa participante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Rio Grande do Sul, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional (CRN_2) por ocasião da assinatura do contrato;

3.2 Dispor, no mínimo, de equipamentos descritos neste Termo de Referência e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

3.3 Apresentar, por escrito, recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargos) compatíveis com o objeto deste Termo de Referência;

3.4 Apresentar documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo dos serviços contratados;

3.5 Apresentar, por escrito, os critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros;

3.6 Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional;

4. DO DETALHAMENTO DO OBJETO

4.1 Do uso do espaço público

4.1.1 O uso do espaço físico, bem como seus equipamentos e utensílios não será objeto de disputa da licitação, fará parte da presente contratação como cláusula de autorização de uso do imóvel, dos equipamentos e utensílios, mediante o reembolso de despesas incidentes como gás, energia elétrica, telefone, bem como as taxas relativas a estes serviços, incluindo as taxas de esgoto, proporcionalmente definidas;

4.1.2 A LICITANTE VENCEDORA poderá ter posse das chaves para acesso aos prédios dos Restaurantes Universitários desde que assine o Termo de Responsabilidade patrimonial referente a todos os bens patrimoniados que estejam nas dependências dos Rus.

4.2. Dos Custos

4.2.1 Os custos com a higienização de reservatórios de água serão de responsabilidade da UFSM;

4.2.2 Não será objeto de isenção, portanto, serão de responsabilidade e terão que ser custeados (pagos) pela LICITANTE VENCEDORA, todos os custos (valores) resultantes dos serviços prestados aos Restaurantes Universitários (ex: custos com telefone, gás, energia elétrica, internet, material de higiene e limpeza, aquisição de matéria-prima alimentícia, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, manutenção da área física utilizada, mão-de-obra, controle integrado de pragas, higienização das caixas de gordura, destinação dos resíduos sólidos – orgânicos e secos – e recarga e substituição de extintores, bem como outros custos permanentes às atividades desenvolvidas);

4.2.4 Os custos com aquisição e manutenção de equipamentos, manutenção e adequações de instalações (ex: caixas de gordura, etc.) e sistemas (ex: esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, climatização, exaustão, etc.), manutenção e adequações do prédio (interna e externamente, incluindo banheiros de uso comum, pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos) serão de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA;

4.2.5 Nos custos tratados no item anterior incluem-se também os relacionados à aquisição das peças envolvidas nos procedimentos de manutenção e adequações (ex:

peças de equipamentos, lâmpadas, torneiras, registros, fechaduras, chaves, vidros, calhas, disjuntores, interruptores, pressurizadores, etc.);

4.2.6 Os custos com materiais de higiene e limpeza (ex: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel 70%, saneantes, desinfetantes, detergentes, etc.) serão de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA.

5. DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

5.1 Público

5.1.1 A UFSM subsidiará parcialmente ou totalmente (Benefício Socioeconômico - BSE) as refeições consumidas pelos discentes que estejam com vínculo ativo na Universidade;

5.1.2 A UFSM subsidiará totalmente os dependentes (Resolução nº. 029/2016 art. 1º §1 ou legislação equivalente da UFSM), devidamente cadastrados na Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE);

5.1.3 A UFSM subsidiará parcialmente a refeição para os demais usuários (servidores e visitantes) ou conforme resolução específica da UFSM.

5.2 Controle de acesso e venda de créditos

5.2.1 A UFSM ficará responsável pelo controle de acesso e a LICITANTE VENCEDORA pela venda dos créditos nos Restaurantes Universitários da UFSM (RU Campus I, RU Campus II e RU Centro);

5.2.2 A LICITANTE VENCEDORA também ficará responsável pela vigilância das portas de saídas dos refeitórios de cada RU (RU Campus I, RU Campus II e RU Centro), evitando a entrada indevida de pessoas não autorizadas;

5.2.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá obedecer às normativas internas quanto ao controle de acesso bem como a venda dos créditos estabelecidos pela UFSM;

5.2.4 O controle de acesso e de venda dos créditos serão realizados por sistema próprio, elaborado pelo Centro de Processamento de Dados (CPD) da UFSM. Fica a critério da LICITANTE VENCEDORA a implementação de um sistema de controle paralelo, desde que devidamente autorizado pela UFSM;

5.2.5 A Licitante Vencedora deverá solicitar autorização de acesso aos sistemas de controle da UFSM, mediante envio dos dados pessoais do funcionário para e-mail da UFSM;

5.2.6 A Licitante Vencedora deverá enviar a relação dos funcionários e seus respectivos postos de trabalho. Em caso de troca do funcionário, deverá ser comunicado a UFSM;

5.2.7 Os valores arrecadados diariamente com a venda dos créditos nos caixas dos Restaurantes Universitários da UFSM (RU Campus I, RU Campus II e RU Centro), ficarão de

posse da LICITANTE VENCEDORA, para futuros abatimentos nos pagamentos da fatura, e deverá constar no Sistema de venda de créditos da UFSM;

5.2.8 A LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer a UFSM, diária e mensalmente, relatório dos valores arrecadados nos caixas dos Restaurantes Universitários da UFSM (RU Campus I, RU Campus II e RU Centro), separadamente por restaurante, independente do controle eletrônico ou outro método adotado para os mesmos fins;

5.2.9 A Licitante Vencedora deverá responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do numerário arrecadado, não havendo qualquer responsabilidade por parte da UFSM em caso de furto ou roubo praticado contra a Licitante Vencedora;

5.2.10 A Licitante Vencedora deverá utilizar funcionários habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.2.11 A Licitante Vencedora deverá treinar continuamente a sua equipe de trabalho, visando o aperfeiçoamento nas áreas de atendimento ao público e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades nos Restaurantes Universitários da UFSM (RU Campus I, RU Campus II e RU Centro);

5.2.12 Os funcionários da LICITANTE VENCEDORA que irão desempenhar as atividades de venda dos créditos deverão se apresentar sempre uniformizados, devendo ostentar de forma bem visível, o crachá da empresa;

5.2.13 Atender as solicitações da UFSM quanto a substituição dos funcionários alocados, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, mediante notificação a LICITANTE VENCEDORA, no prazo que será acordado com o gestor do contrato;

5.2.14 A LICITANTE VENCEDORA deverá responsabilizar-se pela manutenção da higienização diária das áreas de controle de acesso e venda dos créditos em todos os Restaurantes Universitários da UFSM (RU Campus I, RU Campus II e RU Centro);

5.2.15 A UFSM cederá os equipamentos (computador, leitor de código de barras, impressora, entre outros) disponíveis nos guichês de venda dos créditos, os quais estão registrados no Sistema Patrimonial da UFSM e neste Termo de Referência, e poderão ser utilizados no atendimento ao público, durante a vigência do contrato;

5.2.17 A Licitante Vencedora deverá manter em perfeitas condições de uso as dependências, equipamentos e mobiliário destinados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebra por mau uso;

5.2.18 A LICITANTE VENCEDORA deverá repor com especificação idêntica ou superior (marca/modelo) o bem patrimonial da UFSM, desaparecido, danificado e/ou com defeito insanável, decorrente do uso, do uso inadequado ou por falta de manutenção;

5.2.19 Em caso de dano decorrente do tempo de vida útil do equipamento, a LICITANTE VENCEDORA deverá substituir o equipamento que mantenha a adequada prestação dos serviços. Entretanto, nestes casos, o equipamento substituído é utilizado neste contrato como comodato, ou seja, ao término do contrato, este equipamento é patrimônio da LICITANTE VENCEDORA e não mais da Instituição;

5.2.20 Anterior ao desfazimento do equipamento, o bem patrimoniado deve sofrer a baixa patrimonial no Sistema Patrimonial da UFSM;

5.2.21 A licitante Vencedora responde por danos materiais ou físicos, causados por seus funcionários, diretamente à UFSM ou a Terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;

5.2.22 A Licitante Vencedora deverá fornecer a UFSM, diária e mensalmente ou sempre que solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato, relatório do controle do número de refeições servidas, discriminado por refeição e restaurante, independente do controle eletrônico ou outro método adotado para os mesmos fins;

5.2.23 Fica vedada a Licitante Vencedora promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display, etc.), salvo quando for autorizado pela UFSM;

5.2.24 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

5.2.25 A Licitante Vencedora não poderá armazenar dados e informações pessoais dos usuários em sistema próprio e nem utilizar os dados para outros fins que não os do contrato;

5.2.26 Relatar à UFSM toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação de serviços;

5.2.27 Utilizar as dependências da UFSM exclusivamente para atender ao objeto desse contrato;

5.2.28 As demais excepcionalidades que comprometam o funcionamento dos Restaurantes Universitários serão tratadas entre a UFSM e a Licitante Vencedora.

5.3 Do agendamento, número de refeições

5.3.1 A previsão da quantidade de refeições (café da manhã, almoço, jantar, distribuição dos três RUs) será de total responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, não acarretando nenhum ônus a UFSM.

5.4 Do pagamento

5.4.1 O pagamento à Licitante Vencedora será efetuado pela UFSM, mensalmente, mediante a apresentação da Nota Fiscal, devidamente certificada, acusando o recebimento, por parte do responsável pelo órgão solicitante/UFSM. O prazo para pagamento será de no máximo 30 (trinta) dias a partir da data de sua entrega na UFSM, desde que não haja impedimento legal. As faturas deverão ser emitidas separadamente para cada Restaurante Universitário.

5.4.2 Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a LICITANTE VENCEDORA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a UFSM;

5.4.3 O valor do pagamento será atualizado monetariamente pela variação do IPCA-E, ocorrida no período, a partir da data do prazo final do adimplemento da obrigação até o efetivo pagamento;

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

5.4.5 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela LICITANTE VENCEDORA, ou por outro meio previsto na legislação vigente;

5.4.6 O pagamento das refeições será realizado com base no sistema de controle de acesso da UFSM, sendo apenas pagas aquelas refeições registradas e realizadas/retiradas na totalidade pelos usuários. O pagamento mensal a ser executado pela UFSM será definido pela somatória das refeições efetivamente consumidas pelos usuários. Entende-se como ‘’refeições consumidas pelos usuários’’ somente as refeições completas realizadas/retiradas, conforme o padrão do cardápio estabelecido neste Termo de Referência. Todas as preparações dos cardápios devem ser ofertadas aos usuários do início ao fim do horário das refeições conforme este Termo de Referência.

5.4.6.1 Na falta de qualquer item da composição do cardápio do café da manhã, almoço, jantar, distribuição e marmitex durante toda a distribuição de refeições, será pago a UFSM 50% (cinquenta por cento) do valor das refeições incompletas;

5.4.6.2 Nos casos em que será ofertada a distribuição de gêneros alimentícios (kits) aos usuários, o pagamento será de acordo com o item 5.4.6, ou seja, somente será pago a UFSM o número de usuários que efetivamente retiraram os kits de distribuição de gêneros;

5.4.7 Ao final de cada mês da execução contratual, a LICITANTE VENCEDORA apresentará um relatório prévio do consumo, sendo obrigatória a descrição do quantitativo individual de cada refeição servida no café da manhã, almoço, jantar, distribuição e marmitex, separado por restaurante universitário, conforme o sistema de controle de acesso da UFSM;

5.4.8 Serão abatidos dos pagamentos, realizados pela UFSM, os valores arrecadados pela LICITANTE VENCEDORA com a venda diária dos créditos nos caixas dos Restaurantes Universitários da UFSM (RU Campus I, RU Campus II e RU Centro).

5.4.9 A UFSM poderá deduzir do valor a ser pago, os valores correspondentes a as glosas previstas no IMR e eventuais multas e/ou indenizações devidas pela LICITANTE VENCEDORA;

5.4.10 Manter o fornecimento dos serviços contratados, mesmo em caso de atraso de pagamentos por parte da LICITANTE VENCEDORA, por período de até 90 (noventa) dias, conforme determinado pelo Art. 78, inciso XV, da Lei 8.666/93;

5.4.11 A apresentação da nota fiscal deverá ocorrer no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data final do período de adimplemento da parcela da contratação a que aquela se referir;

5.4.12 A UFSM terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da apresentação do relatório, para aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, a prestação do serviço relatado pela LICITANTE VENCEDORA;

5.4.13 A UFSM não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela LICITANTE VENCEDORA, que porventura não tenha sido acordada no contrato;

5.4.14 O risco do negócio (quantitativo de gêneros, refeições, controle e quebra de caixa, entre outros) é de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA e à UFSM caberá somente pagar a diferença entre os valores efetivamente pagos pelos usuários e o preço unitário da refeição. A UFSM não será responsável, em nenhuma hipótese, por eventual prejuízo suportado pela LICITANTE VENCEDORA devido a não venda das refeições preparadas que não foram solicitadas e/ou acordadas previamente com a UFSM.

5.5 Local

5.5.1 As refeições deverão ser produzidas no Restaurante Universitário campus I (RU campus I), local de produção e distribuição de refeições. As refeições produzidas no RU campus I serão transportadas para o Restaurante Universitário Campus II (RU campus II) e para o Restaurante Universitário Centro (RU centro), sendo também distribuídas nestes locais, conforme descritos e especificados no Quadro 1 desse Termo de Referência.

5.5.2 A distribuição dos gêneros alimentícios ocorrerá semanalmente no RU centro, nas sextas-feiras ou vésperas de feriados e recessos, conforme necessidade da UFSM. Os RUs campus I e II, conforme a necessidade e de acordo com a Equipe de Fiscalização, detalhado no Quadro1.

5.5.3 O serviço de marmitex funcionará no RU campus II almoço ou conforme a necessidade do serviço e de acordo com a Equipe de Fiscalização do Contrato, conforme Quadro 1;

5.6 Horário e funcionamento

5.6.1 Período de funcionamento:

5.6.1.1 Meses: de janeiro a dezembro;

5.6.1.2 Dias: de segunda-feira a domingo (incluindo feriados);

5.6.1.3 Período não letivo, greves: de segunda-feira a domingo (RU campus I e RU Centro) ou conforme a solicitação da Equipe de Fiscalização de Contrato.

5.6.2 O horário de funcionamento dos Restaurantes Universitários poderá ser alterado por determinação da UFSM, cabendo à LICITANTE VENCEDORA se adequar à mudança em até 15 (quinze) dias corridos após a comunicação;

5.6.3 Os créditos aos usuários deverão ser vendidos conforme os horários descritos no Quadro 3.

Quadro 3 - Venda dos créditos (segunda à sexta-feira).

RU Campus I	RU Campus II	RU Centro
6h50 as 09h45 10h45 as 14h	10h15 as 13h30	9h30 as 10h40 11h:00 as 13h30
16h as 20h00	-	18h:00 as 20h:00

5.6.3.1 Os horários de atendimento poderão ser ampliados conforme necessidade da UFSM. A UFSM comunicará a LICITANTE VENCEDORA a alteração dos horários com antecedência mínima de uma semana.

5.6.4 A LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer as refeições de acordo com os horários previstos neste Termo de Referência e não poderá ocorrer atrasos na produção e distribuição de refeições realizadas nos três restaurantes universitários da UFSM;

Quadro 4 - Horário da distribuição das refeições (segunda à sexta-feira) nos restaurantes universitários da UFSM.

Refeição	RU Campus I	RU Campus II	RU Centro
Café da manhã	6h50 as 8h40	-	6h50 as 8h40
Almoço	11h as 13h30	11h as 13h30	11h:00 as 13h30
Jantar	18h as 20h00	-	18h:00 as 20h:00
Distribuição de Gêneros Alimentícios (Kits)*	-	-	17h:30 as 20h:00

*A distribuição de gêneros alimentícios aos usuários será realizada as sextas-feiras no RU centro e/ou na véspera de feriados, paralisações e conforme a necessidade da UFSM e de acordo com os padrões já estabelecidos.

Quadro 5 - Horário da distribuição das refeições (sábado) nos restaurantes universitários da UFSM.

Refeição	RU Campus I	RU Campus II	RU Centro
Café da manhã	06h50 as 8h30	-	-
Almoço	11h:00 as 12h30	-	-
Jantar	18h:00 as 19h30	-	-
Distribuição de Gêneros Alimentícios**	09h30 as 10h30 16h:00 as 17:00h	-	-

**A distribuição de gêneros alimentícios aos usuários será realizada aos sábados e/ou na véspera de feriados, paralisações, durante dois horários, conforme a necessidade da UFSM e conforme padrões já estabelecidos.

Quadro 6 - Horário da distribuição das refeições (domingo) nos restaurantes universitários da UFSM.

Refeição	RU Campus I	RU Campus II	RU Centro
Café da manhã	-	-	-
Almoço	11h:00 as 13h00	-	-
Jantar	-	-	-

5.6.4.1 A critério da Equipe de Fiscalização de Contrato e da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, mediante simples comunicação escrita à LICITANTE VENCEDORA, poderá haver alteração dos horários e dias de atendimento ao usuário durante o período letivo e não letivo da UFSM;

5.6.5 Em casos de greves, paralisações, finais de semana (domingo), eventos institucionais, datas comemorativas e períodos não letivos, a Equipe de Fiscalização de Contrato poderá solicitar que a LICITANTE VENCEDORA ajuste os horários e dias de funcionamento dos RUs. Nestes casos, a Equipe de Fiscalização poderá solicitar a LICITANTE VENCEDORA que a distribuição de refeições, o fornecimento de gêneros alimentícios (kits de distribuição) ou o fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex” sejam realizadas em outra unidade do RU-UFSM. Ainda, a Equipe de Fiscalização poderá suspender os pedidos de refeições e o fornecimento de Kits de distribuição com no mínimo 36 (trinta e seis) horas de antecedência.

5.6.6 Em feriados prolongados e períodos não-letivos, que – geralmente – ocorrem entre os meses de dezembro, janeiro, fevereiro e julho, o número de refeições servidas aos usuários poderá diminuir consideravelmente.

5.6.7 As demais excepcionalidades que comprometam o funcionamento dos Restaurantes Universitários serão tratadas entre a Equipe de Fiscalização de Contrato e a LICITANTE VENCEDORA.

6. MODALIDADE DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

6.1 Sistema de distribuição das refeições

6.1.1 Nos RUs campus I, campus II e centro as refeições deverão ser distribuídas sob a modalidade de **cafeteria mista**. Esse tipo de serviço consiste na disposição das preparações que compõem a refeição em balcão térmico refrigerado e/ou aquecido, sendo todas as preparações servidas pelos próprios usuários, exceto os alimentos e preparações porcionadas que constam neste Termo de Referência, que deverão ser porcionadas por profissionais da LICITANTE VENCEDORA, devidamente capacitados;

6.1.2 Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”, em caráter de excepcionalidade, com as quantidades e cardápios padrões e vegetarianos pré-estabelecidos neste Termo de Referência, destinado a atender os usuários;

6.1.2.1 Fornecimento de refeição transportada, embalada em forma de quentinhas (marmitex), quando necessário e solicitado com antecedência pela Equipe de Fiscalização do Contrato, de segunda à domingo, no almoço e jantar, com as quantidades e cardápios padrões e vegetarianos pré-estabelecidos no Termo de Referência, destinado a atender os estudantes, servidores ou visitantes da UFSM;

6.1.2.2 O cardápio das quentinhas (marmitex) deverá ser o mesmo servido nos restaurantes da UFSM, ou outro, desde que aprovado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

6.1.2.1.1 Quando os restaurantes não estiverem em funcionamento o cardápio deverá ser composto de carne ou opção vegetariana, arroz branco, leguminosa, guarnição e salada cozida, pesando entre 550 a 700g;

6.1.2.3 As ‘’marmitex’’ utilizadas deverão ser de isopor com 3 (três) divisórias e com tampa (900mL), dimensões 21,5 cm x 16,2 cm x 0,05 cm e formato retangular;

6.1.2.4 As porções mínimas das quentinhas conforme o grupo alimentar:

Grupo alimentar	Porção (alimento cozido)
Carne ou opção vegetariana	120g sem molho ou 150g com molho
Arroz branco	150g
Leguminosa	140g
Guarnição	50-150g conforme a preparação

Salada cozida	60g

6.1.2.5 É vedada a utilização de saladas cruas nas quentinhas (marmitex), devendo as mesmas serem sempre cozidas ou refogadas, seguindo o cardápio pré-estabelecido pelo Termo de Referência;

6.1.2.6 As quentinhas deverão ser identificadas quando contiverem a opção vegetariana;

6.1.2.7 As quentinhas deverão ser transportadas em caixas isotérmicas, higienizadas, e em veículo próprio para transporte de alimentos;

6.1.2.8 As quentinhas deverão ser distribuídas pela LICITANTE VENCEDORA, em locais e horários pré-definidos pela Equipe de Fiscalização do contrato;

6.1.2.9 Quando solicitado pela Equipe de Fiscalização do Contrato, além das quentinhas, deve ser fornecido pela LICITANTE VENCEDORA, kit de talheres descartáveis, contendo neste 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente.

7 PLANEJAMENTO DIETÉTICO

7.1 Da elaboração do cardápio

7.1.1 Planejamento qualitativo e quantitativo envolvendo composição de cardápios, aplicação de ferramentas de avaliação e coordenação de processos para a adequação técnica e sensorial do processo produtivo de refeições;

7.1.2 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislações vigentes, e apresentar qualidade sensorial;

7.1.2.1 Os cardápios deverão ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencializando a inclusão de alimentos oriundos da agricultura familiar, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014);

7.1.3 A responsabilidade pela coordenação deste processo de planejamento e execução é da LICITANTE VENCEDORA e só poderão ser executados após aprovados pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

7.1.4 Os cardápios (café, almoço, jantar, kits de distribuição e marmitex) deverão ser elaborados mensalmente pela LICITANTE VENCEDORA, devendo ser encaminhados à

Equipe de Fiscalização, para aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, viabilizando, assim, adequações necessárias à execução do Contrato;

7.1.4.1 Os cardápios elaborados para cada refeição pela LICITANTE VENCEDORA atenderão às frequências e porções descritas neste Termo de Referência;

7.1.4.2 A LICITANTE VENCEDORA deverá atender os parâmetros nutricionais preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) conforme a Portaria n° 66 de 26 de agosto de 2006;

7.1.4.2.1 As refeições menores (café da manhã) deverão conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15-20% (quinze a vinte por cento) do Valor Energético Total (VET).

7.1.4.2.2 As refeições principais (almoço e jantar) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total (VET) de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30-40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

7.1.5 A Equipe de Fiscalização de Contrato será responsável por acompanhar junto a LICITANTE VENCEDORA o per capita* e/ou tamanho das porções** de cada preparação, exceto o porcionamento das preparações que estão estabelecidas neste Termo de Referência;

7.1.5.1 *Per capita: quantidade de alimento necessária para elaboração da preparação para uma pessoa; **Porção: quantidade de alimento pronto para o consumo para servir para uma pessoa.

7.1.6 A LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar juntamente com os cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio). Estas informações, incluindo-se ilustrações (fotos) deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações elaborado pelas nutricionistas da LICITANTE VENCEDORA;

7.1.7 Caso seja imprescindível a alteração das preparações do cardápio, a LICITANTE VENCEDORA deve notificar formalmente a UFSM apresentando justificativa a Equipe de Fiscalização com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas. Fica facultado à UFSM o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela

LICITANTE VENCEDORA. Caso não seja respeitado esta Clausula, a LICITANTE VENCEDORA ficará sujeita a sanção administrativa prevista no edital;

7.1.7.1 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, a Equipe de Fiscalização de Contrato encaminhará as notificações à LICITANTE VENCEDORA para as devidas correções. A LICITANTE VENCEDORA deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas;

7.1.7.2 Caso a LICITANTE VENCEDORA não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas no edital.

7.1.8 O cardápio do RU campus I deve ser igual ao RU campus II e RU centro. Caso seja necessário alteração de alguma preparação deverá ser aprovado formalmente e antecipadamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

7.1.9 Todas as preparações que irão compor o cardápio (café da manhã, almoço, jantar e distribuição) devem ser variadas entre os dias da semana (segunda-feira a domingo), não havendo cardápios/preparações fixos(as) conforme o dia da semana;

7.1.9.1 Não serão aceitos cardápio com repetições em dias seguidos no RU campus I, RU campus II e RU centro, em caso de não cumprimento estará sujeito a penalidade prevista no edital.

7.1.10 Preparações novas deverão ser testadas pela LICITANTE VENCEDORA e aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 7 (sete) dias antes de sua produção no cardápio;

7.1.11 Fica a critério da LICITANTE VENCEDORA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico descrito neste Termo de Referência;

7.1.12 Na apresentação do cardápio, para avaliação da Equipe de Fiscalização de Contrato e disponibilizado aos usuários, as preparações com nome fantasia devem apresentar a lista dos ingredientes. Ex.: Bife a parmegiana (carne bovina, queijo mussarela, ovo e farinha de rosca);

7.1.13 Após a aprovação, o cardápio mensal corrigido deve ser encaminhado pela LICITANTE VENCEDORA, para a Equipe de Fiscalização de Contrato disponibilizá-lo aos usuários dos RUs por meio eletrônico e a LICITANTE VENCEDORA deve fixar o cardápio semanal na entrada dos refeitórios, devidamente assinado pelo responsável técnico da Licitante Vencedora;

7.1.13.1 Os cardápios disponibilizados para os usuários em meio digital e impresso devem ser atualizados em caso de modificação das preparações, com antecedência mínima de 4 horas da refeição ser preparada.

7.2 Composição das refeições

7.2.1 A composição mínima do cardápio do ***café da manhã*** *está descrita no Quadro 7.*

Quadro 7 - Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros que compõem o café da manhã dos usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

Preparação	Composição/número de per capitas/porções	Frequência
1. Café preto passado sem açúcar (é vedado o uso de café solúvel)	1 porção de 250 mL (9-12g de café preto per capita em relação a água)	Diário (Segunda – Sábado)
2. Leite integral UHT quente	1 porção de 250 mL de cada	Diário (Segunda – Sábado)
3. Leite integral UHT frio		
4. Chocolate em pó solúvel 50% cacau	Livre (consumo a vontade)	Diário (Segunda – Sábado)
5. Açúcar cristal*	Saches de 5g cada (livre - consumo a vontade)	Diário (Segunda – Sábado)
6. Água quente	Livre (consumo a vontade)	Diário (Segunda – Sábado)
7. Água potável resfriada (bebedouro refrigerado ou refresqueira)	Livre (consumo a vontade)	Diário (Segunda – Sábado)
8. Pão branco Observações*: - Disponibilizar diariamente as duas opções (branco/refinado e integral durante todo o período de distribuição do café da manhã). - O usuário poderá consumir/escolher até 100g de pão/café da manhã. - O cardápio semanal deve alternar a variedade dos pães a fim de evitar a monotonia na composição do café da manhã conforme as opções descritas. - Caso a Empresa Licitante tenha outras opções, além das descritas, estas deverão ser aprovadas pela	Opções*: pão tipo francês (2 unidades de 50g cada – frequência: 3 vezes/semana) OU pão de forma tradicional fatiado (sem leite na composição) (4 unidades de 25g cada frequência: 2 vezes/semana) OU sovado (2 unidades de 50g cada frequência: 1 vez/semana - sábados) OU outra opção correspondente a 100g por usuário.	Diário (Segunda – Sábado)

Equipe de Fiscalização de Contrato.		
9. Pão integral Observações*: - Disponibilizar diariamente as duas opções (branco/refinado e integral durante todo o período de distribuição do café da manhã). - O usuário poderá consumir/escolher até 100g de pão/café da manhã. - O cardápio semanal deve alternar a variedade dos pães a fim de evitar a monotonia na composição do café da manhã conforme as opções descritas. - Caso a Empresa Licitante tenha outras opções, além das descritas, estas deverão ser aprovadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	Opções*: francês integral (2 unidades frequência: 1 vez/semana) OU pão de forma tradicional fatiado integral (sem leite na composição) (4 unidades frequência: 2 vezes/semana) OU sovado integral (2 unidades - frequência: 3 vezes/semana) OU outra opção correspondente a 100g por usuário.	Diário (Segunda – Sábado)
10. Margarina com sal	2 blister de 10g cada	Diário (Segunda – Sábado)
11. Geleia de frutas Observações: - A oferta de geleia de frutas deverá ser durante todo o período de distribuição do café da manhã. - O cardápio semanal deve alternar os sabores de geleia de frutas a fim de evitar a monotonia na composição do café da manhã.	2 blister/sachê de 15g cada	4 vezes/semana
12. Doce de leite Observações: - A oferta do doce de leite deverá ser durante todo o período de distribuição do café da manhã.	2 blister/sachê de 15g cada	2 vezes/semana (devendo ser ofertado de segunda a sexta-feira)
13. Frutas variadas Observações*: - A LICITANTE VENCEDORA deverá ofertar uma opção de fruta em ponto de maturação para consumo dentre as listadas, e podem ser acrescidas outras frutas da época desde que aprovadas	1 porção/unidade/fatia Opções: - Banana caturra/nanica: de 140 g a 160g (1 unidade) - Banana prata/catarina: de 100 g a 120 g (1 unidade) - Caqui chocolate: de 130 g a 150 g (1 unidade)	Diário (Segunda – Sábado) (ofertar pelo menos três variedades diferentes na mesma semana)

pela Equipe de Fiscalização de Contratado. - O cardápio semanal deve alternar a utilização de frutas a fim de evitar a monotonia na composição das preparações conforme as opções descritas. Não poderá ser utilizado a mesma opção de fruta do café da manhã nas demais refeições (almoço e jantar) no mesmo dia. Não poderá ser utilizado a mesma opção de fruta mais do que 3 vezes na mesma semana, na mesma refeição, exceto quando liberado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	- Goiaba: de 60 g a 70 g (1 unidade) - Laranja baía / umbigo: de 180 g a 200 g (1 unidade) - Maçã fuji: de 150 g a 170 g (1 unidade) - Maçã gala: de 150 g a 170 g (1 unidade) - Mamão formosa: de 120 a 140 gramas (1 fatia) – ofertar a opção fatiada. - Pêra willians/packams: de 150 g a 170 g (1 unidade) - Tangerina ponkan: de 150 g a 200 g (1 unidade)	
Todos os componentes do café da manhã deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse Termo de Referência.		
*A LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar açúcar cristal em sachê. É proibido o uso de açucareiros para os usuários.		
As especificações técnicas dos gêneros alimentícios do café da manhã estão descritas neste Termo de Referência.		
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas preparações desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.		

7.2.2 A composição mínima do cardápio do ***almoço e jantar*** *está descrita no Quadro 8.*

Quadro 8 – Descrição e porcionamento dos gêneros que compõem o almoço e jantar dos usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

Preparação	Almoço (Segunda-Domingo)	Jantar (Segunda-Sábado)	Composição/número de porções
1. Saladas	2 variedades	2 variedades	Livre (consumo a vontade)
2. Temperos e complementos	6 variedades	6 variedades	Livre (consumo a vontade)
3. Arroz* (Deverá ser ofertado as duas opções diariamente)	1 opção: Arroz polido branco	1 opção: Arroz polido branco	Livre (consumo a vontade)
	1 opção: Arroz integral	1 opção: Arroz integral	Livre (consumo a vontade)
4. Leguminosa	1 variedade	1 variedade	Livre (consumo a vontade)
5. Prato proteico de origem animal*	1 opção de proteína animal	1 opção de proteína animal	1 porção (Conforme descrito neste Termo

			de Referência)
6. Prato proteico de origem vegetal* (opção vegetariana)	1 opção de proteína vegetal	1 opção de proteína vegetal	1 porção (Conforme descrito neste Termo de Referência)
7. Guarnições	1 variedade	1 variedade	Livre (consumo a vontade)
8. Sobremesa	1 variedade	1 variedade	1 porção (Doce industrializado **ou** fruta) (Conforme frequência descrita neste Termo de Referência)
9. Água potável resfriada (bebedouro refrigerado ou refresqueira)***	Diariamente	Diariamente	Livre (consumo a vontade)
*Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo arroz polido branco **ou** arroz integral.			
Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo prato proteico de origem animal **ou prato proteico de origem vegetal.			
***É facultado aos usuários portar suas próprias bebidas, sendo vedado o consumo de bebidas alcoólicas no interior dos Restaurantes Universitários.			
Todos os componentes do almoço e jantar deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse Termo de Referência.			
As frequências dos alimentos ou preparações descritas neste Termo de Referência referem-se a uma refeição, como por exemplo, quando citado 1 vez/semana, considera-se que o alimento/preparação será ofertado 2 vezes ao dia (almoço e jantar).			

1. A composição mínima do cardápio das ***saladas*** *(Quadro 9) deverá ser composta por:*

1.1 Duas variedades de saladas devem ser ofertadas em cada refeição;

1.2 As saladas de folhas deverão ser ofertadas 2 vezes/semana conforme descrição do Termo de Referência;

1.3 As saladas cozidas simples deverão ser ofertadas 2 vezes/semana conforme descrição deste Termo de Referência. As saladas cozidas elaboradas possuem frequência definida pelo Termo de Referência e quando ofertadas substituem a oferta das saladas cozidas simples;

1.4 As saladas cruas simples deverão ser ofertadas 6 vezes/semana conforme descrição deste Termo de Referência. As saladas cruas elaboradas devem ser ofertadas 2 vezes/semana e algumas preparações devem ser ofertadas mensalmente de acordo com este Termo de Referência.

Quadro 9 – Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros que compõem as saladas ofertadas durante o almoço e jantar dos usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

Saladas de folhas	Frequência por refeição	Porcionamento
Acelga, alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, chicória, agrião, rúcula, radite, couve chinesa, mix de folhas verdes com ou sem frutas ou outra opção correspondente desde que aprovado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	2 vezes/semana (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada folhosa mais do que 1 vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pela Equipe de Fiscalização de Contrato, ou seja, a opção de salada folhosa não poderá ser repetida durante a mesma semana).	Livre (consumo a vontade)
Saladas cozidas	**Frequência por refeição**	**Porcionamento**
Saladas cozidas simples: Abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, feijão branco, grão de bico, soja, trigo, vagem ou outra opção correspondente desde que aprovado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	2 vezes/semana (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada cozida mais do que 1 vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pela Equipe de Fiscalização de Contrato, ou seja, a opção de salada cozida não poderá ser repetida durante a mesma semana).	Livre (consumo a vontade)
Saladas cozidas elaboradas: opções cozidas elaboradas citadas neste Termo de Referência ou outra opção correspondente desde que	Frequência definida neste Termo de Referencia	Livre (consumo a vontade)

aprovado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.		
Descrição das saladas cozidas elaboradas	**Proporção mínima dos ingredientes e frequência**	
Salpicão de legumes	Cenoura cozida (34%), chuchu cozido (20%), vagem (7%), milho verde (7%), ervilha congelada (7%), pimentão vermelho (1%) maionese (7%), creme de leite (1%) batata palha (10%), tempero verde (0,5%), sal.	
	Frequência: 5 vezes/ano durante o período letivo conforme o calendário acadêmico, aos finais de semana.	
Caponata	Berinjela (40%), abobrinha (30%), cebola (10%), azeitonas pretas/verdes (4%), pimentão amarelo (2%), pimentão verde (2%), pimentão vermelho (3%), molho shoyu (3%), óleo de soja (1%), orégano, alho em pasta e sal.	
	Frequência: 5 vezes/ano durante o período letivo conforme o calendário acadêmico.	
Brócolis ou couve-flor	Frequência: 5 vezes/ano durante o período letivo conforme o calendário acadêmico.	
Chuchu com tempero verde	Chuchu cozido (95%) e tempero verde (5%)	
	Frequência: 1 vez/mês	
Grão de bico com tomate, cebola e tempero verde	Grão de bico (70%) com tomate (20%), cebola (8%) e tempero verde (2%)	
	Frequência: 5 vezes/ano.	
Cenoura cozida com ervilhas	Cenoura cozida (80%) com ervilhas congeladas (20%)	
	Frequência: 5 vezes/ano.	
Beterraba com milho verde	Beterraba (80%) com milho verde (20%)	
	Frequência: 1 vez/mês	
Cenoura com vagem	Cenoura (70%) com vagem (30%)	
	Frequência: 5 vezes/ano durante o período letivo conforme o calendário acadêmico.	
Trigo em grão com pimentões coloridos	Trigo em grão (70%) com pimentões verde (10%), pimentão amarelo (10%) e pimentão vermelho (10%)	
	Frequência: 5 vezes/ano durante o período letivo conforme o calendário acadêmico.	
Saladas cruas	**Frequência por refeição**	**Porcionamento**
Saladas cruas simples: beterraba, cenoura, repolho branco ou roxo, abobrinha e pepino salada, tomate, rabanete ou outra opção correspondente desde que aprovado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	7 vezes/semana, exceto o tomate que deverá ser ofertado até 3 vezes/semana, sendo 1 vez/semana ofertada como salada crua elaborada e 2 vez/semana como salada crua simples.	Livre (consumo a vontade)

Saladas cruas elaboradas: Algumas opções de saladas cruas elaboradas estão descritas neste termo de referência e as demais devem ser sugeridas pela LICITANTE VENCEDORA e aprovadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato. Ainda, quinzenalmente deve ser ofertado na salada crua elaborada milho verde ou uvas passas ou azeitona ou ervilha ou frutas *in natura* e secas, entre outros.	2 vezes/semana	Livre (consumo a vontade)

Descrição das saladas cruas elaboradas	**Proporção mínima dos ingredientes e frequência**
Salada de pepino agridoce	Pepino japonês fatiado fino, vinagre de maçã, açúcar cristal, sal e água proporcionais
	Frequência: 1 vez/mês
Tabule	Trigo para kibe (45%), tomate (20%), pepino (10%), cebola (5%), pimentão vermelho (2%), pimentão amarelo (2%), pimentão verde (2%), hortelã (2%), tempero verde (2%) e sal
	Frequência: 1 vez/mês
Tomate com cebola	Tomate (70%) e cebola escaldada com água quente (30%)
	Frequência: 1 vez/mês

Todos os componentes das saladas deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse Termo de Referência.
Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção de acordo com as legislações sanitárias vigentes) e deverão ser conservados sob refrigeração.
As hortaliças cebolinha, salsa, manjericão, coentro, hortelã, entre outras destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
As saladas ofertadas aos usuários devem apresentar variações em relação aos tipos de cortes na mesma refeição (exemplo: rodela, picados, cubos, jardineira, Julienne, Chifonade, entre outros).
As especificações técnicas das saladas (legumes e verduras) estão descritas neste Termo de Referência.
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas preparações desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

2. A composição mínima da composição dos **temperos e complementos** *está descrito no Quadro 10.*

Quadro 10 – Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros que compõem os temperos e complementos usados para temperar as saladas durante o almoço e jantar dos usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

Preparação	Frequência por refeição	Porcionamento
Temperos e complementos (disponibilizado no balcão de distribuição)	7 vezes/semana	Livre (consumo a vontade)
Temperos e complementos	**Proporção mínima dos ingredientes**	
Complementos	Óleo composto de soja e oliva (15%), sal, orégano, vinagre de maçã, vinagre de vinho, molho de pimenta.	
Todos os componentes dos temperos e complementos usados nas saladas deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse Termo de Referência.		
Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção de acordo com as legislações sanitárias vigentes) e deverão ser conservados sob refrigeração.		
As especificações técnicas dos gêneros alimentícios usados nessa preparação estão descritas neste Termo de Referência.		
Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).		
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas preparações/ingredientes desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.		

3. A composição mínima das variedades de **arroz** *está descrita no Quadro 11.*

3.1 O arroz branco e integral deve ser oferecido diariamente;

3.1.1 Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo arroz polido branco **ou** arroz integral.

3.2 O arroz branco, 2 vezes/mês (jantar) deverá ser adicionado de legumes (ervilha, milho e cenoura) OU milho OU ervilhas OU brócolis OU cenoura OU couve OU tempero verde OU açafrão OU arroz a espanhola conforme a aceitação dos usuários, não podendo ser repetido a preparação durante o mesmo mês. A empresa LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas preparações desde que aprovadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

3.3 A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá ofertar 5 vezes/ano durante o período letivo (aos finais de semana) risoto de frango de acordo com os ingredientes/per capitas/proporções citados neste Termo de Referência. Essa variação irá substituir a preparação do arroz polido branco do dia e opção proteica de origem animal. A empresa LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas preparações de arroz elaborado desde que aprovadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

3.4 A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá ofertar 1 vez/ano (data comemorativa ao dia do gaúcho) arroz com charque de acordo com os ingredientes/per capitas/proporções citados neste Termo de Referência. Essa variação irá substituir a preparação do arroz polido branco do dia e da porção da carne do dia;

3.5 A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá ofertar 1 vez/ano (data comemorativa as festas natalinas e final de ano) arroz à grega de acordo com os ingredientes/per capitas/proporções citados neste Termo de Referência. Essa variação irá substituir a preparação do arroz polido branco do dia.

Quadro 11 – Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros que compõem as variedades de arroz durante o almoço e jantar dos usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

Preparação	Frequência por refeição	Composição/número de porções
Arroz polido branco	Diária (7 vezes/semana)	Livre (consumo a vontade)
Arroz integral	Diária (7 vezes/semana)	Livre (consumo a vontade)
Arroz elaborado (substitui o arroz polido branco)	Frequência definida neste Termo de Referencia	Livre (consumo a vontade)
Opções de arroz elaborado	**Proporção mínima dos ingredientes**	
Arroz com legumes	Arroz, ervilha (7% em relação a porção livre de arroz), milho (7% em relação a porção livre de arroz), cenoura (7% em relação a porção livre de arroz), vagem (7% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal	
Arroz com milho	Arroz, milho (20% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal	
Arroz com ervilhas	Arroz, ervilhas congeladas (20% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal	
Arroz com brócolis	Arroz, brócolis (20% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal	
Arroz com cenoura	Arroz, cenoura (20% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal	
Arroz com couve	Arroz, couve manteiga (20% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal	
Arroz com tempero verde	Arroz, tempero verde (10% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal	
Arroz com açafrão	Arroz, açafrão (0,1% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal	
Arroz a espanhola	Arroz, pimentão verde (5% em relação a porção livre de arroz), pimentão vermelho (5% em relação a porção livre de arroz),	

	azeitona preta (5% em relação a porção livre de arroz), ovo cozido (5% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal
Risoto de frango	Arroz, peito de frango (200% em relação a porção livre de arroz), cebola (10% em relação a porção livre de arroz), tomate (10% em relação a porção livre de arroz), molho de tomate (10% em relação a porção livre de arroz), queijo parmesão ralado (3% em relação a porção livre de arroz), tempero verde (3% em relação a porção livre de arroz), alho em pasta (0,5% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal
Arroz com charque (data comemorativa)	Arroz, charque dessalgado (200% em relação a porção livre de arroz), cebola (10% em relação a porção livre de arroz), tempero verde (1% em relação a porção livre de arroz), alho em pasta (1% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal
Arroz à grega (data comemorativa)	Arroz, ervilha (5% em relação a porção livre de arroz), pimentão vermelho (5% em relação a porção livre de arroz), cenoura (10% em relação a porção livre de arroz), uvas passas (5% em relação a porção livre de arroz), óleo de soja e sal
Todos os componentes das variedades de arroz deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse Termo de Referência e Fichas Técnicas de Preparação.	
As especificações técnicas (descrições) dos diferentes tipos de arroz estão descritas neste Termo de Referência.	
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas preparações/ingredientes desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	

4. A composição mínima das preparações a base de ***leguminosas*** *está descrita no Quadro 12.*

4.1 Diariamente dever ofertada uma opção de leguminosa aos usuários.

Quadro 12 – Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros que compõem as preparações a base de leguminosas durante o almoço e jantar dos usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

Preparação	Frequência por refeição	Composição/número de porções
Feijão preto	5 vezes/semana	Livre (consumo a vontade)

Feijão de cor (vermelho, carioca, marrom) A oferta do tipo de feijão de cor deverá respeitar a aceitabilidade dos usuários conforme pesquisa de satisfação.	1 vez/semana Deve ser intercalado com o feijão preto. Frequência: Até 4 vezes/mês em substituição ao feijão preto. Ainda, deve ser intercalado entre os dias da semana durante o mês.	Livre (consumo a vontade)
Lentilha	1 vez/semana Deve ser intercalado com o feijão preto. Frequência: Até 4 vezes/mês em substituição ao feijão preto. Ainda, deve ser intercalado entre os dias da semana durante o mês.	Livre (consumo a vontade)
Feijoada/Tutu de feijão	4 vezes/ano A preparação deverá ser ofertada durante os meses de inverno.	Livre (consumo a vontade)
Lentilhada ou lentilha da fortuna	1 vez/ano (datas comemorativas)	Livre (consumo a vontade)
Preparação	**Proporção mínima dos ingredientes**	
Feijão preto	Feijão preto, cebola (12% em relação a porção de feijão), alho em pasta (0,5% em relação a porção de feijão), tempero verde (1% em relação a porção de feijão), óleo de soja, louro em pó (0,1% em relação a porção de feijão), manjerona (0,15% em relação a porção de feijão) e sal	
Feijão de cor	Feijão de cor, cebola (12% em relação a porção de feijão), alho em pasta (0,5% em relação a porção de feijão), tempero verde (1% em relação a porção de feijão), óleo de soja, sálvia (0,1% em relação a porção de feijão), manjerona (0,15% em relação a porção de feijão) e sal	
Lentilha	Lentilha, cebola (12% em relação a porção de lentilha), alho em pasta (0,5% em relação a porção de lentilha), tempero verde (1% em relação a porção de lentilha), óleo de soja, manjericão (0,15% em relação a porção de lentilha) e sal	
Feijoada	Feijão preto, costela suína defumada (25% em relação a porção de feijão), bacon (15% em relação a porção de feijão), calabresa (15% em relação a porção de feijão), cebola (12% em relação a	

	porção de feijão), alho em pasta (0,5% em relação a porção de feijão), tempero verde (1% em relação a porção de feijão), óleo de soja, louro em pó (0,1% em relação a porção de feijão), manjerona (0,15% em relação a porção de feijão) e sal
Lentilhada ou lentilha da fortuna (datas comemorativas)	Lentilha, costela suína defumada (25% em relação a porção de lentilha), bacon (15% em relação a porção de lentilha), calabresa (15% em relação a porção de lentilha), cebola (12% em relação a porção de lentilha), alho em pasta (0,5% em relação a porção de lentilha), tempero verde (1% em relação a porção de lentilha), óleo de soja, manjericão (0,15% em relação a porção de lentilha) e sal
Tutu de feijão	Feijão de cor, calabresa (55% em relação a porção de feijão), cebola (12% em relação a porção de feijão), ovos cozidos (5% em relação a porção de feijão), farinha de mandioca (20% em relação ao percentual de feijão), alho em pasta (0,5% em relação a porção de feijão), tempero verde (1% em relação a porção de feijão), óleo de soja, manjericão (0,15% em relação a porção de feijão) e sal
Todos os componentes das preparações a base de leguminosas deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse Termo de Referência e Fichas Técnicas de Preparação.	
Quando oferecer feijoada ou tutu de feijão deve ser ofertado aos usuários também a opção de feijão preto simples ou lentilha em um balcão de distribuição/cuba *gastronorm* exclusivo e identificado para esta preparação.	
Quando a preparação leguminosa contiver carne, deve ser apresentada uma opção vegetariana.	
Fica vedado o uso de espessantes, farinhas, amidos ou féculas de qualquer tipo para a preparação das leguminosas, com exceção das preparações como tutu de feijão.	

5. A composição mínima das preparações dos **pratos proteicos de origem animal** *está descrita no Quadro 13.*

5.1 Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo prato proteico de origem animal **ou** prato proteico de origem vegetal.

Quadro 13 – Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros que compõem as preparações dos pratos de origem animal durante o almoço e jantar dos usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

Tipo	Especificação carne/corte	Preparação	Porção cozida*	Frequência por refeição
	Coxão duro (resfriado)	Carne moída refogada	120-140g	2 vezes/mês
	Coxão duro (resfriado)	Lasanha à bolonhesa	110-130g	1 vez/mês aos finais de semana

Bovina sem osso	Coxão mole (resfriado)	Bife acebolado	110g – 130g (carne)	3 vezes/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana durante o mês)
		Bife à milanesa	110g – 130g (carne) (desconsiderando a cobertura à milanesa)	1 vez/mês (sábados e domingos)
	Coxão mole / patinho (refrigerada ou congelada)	Strogonoff (Iscas)	110g – 130g (carne)	1 vez/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana e entre as preparações com iscas)
		Iscas grelhadas aceboladas com molho shoyo	110g – 130g (carne)	1 vez/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana e entre as preparações com iscas)
	Coxão duro (resfriado)	Carne de panela	110-130g (carne) *A carne de panela deverá ser ofertada 2 unidades/porções de aproximadamente 60g cada (cubos).	2 vezes/mês
	Contrafilé (resfriado)	Assado	120-140g	1 vez/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana)
	Lagarto (resfriado)	Tatu ao molho sugo	110-130g (carne)	1 vez/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana)

		Tatu ao molho madeira	110-130g (carne)	1 vez/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana)
Frango com osso	Sobrecoxa assada (congelado)	Assada	150-180g	1 vez/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana)
	Sobrecoxa assada ao molho vinagrete (congelado)	Assada	150-180g	1 vez/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana)
Frango sem osso	Sassami (congelado)	Com molho (opções: mostarda, branco, ao sugo, curry, entre outros ofertados de forma intercalada)	110-130g (carne)	3 vezes/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana e intercalando entre as preparações com sassami)
		Sassami à milanesa	110g – 130g (carne) (desconsiderando a cobertura à milanesa)	1 vez/mês (sábados e domingos)
	Peito (resfriado ou congelado)	Fricassê ou Strogonoff (cubos de 40g cada)	110-130g (carne) *O fricassê deverá ser ofertada 3 unidades/porções de aproximadamente 40g cada	2 vezes/mês (segunda a domingo, intercalando os dias da semana)
		Frango xadrez (cubos de 40g cada)	110g – 130g (carne) 30g (molho e legumes)	1 vez/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana)
Suíno sem osso	Lombo (congelado)	Assado (fatiado)	110-130g (carne)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)

	Pernil (resfriado ou congelado)	Bife suíno acebolado	110-130g (carne)	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
		Grelhado (cubos de 40g cada)	110-130g (carne) *O cubo cozido deverá ser ofertado 3 unidades/porções de aproximadamente 40g cada	1 vez/mês (segunda a sábado, intercalando os dias da semana)
Linguiça toscana (salsichão)	Suíno (resfriada a vácuo)	Assado	120-130g (carne)	Até 1 vez/mês
Entrevero	Linguiça calabresa, pernil suíno, carne bovina em cubos	Cozido	110-130g (carne)	1 vez/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana)
Filé de peixe	Filé de anjo, filé de merluza, filé de tilápia (congelado IQF)	Frito (à milanesa)	110g – 130g (carne) (desconsiderando a cobertura à milanesa)	1 vez/mês (segunda a sexta-feira, intercalando os dias da semana)
*Porção: quantidade de alimento pronto para consumo para servir para uma pessoa.				
A porção da carne deve ser uniforme e padronizada, sendo previsto penalidades caso a qualidade sensorial e quantidade mínima exigida não seja atingida na porção (preparação pronta). Para essa padronização a unidade deverá ter açougueiro(s) para executar o corte correto da carne de acordo com a necessidade da preparação.				
Limitar o uso de empanados ou similares, no máximo uma vez ao mês. A utilização destas preparações dependerá da aprovação da Equipe de Fiscalização de Contrato.				
As especificações técnicas (descrições) das carnes e cortes estão descritas neste Termo de Referência.				
Será considerado como o peso das preparações de carne apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderados gorduras, molhos contidos nas preparações e frituras.				
A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá usar somente o necessário de óleo, sal de acordo com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.				
Todos os componentes do prato proteico de origem animal deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse Termo de Referência.				

Preparação	Proporção mínima dos ingredientes
Carne bovina	
Carne moida refogada (coxão duro resfriado)	Carne moida, tomate (8% em relação a porção de carne), cebola (4% em relação a porção de carne), extrato de tomate (4% em relação a porção de carne), milho (4% em relação a porção de carne), ervilha (4% em relação a porção de carne), tempero verde (0,5% em relação a porção de carne), ovo (1% em relação a porção de carne), pimentão verde (1,5% em relação a porção de carne), colorau (0,2% em relação a porção de carne), caldo de carne (0,2% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), manjerona (0,06% em relação a porção de carne), pimenta do reino, óleo e sal
Lasanha à bolonhesa	Carne moida (porção de 110 a 130g- preparado conforme descrito acima, sem adição de milho, ervilha e ovos), massa para lasanha, queijo mussarela nas mesmas proporções, molho branco (conforme descrito neste Termo de Referência) e queijo parmesão ralado (cobertura). A empresa LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir outros ingredientes para a preparação, desde que aprovada pela Equipe de Fiscalizacao de Contrato.
Bife acebolado (coxão mole resfriado)	Coxão mole, cebola (25% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), orégano (0,06% em relação a porção de carne), óleo e sal
Bife a milanesa (coxão mole resfriado)	Coxão mole, cobertura milanesa (ovo – 12% em relação a porção da carne, farinha de trigo - 13% em relação a porção da carne, farinha de rosca - 13% em relação a porção da carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), orégano (0,06% em relação a porção de carne), óleo e sal. A cobertura milanesa poderá ser modificada pela empresa LICITANTE VENCEDORA desde que aprovada pela Equipe de Fiscalizacao de Contrato.
Strogonoff (iscas de coxão mole ou patinho refrigeradas ou congeladas)	Iscas de coxão mole ou patinho, tomate (8% em relação a porção de carne), cebola (4% em relação a porção de carne), extrato de tomate

	(4% em relação a porção de carne), molho de tomate (2% em relação a porção de carne), tempero verde (0,5% em relação a porção de carne), caldo de carne (0,2% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), orégano (0,03% em relação a porção de carne), noz moscada (0,03% em relação a porção de carne), creme de leite (8% em relação a porção de carne), champigon (1% em relação a porção de carne), amido de milho (quantidade suficiente), óleo e sal
Iscas grelhadas aceboladas com molho shoyo (iscas de coxão mole ou patinho refrigeradas ou congeladas)	Iscas de coxão mole ou patinho, cebola (25% em relação a porção de carne), tempero verde (0,5% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), molho shoyo (8% em relação a porção de carne), óleo e sal
Carne de panela (coxão duro resfriado)	Coxão duro cortado em cubos, tomate (8% em relação a porção de carne), cebola (4% em relação a porção de carne), extrato de tomate (4% em relação a porção de carne), tempero verde (0,5% em relação a porção de carne), pimentão verde (1,5% em relação a porção de carne), colorau (0,2% em relação a porção de carne), caldo de carne (0,2% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), manjerona (0,06% em relação a porção de carne), pimenta do reino, óleo e sal
Contrafilé assado (resfriado)	Contrafilé, sal.
Tatu ao molho sugo (Lagarto resfriado)	Lagarto em fatias, tomate (8% em relação a porção de carne), cebola (4% em relação a porção de carne), extrato de tomate (4% em relação a porção de carne), tempero verde (0,5% em relação a porção de carne), pimentão verde (1,5% em relação a porção de carne), colorau (0,2% em relação a porção de carne), caldo de carne (0,2% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), manjerona (0,06% em relação a porção de carne), pimenta do reino, óleo e sal
Tatu ao molho madeira (Lagarto resfriado)	Lagarto em fatias, molho madeira – margarina (2% em relação a porção de carne), caldo de

	carne (2% em relação a porção de carne), katchup (1% em relação a porção de carne), mostarda (1% em relação a porção de carne), molho inglês (2% em relação a porção de carne), amido de milho (4% em relação a porção de carne) e sal O molho madeira poderá ser modificado pela empresa LICITANTE VENCEDORA desde que aprovado pela Equipe de Fiscalizacao de Contrato.
Carne de frango	
Sobrecoxa assada (congelada)	Sobrecoxa assada temperada com tempero completo industrializado conforme a descrição deste Termo de Referência (1,2% em relação a porção de carne)
Sobrecoxa assada ao molho de vinagrete (congelada)	Sobrecoxa assada com molho de vinagrete – tomate (10% em relação a porção de carne), cebola cortada a moda Brunoise – cubos pequenos de 4 a 5 mm de lado (5% em relação a porção de carne), pimentão (3% em relação a porção de carne), tempero verde (1% em relação a porção de carne), vinagre de maçã (1,4% em relação a porção de carne), óleo de soja (0,4% em relação a porção de carne), sal (0,4% em relação a porção de carne) e água (7% em relação a porção de carne). O molho vinagrete poderá ser modificado pela empresa LICITANTE VENCEDORA desde que aprovado pela Equipe de Fiscalizacao de Contrato.
Sassami com molho mostarda (congelado)	Sassami grelhado, molho de mostarda - farinha de trigo (2,5% em relação a porção de carne), margarina (0,6% em relação a porção de carne), cebola (2,5% em relação a porção de carne), leite (40% em relação a porção de carne), creme de leite (2,5% em relação a porção de carne), noz moscada (quantidade suficiente), mostarda (7% em relação a porção de carne), óleo, sal O molho de mostarda poderá ser modificado pela empresa LICITANTE VENCEDORA desde que aprovado pela Equipe de Fiscalizacao de Contrato.
Sassami com molho branco (congelado)	Sassami grelhado, molho branco - farinha de trigo (2,5% em relação a porção de carne),

	margarina (0,6% em relação a porção de carne), cebola (2,5% em relação a porção de carne), leite (40% em relação a porção de carne), creme de leite (2,5% em relação a porção de carne), noz moscada (quantidade suficiente), queijo parmesão ralado (1% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), orégano (0,03% em relação a porção de carne), manjericão (0,03% em relação a porção de carne), óleo e sal
Sassami ao sugo (congelado)	Sassami grelhado, molho sugo - tomate (8% em relação a porção de carne), cebola (4% em relação a porção de carne), extrato de tomate (4% em relação a porção de carne), tempero verde (0,5% em relação a porção de carne), pimentão verde (1,5% em relação a porção de carne), colorau (0,2% em relação a porção de carne), caldo de galinha (0,2% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), alecrim (0,06% em relação a porção de carne), óleo e sal
Sassami ao molho de curry (congelado)	Sassami grelhado, molho de curry - farinha de trigo (2,5% em relação a porção de carne), margarina (0,6% em relação a porção de carne), cebola (2,5% em relação a porção de carne), leite (40% em relação a porção de carne), creme de leite (2,5% em relação a porção de carne), curry (0,08% em relação a porção de carne) alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), óleo, sal
Sassami à milanesa (congelado)	Sassami, cobertura milanesa (ovo – 12% em relação a porção da carne, farinha de trigo - 13% em relação a porção da carne, farinha de rosca - 13% em relação a porção da carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), orégano (0,06% em relação a porção de carne), óleo e sal. A cobertura milanesa poderá ser modificada pela empresa LICITANTE VENCEDORA desde que aprovada pela Equipe de Fiscalizacao de Contrato.
Fricasse/strogonoff de frango (peito) (resfriado ou congelado)	Peito de frango em cubos, tomate (8% em relação a porção de carne), cebola (4% em relação a porção de carne), extrato de tomate (4% em relação a porção de carne), molho de

	tomate (2% em relação a porção de carne), tempero verde (0,5% em relação a porção de carne), caldo de galinha (0,2% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), sálvia (0,06% em relação a porção de carne), creme de leite (8% em relação a porção de carne), champigon (1% em relação a porção de carne), amido de milho (quantidade suficiente), óleo e sal
Frango à xadrez (resfriado ou congelado)	Peito de frango em cubos, cebola (12% em relação a porção de carne), pimentão verde (4% em relação a porção de carne), pimentão vermelho (4% em relação a porção de carne), pimentão amarelo (4% em relação a porção de carne), molho shoyo (4% em relação a porção de carne), amido de milho (2,5% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), óleo de soja, sal
Carne suina	
Lombo assado (congelado)	Lombo suíno assado e fatiado, limão tahiti (11% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), alecrim (0,03% em relação a porção de carne), coentro (0,03% em relação a porção de carne),óleo e sal. A preparacao deverá ser marinada no tempero citado.
Bife de pernil (resfriado ou congelado)	Bife de pernil grelhado, cebola (25% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), coentro (0,06% em relação a porção de carne), óleo e sal
Pernil grelhado (resfriado ou congelado)	Cubos de pernil grelhados, alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), coentro (0,06% em relação a porção de carne), óleo e sal
Linguiça toscana (salsichão) (resfriado à vácuo)	Linguiça toscana (salsichão) assada
Entrevero de carne	Linguiça calabresa, pernil suíno, carne bovina em cubos, cebola (12% em relação a porção de carne), pimentão verde (4% em relação a porção de carne), pimentão vermelho (3% em relação a porção de carne), pimentão amarelo (4% em relação a porção de carne), tempero verde (0,5% em relação a porcção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), óleo e

	sal. *O entrevero deverá ser ofertado na proporção de 40g (porção) de cada tipo de carne.
Carne de peixe	
Filé de peixe à milanesa (congelado IQF)	Filé de peixe (anjo, merluza ou tilápia), cobertura milanesa (ovo – 12% em relação a porção da carne, farinha de trigo - 13% em relação a porção da carne, farinha de rosca - 13% em relação a porção da carne), limão tahiti (acompanhamento). (11% em relação a porção de carne), alho granulado (0,17% em relação a porção de carne), óleo e sal. A cobertura milanesa poderá ser modificada pela empresa LICITANTE VENCEDORA desde que aprovada pela Equipe de Fiscalizacao de Contrato.

6. A composição mínima das preparações dos **pratos proteicos de origem vegetal** *está descrita no Quadro 14.*

6.1 Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo prato proteico de origem vegetal **ou** prato proteico de origem animal.

Quadro 14 – Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros que compõem as preparações dos pratos de origem vegetal durante o almoço e jantar dos usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

Preparação vegetariana	Porção cozida*	Frequência (por refeição)
Almôndega de soja	120-130g	2 vezes/mês cada preparação
Ervilha refogada	120-130g	
Grão de bico (strogonoff)	120-130g	
Grão de bico ao molho com curry	120-130g	
Hambúrguer de soja	120-130g	
Proteína de soja ao molho	120-130g	
Proteína de soja com champignon	120-130g	
Proteína de soja com milho / ervilha / beringela	120-130g	
Proteína vegetal (PTS grande): PTS com legumes ao molho chinês	120-130g	
Proteína vegetal (PTS grande): strogonoff	120-130g	
Soja em grão ao molho	120-130g	
Preparação	**Proporção mínima dos ingredientes**	

Almôndega de soja (congelada)	Almôndegas de soja frita ou assada.
Ervilha refogada	Ervilha congelada, cebola (20% em relação porção de ervilha), molho shoyo (6% em relação porção de ervilha), alho em pasta (0,2% em relação porção de ervilha), óleo, sal.
Strogonoff de grão de bico	Grão de bico, tomate (130% em relação porção de grão de bico), cebola (65% em relação porção de grão de bico), creme de soja (20% em relação porção de grão de bico) molho de tomate (16% em relação porção de grão de bico), pimentão verde (15% em relação porção de grão de bico), tempero verde (3% em relação porção de grão de bico), alho em pasta (1,5% em relação porção de grão de bico), óleo e sal.
Grão de bico ao molho com curry	Grão de bico, tomate (130% em relação porção de grão de bico), cebola (65% em relação porção de grão de bico),molho de tomate (16% em relação porção de grão de bico), pimentão verde (15% em relação porção de grão de bico), tempero verde (3% em relação porção de grão de bico), alho em pasta (1,5% em relação porção de grão de bico), curry (0,6% em relação porção de grão de bico), óleo e sal.
Hambúrguer de soja	Hambúrguer de soja frito ou assado.
Proteína de soja ao molho	Proteína de soja texturizada média, tomate (100% em relação a porção de proteína de soja), cebola (50% em relação a porção de proteína de soja), extrato de tomate (35% em relação a porção de proteína de soja), pimentão amarelo (3% em relação a porção de proteína de soja), pimentão vermelho (3% em relação a porção de proteína de soja), pimentão verde (3% em relação a porção de proteína de soja), caldo de legumes (3,5% em relação a porção de proteína de soja), tempero verde (3,5% em relação a porção de proteína de soja), colorau (1,5% em relação a porção de proteína de soja), alho em pasta (1% em relação a porção de proteína de soja), óleo e sal
Proteína de soja com champignon	Proteína de soja texturizada média, tomate (100% em relação a porção de proteína de soja), cebola (50% em relação a porção de proteína de soja), Champignon (50% em

	relação a porção de proteína de soja), extrato de tomate (35% em relação a porção de proteína de soja), caldo de legumes (3,5% em relação a porção de proteína de soja), tempero verde (3,5% em relação a porção de proteína de soja), colorau (1,5% em relação a porção de proteína de soja), alho em pasta (1% em relação a porção de proteína de soja), óleo e sal
Proteína de soja com milho	Proteína de soja texturizada média, tomate (100% em relação a porção de proteína de soja), cebola (50% em relação a porção de proteína de soja), milho verde (50% em relação a porção de proteína de soja), extrato de tomate (35% em relação a porção de proteína de soja), caldo de legumes (3,5% em relação a porção de proteína de soja), tempero verde (3,5% em relação a porção de proteína de soja), colorau (1,5% em relação a porção de proteína de soja), alho em pasta (1% em relação a porção de proteína de soja), óleo e sal
Proteína de soja com ervilha	Proteína de soja texturizada média, tomate (100% em relação a porção de proteína de soja), cebola (50% em relação a porção de proteína de soja), ervilha (50% em relação a porção de proteína de soja), extrato de tomate (35% em relação a porção de proteína de soja), caldo de legumes (3,5% em relação a porção de proteína de soja), tempero verde (3,5% em relação a porção de proteína de soja), colorau (1,5% em relação a porção de proteína de soja), alho em pasta (1% em relação a porção de proteína de soja), óleo e sal
Proteína de soja com berinjela	Proteína de soja texturizada média, cebola (300% em relação a porção de proteína de soja), berinjela (300% em relação a porção de proteína de soja), molho shoyo (30% em relação a porção de proteína de soja), tempero verde (8% em relação a porção de proteína de soja, alho em pasta (1% em relação a porção de proteína de soja), óleo e sal
Proteína de soja com legumes	Proteína de soja texturizada média, tomate (100% em relação a porção de proteína de soja), cebola (50% em relação a porção de proteína de soja), milho (25% em relação a porção de proteína de soja), vagem (25% em

	relação a porção de proteína de soja), cenoura (25% em relação a porção de proteína de soja), brócolis (25% em relação a porção de proteína de soja), extrato de tomate (35% em relação a porção de proteína de soja), caldo de legumes (3,5% em relação a porção de proteína de soja), tempero verde (3,5% em relação a porção de proteína de soja), colorau (1,5% em relação a porção de proteína de soja), alho em pasta (1% em relação a porção de proteína de soja), óleo e sal
Strogonoff de proteína soja (grande)	Proteína de soja texturizada média, tomate (100% em relação a porção de proteína de soja), cebola (50% em relação a porção de proteína de soja), extrato de tomate (35% em relação a porção de proteína de soja), creme de soja (20% em relação a porção de proteína de soja), pimentão amarelo (5% em relação a porção de proteína de soja), pimentão vermelho (5% em relação a porção de proteína de soja), pimentão verde (3,5% em relação a porção de proteína de soja), caldo de legumes (3,5% em relação a porção de proteína de soja), tempero verde (3,5% em relação a porção de proteína de soja), colorau (1,5% em relação a porção de proteína de soja), alho em pasta (1% em relação a porção de proteína de soja), óleo e sal
Soja em grão ao molho	Soja em grão, tomate (130% em relação porção de grão de bico), cebola (65% em relação porção de grão de bico),molho de tomate (16% em relação porção de grão de bico), pimentão verde (15% em relação porção de grão de bico), tempero verde (3% em relação porção de grão de bico), alho em pasta (1,5% em relação porção de grão de bico), óleo e sal.
*Porção: quantidade de alimento pronto para consumo para servir para uma pessoa.	
Todos os componentes do prato proteico de origem vegetal deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse Termo de Referência.	
As especificações técnicas (descrições) dos ingredientes do prato proteico de origem vegetal estão descritas neste Termo de Referência.	
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas preparações a opção proteica de origem vegetal desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	

7. *A composição mínima das preparações das **guarnições** está descrita no Quadro 15.*

7.1 Caracteriza-se como uma preparação que complementa e combina com o prato proteico de origem animal e vegetal do dia;

7.2 As preparações oferecidas devem respeitar a sazonalidade dos produtos, a aceitação dos usuários e variando entre as preparações que possuem o mesmo ingrediente principal. Todas as guarnições devem ser aprovadas pela Equipe de Fiscalização do contrato.

Quadro 15 – Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros que compõem as preparações das guarnições durante o almoço e jantar dos usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

<table>
<tr><th>Preparação</th><th>Porção cozida</th><th>Frequência
(por refeição)</th></tr>
<tr><td>Batata doce (assada/cozida)</td><td rowspan="19">Livre
(consumo a vontade)</td><td rowspan="19">1 vez/mês cada preparação, respeitando a sazonalidade do produto, a aceitação por parte dos usuários e variando entre as preparações que possuem o mesmo ingrediente principal.</td></tr>
<tr><td>Batata palha (industrializada)</td></tr>
<tr><td>Batata refogada com legumes (jardineira)</td></tr>
<tr><td>Cenoura ao molho bechamel</td></tr>
<tr><td>Creme de milho</td></tr>
<tr><td>Farofa Doce
Farofa de Couve
Farofa de Cenoura</td></tr>
<tr><td>Mandioca cozida</td></tr>
<tr><td>Mandioca ensopada</td></tr>
<tr><td>Moranga caramelizada</td></tr>
<tr><td>Moranga refogada com legumes (jardineira)</td></tr>
<tr><td>Nhoque de batata com molho sugo</td></tr>
<tr><td>Nhoque de batata ao alho e óleo</td></tr>
<tr><td>Polenta com molho</td></tr>
<tr><td>Polenta recheada com queijo</td></tr>
<tr><td>Purê de batata</td></tr>
<tr><td>Batata Napolitana</td></tr>
<tr><td>Batata Souté</td></tr>
<tr><td>Maionese de Batata</td></tr>
<tr><td>Salpicão de frango
(Datas festivas)</td></tr>
<tr><td colspan="3">Massas com molho
Espaguete, Talharim, Parafuso, Penne, entre outras.</td></tr>
<tr><td>Macarrão ao sugo
(Em refeições transportadas o molho deve ser entregue em cubas separadas)</td><td rowspan="2">Livre
(consumo a vontade)</td><td rowspan="2">1 vez/semana, alternando entre as preparações com massa</td></tr>
<tr><td>Macarrão ao molho de alho e óleo</td></tr>
<tr><th>Preparação</th><th colspan="2">Proporção mínima dos ingredientes</th></tr>
<tr><td>Batata doce assada ou cozida</td><td colspan="2">Batata doce cozida em água ou assada</td></tr>
</table>

Batata palha	Batata tipo palha industrializada
Batata refogada com legumes	Batata, chuchu (50% em relação ao percentual de batata), cenoura (70% em relação ao percentual de batata), milho verde (20% em relação ao percentual de batata), ervilha (20% em relação ao percentual de batata) congelada, cebola (5% em relação ao percentual de batata), tempero verde (1% em relação ao percentual de batata), óleo de soja, sal
Cenoura ao molho bechamel	Cenoura, leite integral UHT (35% em relação ao percentual de cenoura), creme de leite (2% em relação ao percentual de cenoura), cebola (2% em relação ao percentual de cenoura), farinha de trigo (2% em relação ao percentual de cenoura), queijo parmesão ralado (1,4% em relação ao percentual de cenoura), margarina (0,5% em relação ao percentual de cenoura), tempero verde (0,3% em relação ao percentual de cenoura), noz moscada, sal
Creme de milho	Leite (60% da porção), milho verde enlatado (40% da porção), farinha de trigo (10% da porção), cebola (3% da porção), margarina (1% da porção), alho em pasta (0,3% da porção), tempero verde (1% da porção), sal.
Farofa doce	Farinha de mandioca torrada, banana (20% em relação ao percentual de farinha), pêssego em calda (15% em relação ao percentual de cenoura), abacaxi em calda (15% em relação ao percentual de cenoura), figo em calda (15% em relação ao percentual de cenoura), óleo de soja, sal.
Farofa de couve	Farinha de mandioca torrada, couve manteiga (130% em relação ao percentual de farinha), (28% em relação ao percentual de farinha), óleo de soja, sal.
Farofa de cenoura	Farinha de mandioca torrada, cenoura (100% em relação ao percentual de farinha), cebola (33% em relação ao percentual de farinha), tempero verde (3,3% em relação ao percentual de farinha)
Mandioca cozida	Mandioca, sal.
Mandioca ensopada/molho	Mandioca, tomate (8,3% em relação ao percentual de mandioca), cebola (4% em relação ao percentual de mandioca), alho (0,5% em relação ao percentual de mandioca), colorau

	(0,8% em relação ao percentual de mandioca), tempero verde (0,5% em relação ao percentual de mandioca), óleo e sal.
Moranga caramelizada	Moranga cabotiá com casca em pedaços, açúcar cristal (23% em relação ao percentual de moranga).
Moranga refogada com ervilha	Moranga cabotiá em cubos sem casca, ervilha congelada (13% em relação ao percentual de moranga), cebola (13% em relação ao percentual de moranga), tempero verde (0,8% em relação ao percentual de moranga), óleo de soja, sal.
Nhoque de batata ao molho	Nhoque de batata, tomate (30% de tomate em relação ao percentual de nhoque), cebola (15% de tomate em relação ao percentual de nhoque), molho de tomate (4% em relação ao percentual de nhoque), queijo parmesão ralado (1% em relação ao percentual de nhoque) tempero verde (0,5% em relação ao percentual de nhoque), óleo de soja, sal.
Polenta com molho	Farinha de milho média, água (580% em relação ao percentual de farinha de milho), margarina (5% em relação ao percentual de farinha de milho), queijo ralado (5% em relação ao percentual de farinha de milho). Molho para polenta: tomate (25% em relação ao percentual de farinha de milho), água (25% em relação ao percentual de farinha de milho) cebola (12,5% em relação ao percentual de farinha de milho), molho de tomate (11% em relação ao percentual de farinha de milho), tempero verde (2,5% em relação ao percentual de farinha de milho), óleo de soja, sal.
Polenta recheada com queijo	Farinha de milho, queijo mussarela fatiado (18% em relação ao percentual de farinha de milho), queijo parmesão ralado, (5% em relação ao percentual de farinha de milho), margarina (5% em relação ao percentual de farinha de milho), sal.
Purê de batata	Batata em flocos, leite integral UHT (450% em relação ao percentual de batata em flocos), água (250% em relação ao percentual de flocos de batata), margarina (5,5% em relação ao percentual de flocos de batata), tempero verde (2,7% em relação ao percentual de flocos de

	batata), tempero completo (3% em relação ao percentual de flocos de batata), sal. A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá respeitar essa formulação ou a formulação presente no rótulo do fabricante do produto, desde que aprovada pela Equipe de Fiscalização de Contrato.
Batata napolitana	Batata inglesa, tomate (6,3% em relação ao percentual de batata), cebola (3,15% em relação ao percentual de batata), molho de tomate (2,6% em relação ao percentual de batata), tempero verde (0,5% em relação ao percentual de batata), óleo de soja, sal.
Batata souté	Batata inglesa, margarina (3% em relação ao percentual de batata), tempero verde (0,26% em relação ao percentual de batata) e sal
Maionese de batata	Batata inglesa, cenoura (19% em relação ao percentual da batata), maionese industrializada (6% em relação ao percentual de batata), milho em conserva (3,8% em relação ao percentual de batata), ervilha em conserva (3,8% em relação ao percentual de batata), vinagre de maçã (0,57% em relação ao percentual de batata), tempero verde (0,4% em relação ao percentual de batata) e sal.
Macarrão ao sugo	Macarrão, vinagre de maçã (3,2% em relação ao percentual de macarrão), tomate (40% em relação ao percentual de macarrão), cebola (20% em relação ao percentual de macarrão), molho de tomate (6,4% em relação ao percentual de macarrão), queijo parmesão ralado (2,1% em relação ao percentual de macarrão), tempero verde (0,64% em relação ao percentual de macarrão), óleo de soja, sal.
Macarrão ao alho e óleo	Macarrão, óleo de soja (16% em relação ao percentual de macarrão), vinagre de maçã (3,4% em relação ao percentual de macarrão), alho granulado (1,6% em relação ao percentual de macarrão), queijo parmesão ralado (2,3% em relação ao percentual de macarrão), sal.
Salpicão de frango (Datas festivas, 1 vez/ano)	Peito de frango cozido e desfiado, cenoura ralada (16,6% em relação ao percentual de frango), queijo mussarela em cubos (16,6% em relação ao percentual de frango), presunto em

	cubos (16,6% em relação ao percentual de frango), batata palha (16,6% em relação ao percentual de frango), milho (8,3% em relação ao percentual de frango), ervilha (8,3% em relação ao percentual de frango), passa de uva (5% em relação ao percentual de frango), maionese industrializada (41,6% em relação ao percentual de frango), creme de leite (8,3% em relação ao percentual de frango).
Todos os componentes das guarnições deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse Termo de Referência.	
Quando a preparação do prato proteico de origem animal e/ou vegetal possuir molho, a guarnição deverá ser isenta de molho.	
Quando a preparação para guarnição contiver carne, deve ser apresentada uma opção vegetariana.	
As especificações técnicas (descrições) dos ingredientes das guarnições estão descritas neste Termo de Referência.	
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas preparações desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	

8. *A composição mínima das* ***sobremesas*** *está descrita no Quadro 16.*

8.1 Caracteriza-se como uma preparação com doce industrializado (segunda, quarta, sexta e domingo) **ou** fruta (terça, quinta e sábado);

8.2 Os doces industrializados devem ser ofertados em embalagem individual;

8.3 As frutas devem ser ofertadas aos usuários previamente higienizadas conforme a legislação sanitária vigente;

8.4 A porção da fruta corresponde a uma unidade média, conforme este Termo de Referência.

8.4.1 As frutas das sobremesas não deverão ser repetidas no cardápio do café da manhã e almoço/jantar no mesmo dia.

8.5 Em dias festivos, tais como Páscoa, dia do estudante, dia do gaúcho, dia do professor, aniversário da UFSM, Natal, entre outros, deverão ser servidas sobremesas elaboradas em potes de 80-100g (porção), bombom (1 unidade), wafer recheado coberto com chocolate (3 unidades - porção), entre outros desde que aprovados previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

Quadro 16 – Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros que compõem a sobremesa durante o almoço e jantar dos usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

Preparação	Porção	Frequência (por refeição)

Frutas variadas	1 porção/unidade/fatia	3 vezes/semana (terça-quinta-sábado)
1. Banana caturra/nanica	140 g a 160g (1 unidade)	As frutas ofertadas de sobremesa deverão ser diferentes das entregues no café da manhã, e a empresa LICITANTE VENCEDORA deverá ofertar pelo menos três variedades diferentes na mesma semana
2. Banana prata/catarina	100 g a 120 g (1 unidade)	
3. Caqui chocolate	130 g a 150 g (1 unidade)	
4. Goiaba	60 g a 70 g (1 unidade)	
5. Laranja baía / umbigo	180 g a 200 g (1 unidade)	
6. Maçã fuji	150 g a 170 g (1 unidade)	
7. Maçã gala	150 g a 170 g (1 unidade)	
8. Pêra willians/packams	150 g a 170 g (1 unidade)	
9. Tangerina ponkan	150 g a 200 g (1 unidade)	
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas opções de fruta desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.		
Doces	**Porção**	**Frequência (por refeição)**
Doces variados	**1 porção/unidade**	**4 vezes/semana (segunda-quarta-sexta-domingo)**
1. Paçoca	1 unidade (1 porção)	A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá ofertar pelo menos três variedades diferentes na mesma semana e deverá variar durante o mês
2. Paçoca coberta com chocolate		
3. Mariola		
4. Torrone		
5. Pé-de-moleque		
6. Rapadura de leite (fondant)		
7. Doce de goiaba		
8. Torrone com wafer		
9. Bombom (datas comemorativas)	1 unidade (1 porção)	
10. Wafer recheado coberto com chocolate (datas comemorativas)	3 unidades (1 porção)	
11. Torrone com wafer	Torrone, a base de amendoim, açúcar, mel, glicose de milho, clara de ovo, com 25 g (no	

	mínimo) de peso líquido, acondicionado em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.	
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas opções de doces variados desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.		

9. Oferta de água potável

9.1 Ofertar diariamente, no café da manhã, almoço e jantar, água potável (na refresqueira ou em bombonas) em todos os restaurantes universitários.

10. Observações gerais sobre o cardápio:

10.1 O cardápio elaborado deve apresentar variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações, nos temperos, nas cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação;

10.2 Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo quantidade e qualidade adequada para todos;

10.3 Em situações excepcionais e à interesse da UFSM, poderá ser solicitado fornecimento de refeições em recipientes descartáveis tipo ‘’marmitex’’ próprios para o acondicionamento de alimento;

10.4 O cardápio diário, bem como a lista de ingredientes deste, deverá ser divulgado em locais de fácil visualização nos refeitórios

10.5 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter diariamente identificadas juntamente com ingredientes utilizados no balcão de distribuição as preparações servidas aos usuários, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado;

10.5.1 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no balcão de distribuição para visualização pelo usuário, sem exceção.

10.6 A LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer a Equipe de Fiscalização de Contratos a Ficha Técnica de todas as preparações contidas no cardápio;

10.7 Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas conforme citado neste Termo de Referência.

11. Descrição da *distribuição de gêneros alimentícios (Kit)*

11.1 Informações gerais

11.1.1 O usuário deverá realizar o agendamento da retirada dos Kits no sistema da UFSM com até 24 horas de antecedência a distribuição dos gêneros alimentícios, seguindo o modelo já implantado nos RUs;

11.1.2 Cada usuário poderá realizar a retirada de apenas o seu Kit de distribuição nos horários pré-definidos pelo Termo de Referência, apresentando a sua carteira de identificação da UFSM ou comprovante de matricula atualizado;

11.1.2.1 Casos omissos deverão ser aprovados pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da UFSM e Equipe de Fiscalização de Contrato.

11.1.3 Cada refeição do cardápio (café da manhã, almoço e jantar) definido neste Termo de Referência equivale a uma refeição (um crédito no sistema da UFSM);

11.1.4 A LICITANTE VENCEDORA receberá o valor do Kit de distribuição somente para aqueles agendados e retirados pelo usuário.

11.2 *Entrega dos kits no RU campus I e campus II*

11.2.1 Em dias em que o RU campus I e II não fornecerem refeições (feriados, paralizações, recessos, greves ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato), no último dia útil anterior a estes, deverá ocorrer a distribuição dos gêneros alimentícios *in natura* das refeições agendadas do café da manhã, almoço e jantar para os alunos da Casa do Estudante Universitário (CEU).

11.2.1.1 Salienta-se que poderá ser ofertado um kit com as três refeições ou ocasionalmente separado por refeição, sendo pago somente os valores contratados para cada refeição;

11.2.1.2 Caso seja necessário à distribuição de gêneros alimentícios *in natura* para dois dias ou mais, a LICITANTE VENCEDORA deverá realizar a entrega da distribuição no dia anterior ao início do período solicitado;

11.2.1.3 Em casos de recessos prolongados ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato o fornecimento de gêneros alimentícios *in natura* não poderá exceder o período de cinco dias em uma única entrega, visando a segurança e a qualidade sensorial dos alimentos;

11.2.1.4 O horário de distribuição dos gêneros alimentícios seguirá o Termo de Referência e poderá ser acordado com a Equipe de Fiscalização de Contrato;

11.3 Entrega dos kits no RU campus centro:

11.3.1 A distribuição dos gêneros alimentícios no RU centro poderá ocorrer sábados e domingos, feriados, paralizações, recessos, greves ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato, no último dia útil anterior a estes, contemplando café da manhã, almoço e jantar para os alunos da Casa do Estudante Universitário;

11.3.1.1 Salienta-se que poderá ser ofertado um kit com as três refeições ou ocasionalmente separado por refeição, sendo pago os valores contratados para cada refeição;

11.3.1.1.1 Poderá também ser ofertado um kit de distribuição do café da manhã duas vezes por semana ou em uma nova modalidade de distribuição de gêneros alimentícios aos usuários da CEU;

11.3.1.2 Caso seja necessário à distribuição de gêneros alimentícios para dois dias ou mais, a LICITANTE VENCEDORA deverá realizar a entrega da distribuição no dia anterior ao início do período solicitado;

11.3.1.3 Em casos de recessos prolongados ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato o fornecimento de gêneros alimentícios não poderá exceder o período de cinco dias em uma única entrega, visando a segurança e a qualidade sensorial dos alimentos;

11.3.1.4 O horário de distribuição dos gêneros alimentícios seguirá o Termo de Referência e poderá ser acordado com a Equipe de Fiscalização de Contrato.

11.4 Cardápio da distribuição dos gêneros alimentícios no RU campus I, campus II e centro

11.4.1 O cardápio da distribuição de gêneros alimentícios deverá ser composto pelos itens citados neste Termo de Referência e poderá sofrer alterações desde que aprovados pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

11.4.1 Os cardápios dos kits de distribuição de gêneros alimentícios devem ser previamente aprovados pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

11.4.2 Cada refeição do cardápio (café da manhã, almoço e jantar) definido neste Termo de Referência equivale a uma refeição (um crédito no sistema da UFSM);

11.4.3 Os gêneros alimentícios deverão ser ofertados em embalagens fechadas e originais/rotuladas do produto, exceto o arroz, pão, proteína de soja que devem ser embalados individualmente de acordo com os padrões já estabelecidos na UFSM.

Quadro 17 - Padrão dos restaurantes universitários para a distribuição de gêneros alimentícios para uma refeição.

Café da manhã	***Almoço***	***Jantar***

Café solúvel	Arroz	Arroz
Leite integral	Guarnição	Guarnição
Pão / Biscoito	Opção proteica de origem animal **ou** opção proteica de origem vegetal	Opção proteica de origem animal **ou** opção proteica de origem vegetal
Geleia de frutas	Salada	Salada
Margarina com sal	Complementos	Complementos
Fruta	Fruta	Doce industrializado

*Os alimentos devem ser ofertados crus/*in natura* aos usuários.

Quadro 18 – Descritivo do cardápio de café da manhã ofertado aos usuários na distribuição de gêneros alimentícios (kits).

Café da manhã (1 dia/refeição/crédito)	**Per capita (peso do alimento cru/*in natura*)** (Per capita: quantidade de alimento necessária para elaboração da preparação para uma pessoa)
Café solúvel	1 blister de 10g ou equivalente superior
Leite em pó integral ou Leite integral UHT	1 sachê de 30g ou equivalente superior **ou** 200 mL **ou** equivalente superior (em embalagem fechada original)
Pão branco **ou** integral* **ou** biscoito salgado/doce**	1 unidade (100g) **ou** 2 unidades (50g cada) **ou** 4 fatias (25g cada)
	1 blister/tira de biscoito (130g ou equivalente superior)
Geleia de frutas	1 blister de 15g
Margarina com sal	1 blister de 10g
Frutas diversas	1 unidade média de acordo com o citado no cardápio do café da manhã
*A oferta de pão branco ou integral não deverá exceder três dias consecutivos de entrega, visando a qualidade sensorial do produto. A oferta de pão ao usuário na distribuição dos kits é o padrão estabelecido pela UFSM.	
**A oferta de biscoito salgado ou doce deverá ser eventual e acordada com a Equipe de Fiscalização de Contrato.	
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas opções para o café da manhã desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	
A UFSM poderá ajustar o quantitativo e/ou novos gêneros a serem distribuídos aos usuários, desde que aprovados pela LICITANTE VENCEDORA.	

*Os alimentos devem ser ofertados crus/*in natura* aos usuários.

Quadro 19 – Descritivo do cardápio do almoço ofertado aos usuários na distribuição de gêneros alimentícios (kits).

<table>
<tr><th>Almoço
(1 refeição/crédito)</th><th colspan="3">Per capita* e frequência
(Per capita: quantidade de alimento necessária para elaboração da preparação para uma pessoa)</th></tr>
<tr><td>Arroz branco polido ou Macarrão instantâneo ou Massas de sêmola**
(penne, parafuso, talharim e espaguete)</td><td colspan="3">100-120g ou 1 pacote de 85g ou 100g, respectivamente
(em embalagem fechada e original/rotulada)</td></tr>
<tr><td colspan="4">A opção de guarnição deverá variar entre os dias ofertados ocasionando a maior variabilidade do cardápio.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Opções de prato proteico de origem animal</td></tr>
<tr><td>Carne bovina
(coxão mole ou patinho ou coxão duro)
- Devem ocorrer variações entre os três tipos de carne bovina nos dias ofertados -</td><td colspan="3">170-180g (embalagem fechada e original/rotulada)</td></tr>
<tr><td>Sassami ou Peito de frango</td><td colspan="3">170-180g (embalagem fechada e original/rotulada)</td></tr>
<tr><td>Sobrecoxa</td><td colspan="3">230-250g (embalagem fechada e original/rotulada)</td></tr>
<tr><td>Empanado</td><td colspan="3">1 unidade de 100g (embalagem fechada e original)</td></tr>
<tr><td>Sardinha</td><td colspan="3">1 lata de 125g (embalagem fechada e original)</td></tr>
<tr><td>Ovos</td><td colspan="3">3 unidades médias</td></tr>
<tr><td>Salsicha em conserva</td><td colspan="3">1 lata de 180g (embalagem fechada e original)</td></tr>
<tr><td colspan="4">A opção do prato proteico de origem animal deverá variar entre os dias/semanas ocasionando a maior variabilidade do cardápio.
Exemplo de distribuição para um dia (almoço e jantar):</td></tr>
<tr><td>1ª Oferta/Semana</td><td>2ª Oferta/Semana</td><td>3ª Oferta/Semana</td><td>4ª Oferta/Semana</td></tr>
<tr><td>Carne bovina</td><td>Ovos</td><td>Sassami ou Peito de frango ou Sobrecoxa</td><td>Empanado ou Salsicha</td></tr>
<tr><td colspan="4">No RU centro, quando solicitado a distribuição para dois dias consecutivos ou mais, deverá ter opções diferenciadas de pratos proteicos de origem animal.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Opções de prato proteico de origem vegetal
(Opção para vegetarianos***)</td></tr>
<tr><td>Proteína de soja ou outras opções de proteína de origem vegetal (hambúrguer, almondega, entre outros)</td><td colspan="3">No mínimo 100g</td></tr>
<tr><td colspan="4">No RU centro, quando solicitado a distribuição para dois dias consecutivos ou mais, deverá ter opções diferenciadas de pratos proteicos de origem vegetal.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Opções de salada</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Cenoura ou chuchu ou beterraba ou Abobrinha</td><td colspan="3">1 unidade média****</td></tr>
<tr><td colspan="3">****A oferta destes legumes deverá ser intercalada durante o dia/mês</td></tr>
</table>

Opções de complemento	
Tomate	1 unidade média
Cebola	1 unidade média
Batata	1 unidade média
Frutas variadas	1 unidade média de acordo com o citado no cardápio do café da manhã
*Valores em g per capita referente a cada refeição disponibilizada no kit, ofertar os alimentos *in natura* (cru).	
***A oferta da opção vegetariana será de acordo com a demanda do usuário, estabelecida no momento da entrega do kit de gêneros alimentícios, não excedendo a 5% do total de distribuições diárias. Salienta-se que os usuários vegetarianos recebem todas as opções de gêneros alimentícios, diferindo somente a opção proteica de origem vegetal.	
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas opções para o almoço desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	
A UFSM poderá ajustar o quantitativo e/ou novos gêneros a serem distribuídos aos usuários, desde que aprovados pela LICITANTE VENCEDORA.	

*Os alimentos devem ser ofertados crus/*in natura* aos usuários.

Quadro 20 – Descritivo do cardápio do jantar ofertado aos usuários na distribuição de gêneros alimentícios (kits).

Jantar **(1 refeição/crédito)**	**Per capita* e frequência** (Per capita: quantidade de alimento necessária para elaboração da preparação para uma pessoa)
Arroz branco polido **ou** Macarrão instantâneo **ou** Massas de sêmola** (penne, parafuso, talharim e espaguete)	100-120g **ou** 1 pacote de 85g **ou** 100g, respectivamente (em embalagem fechada e original/rotulada)
A opção de guarnição deverá variar entre os dias ofertados ocasionando a maior variabilidade do cardápio.	
Opções de prato proteico de origem animal	
Carne bovina (coxão mole ou patinho ou coxão duro) - Devem ocorrer variações entre os três tipos de carne bovina nos dias ofertados -	170-180g (embalagem fechada e original/rotulada)
Sassami ou Peito de frango	170-180g (embalagem fechada e original/rotulada)
Sobrecoxa	230-250g (embalagem fechada e original/rotulada)
Empanado	1 unidade de 100g (embalagem fechada e original)
Sardinha	1 lata de 125g (embalagem fechada e original)
Ovos	3 unidades médias
Salsicha em conserva	1 lata de 180g (embalagem fechada e original)
A opção do prato proteico de origem animal deverá variar entre os dias/semanas ocasionando a maior variabilidade do cardápio. Exemplo de distribuição para um dia (almoço e jantar):	

1ª Oferta/Semana	2ª Oferta/Semana	3ª Oferta/Semana	4ª Oferta/Semana
Carne bovina	Ovos	Sassami ou Peito de frango ou Sobrecoxa	Empanado ou Salsicha
No RU centro, quando solicitado a distribuição para dois dias consecutivos ou mais, deverá ter opções diferenciadas de pratos proteicos de origem animal.			
Opções de prato proteico de origem vegetal (Opção para vegetarianos***)			
Proteína de soja ou outras opções de proteína de origem vegetal (hambúrguer, almondega, entre outros)		No mínimo 100g	
No RU centro, quando solicitado a distribuição para dois dias consecutivos ou mais, deverá ter opções diferenciadas de pratos proteicos de origem vegetal.			
Opções de salada			
Cenoura **ou** chuchu **ou** beterraba **ou** Abobrinha		1 unidade média****	
		****A oferta destes legumes deverá ser intercalada durante o dia/mês	
Opções de complemento			
Tomate		1 unidade média	
Cebola		1 unidade média	
Batata		1 unidade média	
Doces industrializados		1 unidade média de acordo com o citado neste Termo de Referência	
*Valores em g per capita referente a cada refeição disponibilizada no kit, ofertar os alimentos *in natura* (cru).			
***A oferta da opção vegetariana será de acordo com a demanda do usuário, estabelecida no momento da entrega do kit de gêneros alimentícios, não excedendo a 5% do total de distribuições diárias. Salienta-se que os usuários vegetarianos recebem todas as opções de gêneros alimentícios, diferindo somente a opção proteica de origem vegetal.			
A LICITANTE VENCEDORA poderá sugerir novas opções para o almoço desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato.			
A UFSM poderá ajustar o quantitativo e/ou novos gêneros a serem distribuídos aos usuários, desde que aprovados pela LICITANTE VENCEDORA.			

*Os alimentos devem ser ofertados crus/*in natura* aos usuários.

8. DESCRIÇÃO DA OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFSM

A operacionalização dos serviços nos Restaurantes Universitários da UFSM deverá seguir todas as etapas do processo produtivo de refeições, respeitando os dispositivos da legislação sanitária e os de controle de processos pela adoção dos critérios e instrumentos determinados pela UFSM e/ou acordados pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

A LICITANTE VENCEDORA será responsável pelo controle e pela execução de todas as etapas da produção da refeição, a saber: aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; estocagem dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; pré-preparo das refeições; preparo das refeições; distribuição das refeições; atendimento ao público; higienização das instalações e utensílios e descarte de resíduos líquidos e sólidos, além de outros serviços correlatos que venham a ser solicitados pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

A LICITANTE VENCEDORA deve manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: a falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços, objeto desta licitação.

Durante a execução do serviço a LICITANTE VENCEDORA deverá registrar o monitoramento das temperaturas dos alimentos e/ou preparações, em todas as etapas do Processo Produtivo de Refeições, com base na RDC/ ANVISA n° 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009. Outros controles ou adaptações de temperaturas fundamentados em referências bibliográficas poderão ser implementados pela UFSM visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas.

8.1 Qualidade dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo

8.1.1 A qualidade em serviços de alimentação coletiva não diz respeito apenas à avaliação do produto final (refeições), mas a todas as etapas que envolvam o processo produtivo: controle e visitas técnicas aos fornecedores; aquisição de gêneros alimentícios e não alimentícios; recepção dos produtos; produção, armazenamento e distribuição das refeições e kits de distribuição; higienização e sanitização dos utensílios, equipamentos; área física; gestão de pessoas e ainda boas práticas ambientais;

8.1.2 Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações especificas da área, de acordo com as Boas Práticas de Manipulação e APPCC (Análise de Pontos Críticos de Controle) a saber: Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, Portaria MS nº 326, de 30 de junho de 1997, RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002, RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria CVS/RS n° 78, de 30 de janeiro de 2009 ou de acordo com a legislação sanitária vigente do pais, estado e município.

8.1.3 A aquisição de gêneros alimentícios e insumos deverá respeitar a descrição dos gêneros alimentícios e não alimentícios deste Termo de Referência (ANEXO 1A) e o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) definido pela Equipe de Fiscalização de Contrato e legislações vigentes (ANEXO 1B), embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e nas normas legislativas do Ministério da Saúde.

8.1.3.1 A Equipe de Fiscalização de Contrato poderá solicitar à Empresa Licitante Vencedora a substituição de um gênero alimentício ou não alimentício caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos neste Termo de Referência. A Equipe de Fiscalização de Contrato poderá, a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não possuam qualidade compatível com as normas de Boas Práticas na Manipulação e Produção de Alimentos; que estejam com embalagens fracionadas ou violadas; ou que não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas vigentes. A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar com o prazo de 48 horas um produto igual ou de qualidade superior ao que foi substituído.

8.1.4 Caberá à LICITANTE VENCEDORA utilizar gêneros alimentícios e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como saneantes e descartáveis, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e de higiene, respeitando os critérios do PIQ estabelecidos neste Termo de Referência;

8.1.5 Para avaliação de todos os produtos que serão utilizados no Restaurante (gêneros alimentícios, não alimentícios, produtos de higiene e limpeza e descartáveis), a LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar amostra de cada item, para que o mesmo seja analisado e aprovado, previamente, pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.1.6 Em relação aos produtos, toda vez que houver alteração da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a UFSM deverá ser comunicada previamente. Os produtos serão novamente avaliados e deverão respeitar os critérios do PIQ deste Termo de Referência;

8.1.7 No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, serão realizadas visitas técnicas aos fornecedores, por representante da UFSM, para diagnóstico e adequações;

8.1.8 Os produtos de origem animal deverão ser manipulados e conservados, conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do MAPA e dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes. Além disso, deverá apresentar-se com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos na RDC n° 12, de 2 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis.

8.1.9 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida à legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação e

Manipulação de Alimentos (RDC n° 275/2002, RDC n° 216/2004, Portaria n° 78/2009 ou legislação equivalente);

8.1.10 As carnes e os produtos cárneos deverão apresentar-se com adequada qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e apresentando cor e odor característicos de acordo com os PIQs estabelecidos neste Termo de Referência;

8.1.11 Os produtos refrigerados não devem ser resultado de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem. A perda de peso no descongelamento, no caso dos produtos congelados, deve atender a legislação específica para cada tipo de carne;

8.1.12 Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

8.1.13 A UFSM terá livre acesso às áreas de recebimento e armazenamento de materiais e gêneros para fiscalização destes produtos.

8.2 Aquisição dos gêneros alimentícios e insumos

8.2.1 A empresa LICITANTE VENCEDORA será responsável pela aquisição e estocagem de todos os materiais envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, higiene e limpeza (exemplo: descartáveis, equipamentos, utensílios para preparo e fornecimento das refeições etc.) necessários ao funcionamento dos Restaurantes Universitários da UFSM;

8.2.2 A aquisição dos gêneros alimentícios deverá atender o percentual mínimo determinado pelo Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015, que prevê pelo menos 30% de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP;

8.2.2.1 Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar devem ser adquiridos preferencialmente das Cooperativas locais, considerando também o valor de referência para fins de composição do preço de mercado;

8.2.2.2 A comprovação da aquisição dos gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar se dará através de cópias de todas as notas fiscais, as quais deverão ser entregues mensalmente a Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.2.2.3 A observância deste percentual previsto poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias, comprovada e justificada pela LICITANTE VENCEDORA:

8.2.2.3.1 a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;

8.2.2.3.2 a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada à sazonalidade dos produtos; e

8.2.2.3.3 as condições higiênico-sanitárias inadequadas e/ou desconformidade do produto ou de sua qualidade.

8.2.3 A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar à Equipe de Fiscalização de Contrato, quando solicitado, com no mínimo três dias de antecedência, um planejamento prévio das atividades de recebimento de insumos e materiais, onde constem os horários e os dias em que os recebimentos serão realizados, para que a Equipe de Fiscalização de Contrato faça o acompanhamento, quando julgar necessário;

8.2.4 Submeter, previamente, à aprovação da Equipe de Fiscalização de Contrato, todos os gêneros alimentícios e não alimentícios antes de utilizá-los, bem como fornecimento das especificações técnicas do fabricante (fichas técnicas do produto) que auxiliem na qualidade e descrições a serem empregados pela empresa LICITANTE VENCEDORA. Salienta-se que somente após a aprovação das amostras pela Equipe de Fiscalização de Contrato os gêneros alimentícios e não alimentícios poderão ser utilizados nos Restaurantes Universitários. Caso alguma troca de fornecedor/marca seja realizada pela empresa LICITANTE VENCEDORA, a Equipe de Fiscalização de Contrato deverá ser informada formalmente e somente após a aprovação da Equipe de Fiscalização de Contrato poderá ser usado nos RUs. Caso não seja respeitado esta Clausula, a LICITANTE VENCEDORA ficará sujeita a sanção administrativa prevista no edital;

8.2.4.1 Em relação aos gêneros de uso mais constante tais como arroz, feijão, açúcar, óleo, entre outros, toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a UFSM deverá ser comunicado formalmente a Equipe de Fiscalização de Contrato previamente. Os novos gêneros deverão respeitar os critérios do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) no Anexo 1B e os testes de rendimento e qualidade deverão ser registrados nos instrumentos existentes da LICITANTE VENCEDORA;

8.2.5 Os gêneros alimentícios, os materiais e insumos mal acondicionados, estocados e fora do padrão de identidade e qualidade estabelecidos conforme este Termos de Referência, deverão ser identificados e retirados, pela empresa LICITANTE VENCEDORA, das imediatamente das dependências dos Restaurantes Universitários da UFSM;

8.2.6 A UFSM, representada por sua Equipe de Fiscalização, se reserva no direito de realizar vistorias e inspeções aleatórias *(locais e horários)* nos Restaurantes Universitários.

8.2.6.1 As vistorias e inspeções não poderão ser dificultadas ou impedidas pela empresa LICITANTE VENCEDORA. Caso isso ocorra a UFSM aplicará sanção administrativa a empresa LICITANTE VENCEDORA prevista no edital;

8.2.7 A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá manter registro próprio da utilização de matérias-primas, como forma de controle de estoque e de comprovação do efetivo uso das matérias-primas disponibilizadas. Estes registros devem ser disponibilizados à Equipe de Fiscalização de Contrato sempre que solicitado;

8.2.8 Todos os fornecedores de insumos utilizados nos Restaurantes Universitários deverão possuir Alvará Sanitário vigente do estabelecimento, sendo que, estabelecimentos que fornecem produtos de origem animal deverão obrigatoriamente possuir documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante emitido por: Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou; Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o Serviço seja integrante ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), e o fabricante registrado neste órgão - SISBI/POA. Caso não seja comprovada a procedência do produto alimentício ou não a UFSM aplicará sanção administrativa a empresa LICITANTE VENCEDORA prevista no edital;

8.2.9 O meio de transporte utilizado para a entrega dos produtos deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos de acordo com o Decreto nº 23.430/1974 e RDC nº 216/2004, e outras legislações vigentes cabíveis;

8.2.9.1 A Equipe de Fiscalização de Contrato poderá solicitar, na recepção dos produtos, a apresentação do Alvará Sanitário do veículo transportador, emitido por órgão oficial competente;

8.2.9.2 O funcionário responsável pela entrega dos produtos deve estar uniformizado minimamente com touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco de cor clara, sapato fechado e em adequadas condições de higiene;

8.2.10 As atividades do funcionário entregador referem-se ao acompanhamento da pesagem e a conferência dos produtos na área de recepção dos RUs, não sendo permitida a entrada e circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado;

8.2.11 A aquisição de gêneros deverá respeitar o PIQ estabelecido neste Termo de Referência pela UFSM, embasado pelas Instruções Normativas do MAPA e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A UFSM poderá solicitar à empresa LICITANTE

VENCEDORA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos, como citado anteriormente neste Termo de Referência;

8.2.11.1 A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da UFSM, conforme descrito neste Termo de Referência. Caso não seja respeitado esta Clausula, a LICITANTE VENCEDORA ficará sujeita a sanção administrativa.;

8.2.11.2 Os gêneros que não estiverem de acordo com o PIQ estabelecido pela UFSM, deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e retirados dos RUs;

8.2.12 Na recepção deverão ser aplicados os instrumentos específicos de controle da qualidade estabelecidos pela UFSM ou ferramentas de controle da empresa LICITANTE VENCEDORA desde que aprovados pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.2.13 Os gêneros alimentícios solicitados deverão ser conferidos no ato do recebimento, com assinatura do servidor responsável;

8.2.14 A equipe técnica da UFSM deverá realizar a aferição e o registro da temperatura dos gêneros que necessitem de condições especiais de armazenamento (refrigerados/resfriados e congelados), verificando se atendem às especificações indicadas pelo fabricante no rótulo do produto ou estabelecidos neste Termo de Referência;

8.2.14.1 No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados devem apresentar-se com temperatura superficial de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009) e/ou especificação na rotulagem;

8.2.15 Os gêneros e os materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada, destinando os materiais de limpeza para um local isolado dos demais insumos;

8.2.16 A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá manter estoque mínimo de gêneros e de materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do CONTRATO, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais não conformidades na entrega regular de gêneros, bem como estoque de segurança de descartáveis para eventuais falhas de energia elétrica ou água;

8.2.17 Em consonância com a RDC nº 216/2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade deverão ser devolvidos conforme citado neste Termo de Referência. A devolução dos produtos deverá ocorrer na etapa da recepção ou, posteriormente, nos casos em que a inadequação for detectada na etapa de pré-preparo e preparo. Todas as ocorrências identificadas nas entregas dos produtos serão notificadas a empresa LICITANTE VENCEDORA. Mesmo em casos de devolução de algum produto, a empresa LICITANTE VENCEDORA deverá garantir todos os itens do cardápio do café

da manhã, almoço e jantar (objeto deste Termo de Referência), podendo substituir por outra preparação similar ou superior em termos de qualidade nutricional, desde que tenha aprovação prévia formal pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.2.17.1 Será motivo de devolução imediata dos produtos (durante a recepção): temperatura inadequada (nos casos dos gêneros perecíveis e semiperecíveis); Embalagem primária sem integridade; Rotulagem inadequada; Embalagem secundária suja ou com vestígios de líquidos exsudativos; Gênero alimentício ou não alimentício sem procedência; Veículo transportador em condições insalubres, sem alvará sanitário (ausente/vencido); Horário da entrega fora dos padrões determinados, sem aviso prévio; Vida útil das carnes bovinas embaladas a vácuo, dos embutidos e da linguiça toscana inferior a 60% e, dos demais produtos, inferior a 75% ou outra ocasião identificada pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.2.17.2 Será motivo de devolução posterior dos produtos (na etapa de pré-preparo): Identificação de materiais macroscópicos estranhos e indesejados; Resultados dos testes físico-químicos indicativos de deterioração; Resultados dos testes sensoriais indicativos de deterioração; Resultados dos testes microbiológicos em não conformidade com os padrões ou outra ocasião identificada pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.2.17.3 Será motivo de notificação a LICITANTE VENCEDORA, porém sem devolução do produto ao fornecedor: Inadequações no veículo transportador que não comprometam a sanidade dos produtos; Inadequações na embalagem que não comprometam a sanidade dos produtos; Funcionário entregador indevidamente uniformizado (uniforme incompleto ou sujo); Inadequações no horário de entrega e/ou no tamanho das unidades, quando devidamente justificado pelo fornecedor ou outra ocasião identificada pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.2.18 Após entregues, os gêneros alimentícios serão de responsabilidade exclusiva dos solicitantes;

8.2.19 As embalagens dos produtos deverão ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas;

8.2.20 Na rotulagem dos produtos deverão constar as seguintes informações: data de fabricação, lote, data de validade, informação nutricional, registro em Órgão Oficial quando aplicável, identificação do fabricante e condições de armazenamento, conforme a legislação vigente para rotulagens (RDC nº 259/2002; RDC nº 360/2002; RDC nº 359/2003 ou legislação equivalente);

8.2.21 Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

8.2.22 Todos os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem individual, exceto os hortifrutícolas e pão. Demais produtos deverão ser liberados pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.2.22.1 Os hortifrutícolas não deverão ter contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos.

8.2.23 Os hortifrutícolas deverão ser acondicionados em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas, de cor permitida pelo órgão fiscalizador competente;

8.2.23.1 Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão.

8.2.24 Os ovos devem ser acondicionados em embalagens limpas e íntegras (constituídas de material atóxico), sem a presença de embalagens rasgadas ou amassadas;

8.3 Da recepção e armazenamento de gêneros alimentícios

8.3.1 Caberá à LICITANTE VENCEDORA receber gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene;

8.3.2 Os gêneros recebidos que não estejam de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade estabelecido pela UFSM, deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor;

8.3.3 Na recepção deverão ser aplicados os instrumentos de controle da qualidade estabelecidos pela UFSM ou se utilizado planilhas de controle da CONTRADA essas deverão ser aprovadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.3.4 Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada de acordo com as legislações vigentes;

8.3.5 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais falhas e/ou não conformidades na entrega regular de gêneros;

8.3.6 Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem

substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;

8.3.7 Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura da sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

8.4 Do pré-preparo e preparo dos alimentos

8.4.1 A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal devidamente capacitado para exercer sua função, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;

8.4.2 Os alimentos levados à pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações deverão ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura até o seu envase e distribuição (ANEXO 2 e ANEXO 2A);

8.4.3 Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) de acordo com as legislações sanitárias vigente (RDC nº 216/2004 e Portaria nº. 78/2009) e deverão ser conservados sob refrigeração. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. A descrição do produto químico utilizado para higienização dos alimentos encontra-se neste Termo de Referência;

8.4.4 A LICITANTE VENCEDORA deverá substituir o óleo utilizado para a preparação de frituras, sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça, utilizando fitas de monitoramento de gordura e registrando a troca em planilha de controle apropriada

8.4.5 Todos os alimentos prontos que serão transportados deverão ser identificados e mantidos em gastronorm tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos à temperatura adequada dentro de caixas isotérmicas, conforme legislação vigente;

8.4.6 Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela UFSM, no prazo mínimo de 01 (uma) hora antes da distribuição, devendo a LICITANTE VENCEDORA realizar imediata retirada, substituição e/ou adequação das preparações que forem consideradas inadequadas ou impróprias ao consumo;

8.4.7 O uso de sobras de preparações do almoço para o jantar do mesmo dia pode ser utilizado mediante aprovação e justificativa apresentada a Equipe de Fiscalização, desde que mantidas em condições de tempo e temperatura adequada. Caso essas condições não sejam respeitadas, os alimentos devem ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para qual eles foram destinados;

8.4.8 É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

8.4.8.1 Não utilizar amaciantes industrializados para carnes. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.

8.4.9 Não será permitida a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição, com exceção daqueles relacionados no Anexo 1;

8.4.10 Deverá ser evitada a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se preferencialmente o amido de milho, fécula de batata ou farinha de arroz;

8.4.11 As placas de altileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos;

8.4.12 Responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, decorrentes de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos.

8.5 Dos critérios necessários para o entrega e transporte das refeições e insumos

8.5.1 Todo o transporte e descarregamento de alimentos ou preparações para as demais unidades é de total responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA;

8.5.1.1 Entende-se por veículo transportador de alimento aquele que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para consumo. Assim a LICITANTE VENCEDORA deve:

8.5.1.1.1 possuir veículo(s) compatíveis com a quantidade e a especificidade das preparações a serem transportadas e em condições adequadas de manutenção e higiene;

8.5.1.1.2 dispor de motoristas habilitados e capacitados para a categoria e documentação atualizada para transporte de alimentos (Certificado de vistoria vigente (licença sanitária) expedida pelo órgão competente, após inspeção sanitária competente);

8.5.1.1.2.1 Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados;

8.5.1.1.3 as preparações deverão ser transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas das legislações sanitárias vigentes;

8.5.1.1.4 dispor de veículo com cabine do condutor do meio de transporte isolada da parte onde ficam os alimentos;

8.5.1.1.5 deve estar isento de vestígios da presença de insetos, roedores, pássaros e odores estranhos;

8.5.1.1.6 transportar os gêneros alimentícios e as refeições, até o local de distribuição, em contêineres isotérmicos, e em veículo isotérmico exclusivo protegido da incidência da luz solar;

8.5.1.1.7 possuir veículo identificado com os seguintes dizeres: transporte de alimentos, nome da empresa e produto perecível;

8.5.1.1.8 possuir veículo com estrados impermeáveis e de cor clara;

8.5.1.1.9 possuir veículo com dispositivos de segurança que impeçam derrame em via pública;

8.5.1.1.10 cuidar para que a operação de carga e descarga sejam executadas em local protegido;

8.5.1.1.11 realizar higienização (limpeza e desinfecção) dos veículos com produtos registrados no Ministério da Saúde e usados conforme fabricante, sem deixar resíduos;

8.5.1.1.12 realizar manutenção corretiva e preventiva dos veículos usados no transporte dos alimentos, não acarretando ônus a UFSM;

8.5.2 As preparações devem ser transportadas em caixas isotérmicas ou de forma individual (marmitex) dentro de caixas isotérmicas, desde que aprovadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.5.2.1 O acondicionamento e o transporte de alimentos quentes e frios devem ser em recipientes isotérmicos separados (exclusivos) e, acima de tudo, bem vedados;

8.5.2.1.1 O horário e a temperatura das preparações devem ser verificados no momento do envase (após a cocção no RU campus I) e após o recebimento no RU campus II e RU centro, sendo registrado em planilhas de controle de tempo e temperatura de preparações transportadas;

8.5.2.1.2 Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em cubas gastronorm e posteriormente em caixas isotérmicas com capacidade

adequada à quantidade de refeições e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As caixas isotérmicas deverão estar devidamente etiquetadas com a identificação da preparação (nome) e horário do envase de cada lote;

8.5.2.1.3 Preparações frias (saladas) deverão ser devidamente acondicionadas em cubas gastronorm e posteriormente em caixas isotérmicas com capacidade adequada à quantidade de refeições e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As caixas isotérmicas deverão estar devidamente etiquetadas com a identificação da preparação (nome) e horário do envase de cada lote;

8.5.2.1.3.1 As frutas não fracionadas, após higienização no RU campus I, deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados previamente;

8.5.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá cumprir os horários de entrega das preparações estabelecidos pela UFSM;

8.5.3.1 As preparações devem ser entregues no RU campus II e RU centro em sua totalidade ou de forma parcelada, contudo que todos os itens que compõem o cardápio do dia sejam entregues em proporção de atender a demanda, não faltando nenhum item aos usuários durante a distribuição (Quadro 21). Caso não seja respeitado esta Clausula, a LICITANTE VENCEDORA ficará sujeita a sanção administrativa prevista no edital.

Quadro 21 - Horários de recebimento dos gêneros alimentícios (kits de distribuição) e preparações transportadas no RU campus II e RU centro.

	RU campus II	RU centro
Café da manhã	-	06h:30*
Almoço	10h:30*	10h:00*
Jantar	-	17h:00*

*Tolerância: 15 minutos.

8.5.3.2 A entrega dos gêneros alimentícios, insumos em geral e preparações para o RU Campus II e RU centro serão realizadas 6 (seis) dias por semana (segunda a sábado), podendo ser incluído outras demandas conforme a necessidade de serviço da UFSM.

8.6 Da recepção das refeições transportadas:

8.6.1 A recepção das preparações no RU campus II e centro deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar a contaminação dos alimentos e preparações;

8.6.2 As caixas isotérmicas e/ou monoblocos próprios para o transporte dos gêneros alimentícios e preparações devem estar higienizados, íntegros e vedados, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas e identificadas;

8.6.3 A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para esta função, com a supervisão do nutricionista da LICITANTE VENCEDORA e da UFSM;

8.6.4 No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações e gêneros alimentícios e não alimentícios, incluindo pesagem e aferição/controle da temperatura;

8.6.5 Os gêneros alimentícios e as preparações quando reprovadas pela UFSM ou que tenham ultrapassado o tempo máximo de validade deverão ser imediatamente descartados e substituídos em tempo hábil para a distribuição das refeições, não ocasionando ônus a UFSM.

8.7 Da distribuição das refeições

8.7.1 As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos das preparações já fornecida aos usuários dos restaurantes universitários da UFSM, mantendo o padrão de qualidade exigido pela UFSM;

8.7.2 A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Termo de Referência;

8.7.3 A distribuição do início ao final das refeições ocorrerá em todos os pontos de distribuição estabelecidos pela UFSM (RU campus I, RU campus II e RU centro), mantendo o quantitativo adequado de funcionários conforme descrito neste Termo de Referência;

8.7.4 Diariamente, alguns itens do cardápio do café da manhã, almoço e jantar descritos neste Termo de Referência serão servidos por funcionário da LICITANTE VENCEDORA, devendo obedecer à quantidade per capita e porção descritos. As demais preparações serão servidas à vontade;

8.7.5 A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas;

8.7.6 Antecedendo o balcão de distribuição, deverão ser disponibilizadas bandejas, talheres e guardanapos em número suficiente para atender a demanda e acondicionados em displays apropriados.

8.7.6.1 Deverá ser realizada a reposição destes itens em tempo adequado para não afetar o fluxo dos usuários;

8.7.7 As refeições deverão ser servidas em pratos rasos de porcelana brancos, acompanhados de talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa – se necessário), devidamente higienizados;

8.7.7.1 As sobremesas elaboradas deverão ser distribuídas em recipientes reutilizáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

8.7.8 A UFSM disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição descritos neste Termo de Referência, que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene e em quantidade compatível com o número de refeições a serem transportadas e/ou servidas;

8.7.8.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar também as louças e utensílios a serem utilizados pelos usuários durante a utilização dos RUs que se fizerem necessários para além dos relacionados nesse Termo de Referência;

8.7.8.2 As louças e utensílios deverão ser disponibilizados em número suficiente para atendimento de todos os comensais, devendo haver uma reserva significativa para atendimento de eventual aumento de demanda;

8.7.9 No salão, em suporte próprio, próximo aos bebedouros/refresqueiras, deverão ser fornecidos canecas ou copos resistentes e em material lavável, usualmente utilizados nos restaurantes universitários da UFSM, com capacidade para 300 mL para consumo de água durante as refeições;

8.7.10 A LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar no refeitório da UFSM os seguintes itens: óleo composto de soja e oliva (15%), sal, orégano, vinagre de maçã, vinagre de vinho, molho de pimenta e guardanapos, conforme citado neste Termo de Referência;

8.7.11 Os balcões de distribuição aquecidos deverão ser mantidos em temperatura conforme descrito no Anexo 2A ou conforme legislação sanitária vigente;

8.7.11.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros previstos no Anexo 2 e Anexo 2A ou conforme legislações sanitárias vigentes;

8.7.11.2 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de produção e distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela UFSM;

8.7.12 Durante o período de distribuição, os balcões devem ser mantidos limpos de acordo com a necessidade/ fluxo e organizados, assim como a reposição das preparações, que deve ser realizada em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição;

8.7.13 Durante o período de distribuição o refeitório deve-se manter limpo e em condições adequadas para realizar a refeição;

8.7.14 O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas formalmente por escrito à UFSM e autorizadas pela mesma.

8.7.14.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários;

8.7.14 Ao usuário é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio, exceto dos itens porcionados conforme citado neste Termo de Referência;

8.7.15 Sobras e restos de alimentos preparados

8.7.15.1 As sobras (alimentos preparados não expostos ao consumo desde que mantidos em condições próprias de tempo e temperatura) poderão ser guardadas em equipamentos de refrigeração e/ou aquecimento (pass-through) e temperatura adequados, conforme legislação vigente. Somente poderá ser utilizado a sobra do almoço para o jantar do mesmo dia, desde que mantidos em condições de tempo e temperatura adequados e aprovados pela Equipe de Fiscalização;

8.7.15.1.1 A LICITANTE VENCEDORA ficará responsável pela destinação correta das sobras das preparações, não acarretando qualquer ônus e/ou responsabilidade a UFSM;

8.7.15.2 Os restos (alimentos disponibilizados nos balcões de distribuição e não consumidos) e os restos-ingesta (restos alimentares dos pratos dos usuários) deverão ser descartados diariamente, após o término das refeições nos próprios RUs, não sendo permitido aproveitamento algum, nem por parte dos funcionários da LICITANTE VENCEDORA.

8.8 Análises físico-químicas e microbiológicas

8.8.1 Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a empresa LICITANTE VENCEDORA deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 100g/100mL de todas as preparações do cardápio diário servido nos três restaurantes universitários da UFSM;

8.8.1.1 Os utensílios utilizados para a coleta da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento;

8.8.1.2 As amostras de alimentos e/ou bebidas coletadas deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5º C.

8.8.2 As amostras deverão ser coletadas no horário de início da distribuição para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, quando solicitado pela Equipe de Fiscalização do Contrato, sem ônus para a UFSM. Nestes casos, a LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA à UFSM;

8.8.3 O exame microbiológico dos alimentos/preparações, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado semestralmente, e sempre que for solicitado pela UFSM, ficando os custos a cargo da LICITANTE VENCEDORA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à UFSM, sempre que solicitado;

8.8.3.1 Caso os resultados das análises não sejam satisfatórios, a LICITANTE VENCEDORA terá prazo de até 15 (quinze) dias para tomar as medidas necessárias e refazer os testes;

8.8.3.2 A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando amostras para análises microbiológicas dos alimentos, ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

8.9 Análise sensorial

8.9.1 A qualidade das preparações aprovadas após a análise sensorial da Equipe de Fiscalização de Contrato deve ser mantida durante todo o período de distribuição de refeições nos RUs, do primeiro ao último usuário;

8.9.2 A UFSM poderá exigir a retirada de alimentos dos balcões de distribuição quando estes não estiverem em condições de consumo (situação verificada através de análise sensorial da Equipe de Fiscalização de Contrato);

8.9.2.1 Preparações reprovadas na análise sensorial da Equipe de Fiscalização de Contrato deverão ser prontamente modificadas e/ou substituídas, conforme orientação da(o) nutricionista avaliador(a) da UFSM ou Equipe de Fiscalização de Contrato.

8.9.3 Durante as vistorias nos locais de armazenamento (câmaras frias, freezers, geladeiras, estoque, entre outros), a UFSM poderá exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com as legislações sanitárias vigentes.

8.10 Da pesquisa de satisfação

8.10.1 O nível de satisfação dos usuários será objeto de avaliação com periodicidade, no mínimo semestral realizada pela UFSM, através de pesquisas de opinião compostas de questões relacionadas às condições de atendimento e qualidade dos serviços prestados pela LICITANTE VENCEDORA (ANEXO 3) em cada RU separadamente;

8.10.1.1 A UFSM poderá incluir e/ou excluir itens relacionados a pesquisa de satisfação dos usuários;

8.10.2 Serão disponibilizados a todos os membros da comunidade universitária, questionários de avaliação de satisfação;

8.10.2.1 Em situações especiais as pesquisas poderão ser aplicadas “in loco” a uma amostra calculada de forma a permitir confiança de 95% nos valores obtidos;

8.10.3 A pesquisa de satisfação irá avaliar os seguintes indicadores (ANEXO 3):

- Parte I - Questões gerais referentes ao Restaurante Universitário;
- Parte 2 – Avaliação da Satisfação
    - Itens gerais;
    - Ambiente externo;
    - Avaliação do café da manhã/
    - Avaliação do almoço e jantar;
    - Atendimento;
    - Nível de satisfação geral do RU.

8.10.4 As respostas à pesquisa serão individuais e únicas;

8.10.5 Os usuários devem pontuar cada aspecto em uma escala de ‘’muito insatisfeito’’ a ‘’muito satisfeito’’, podendo ainda incluir comentários para cada aspecto avaliado no final da avaliação;

8.10.6 Para tabulação, análise dos resultados, e conversão destes em números passíveis de quantificação (Quadro 22), estabeleceu-se a seguinte escala, visando atribuir pesos proporcionais às opiniões dos usuários:

Quadro 22 – Avaliação da pesquisa de satisfação dos restaurantes universitários.

Avaliação	Peso
Muito satisfeito	10
Satisfeito	8
Indiferente (nem satisfeito nem insatisfeito)	6
Insatisfeito	4
Muito Insatisfeito	2

8.10.7 Será elaborada uma planilha para cada Restaurante Universitário, e as notas atribuídas a cada aspecto avaliado serão então somadas e divididas pelo total de respondentes, obtendo-se uma nota ponderada para o aspecto em avaliação;

8.10.8 Será gerada também uma nota de qualidade global dos serviços de acordo com a tabulação geral;

8.10.8.1 As questões do Anexo 3 (Parte I - Questões gerais referentes ao Restaurante Universitário; Parte II – Itens 1.1, 1.2, 1.6, 1.7, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 5.5, 5.6 e 6.1) não serão pontuados, visto que são itens gerais relacionados a estrutura física dos RUs, no entanto, são dados importantes de serem tabulados pela UFSM;

8.10.9 O resultado da pesquisa de satisfação será enviado à LICITANTE VENCEDORA após a tabulação dos dados através de relatório com as estatísticas e as observações dos usuários e itens a serem melhorados;

8.10.10 Quando o resultado geral da pesquisa for igual ou inferior a 200 pontos, a LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar um Plano de Ação, no prazo máximo de 15 dias corridos, contemplando as medidas que serão tomadas para correção da(s) falha(s) bem como o prazo para solução do(s) problema(s). As situações consideradas emergenciais deverão ser corrigidas imediatamente pela LICITANTE VENCEDORA;

8.10.11 Se a totalidade dos itens avaliados/pontuados obter pontuação igual ou inferior a 130 pontos, a LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar plano de ação de melhorias de cada item e a LICITANTE VENCEDORA receberá a notificação prevista neste Termo de Referência.

8.10.12 Se o resultado da avaliação global for inferior ou igual a 200 pontos em duas de três avaliações, consecutivas ou não, configurará descumprimento de obrigação contratual, sendo encaminhado para aplicação das sanções previstas no Edital de Licitação.

8.11 Do acompanhamento do serviço

8.11.1 Os nutricionistas da LICITANTE VENCEDORA deverão observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências do Termo de Referência e solicitações da UFSM e a legislação vigente, como:

8.11.1.1 A aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; o controle quantitativo e qualitativo e o armazenamento dos gêneros; o pré-preparo e a cocção dos alimentos; a distribuição e o porcionamento das refeições aos usuários, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos;

8.11.1.2 A temperatura e o acondicionamento das preparações em caixas isotérmicas que serão transportadas para o RU campus II e RU centro, de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Manual de Boas Práticas;

8.11.1.3 A avaliação da aceitação das preparações diariamente, além da elaboração de relatórios técnicos de avaliação e análise dos dados obtidos nas etapas anteriormente citadas, que deverão ser apresentados e discutidos com a Equipe de Fiscalização de Contrato;

8.11.1.4 A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências internas e externas, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

8.11.1.5 Demais atividades inerentes ao cargo de nutricionista citado no Anexo 14.

9. DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS PARA PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES

9.1 A UFSM cederá todos os equipamentos, móveis e utensílios que integram os RUs citados neste Termo de Referência (Anexo 4, 4A, 4B, 5, 5A, 4B), os quais estão inventariados junto ao Setor de Patrimônio da UFSM, e somente poderão ser utilizados na produção e distribuição das refeições para os Rus durante a vigência do contrato.

9.1.1 Os equipamentos, móveis e utensílios cedidos poderão ser utilizados somente para finalidade do objeto desse Termo de Referência.

9.2 A LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar inventário dos bens cedidos (equipamentos, móveis e utensílios) de todas as unidades da UFSM no mínimo bimestralmente em data definida pela Equipe de Fiscalização de Contrato em um prazo máximo de 15 (quinze) dias após a solicitação.

9.2.1 O inventário de equipamentos e móveis deve ser realizado mensalmente pela LICITANTE VENCEDORA e deverá ser entregue a Equipe de Fiscalização em um prazo máximo de 15 (quinze) dias após a solicitação;

9.2.2 O inventário de equipamentos, móveis e utensílios deve ser realizado separadamente em cada restaurante universitário.

10 MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

10.1 A UFSM colocará à disposição da LICITANTE VENCEDORA as instalações, mobiliário e equipamentos para a execução dos serviços contratados de acordo com este Termo de Referência.

10.2 As manutenções corretivas e preventivas das instalações físicas (predial) serão de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA devendo obedecer aos prazos estipulados pela

UFSM em relação à necessidade, realizadas sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;

10.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da UFSM o cargo de auxiliar de manutenção predial, para avaliar e coordenar a execução de serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, rede de gás, carpintaria e alvenaria; na substituição, troca, limpeza, reparo e instalação de peças e componentes de equipamentos.

10.3.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá dispor de funcionários responsáveis pela manutenção corretiva dos equipamentos. Estes deverão estar disponíveis 24 (vinte e quatro) horas por dia, todos os dias do ano, incluindo finais de semana, feriados e recessos para não haver interrupção do processo produtivo dos RUs, caso algum equipamento imprescindível apresente defeito. A avaliação, coordenação e execução dos serviços de manutenção que se refere o item supracitado compreende os Restaurantes Universitários campus I, RU campus II e RU centro;

10.3.2 Os serviços de manutenção corretiva e preventiva deverão ser realizados por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado de acordo com a legislação vigente e com aprovação prévia da UFSM;

10.3.3 Para a realização do serviço de manutenção deverão ser atendidas as Normas Regulamentadoras – NR, relativas à segurança do trabalho pertinentes a cada situação – NR10, NR 12, NR 13, NR 35 ou outra legislação cabível. Os trabalhadores pertencentes às empresas prestadoras desses serviços deverão ter o curso referentes à NR em questão, bem como serão exigidas para todo e qualquer equipamento relativo à manutenção, a adoção e o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo (EPC);

10.3.4 É de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA o Laudo de estanqueidade Central GLP e suas instalações. O laudo deverá ser conclusivo, executado conforme normas técnicas pertinentes e possuir ART/RRT com a discriminação do serviço. Caso o sistema não esteja adequado, deverá ser fornecido especificações das medidas a serem adotadas para que o sistema atenda às normas técnicas pertinentes. A emissão do laudo e das manutenções que por ventura sejam realizadas são de responsabilidade da Licitante Vencedora. O laudo deverá estar permanentemente com seu prazo válido e deverá ser apresentado sempre que solicitado.

10.3.5 Os equipamentos e medidas de prevenção e proteção contra incêndio presentes na edificação, tais como extintores de incêndio, sinalização de emergência, alarme de incêndio, detecção de incêndio, hidrantes e mangotinhos, presença de pessoas treinadas, iluminação de emergência, barras antipânico, saídas e rotas de emergência,

entre outros previstos no PPCI (Plano de Prevenção e Proteção Contra Incêndios) da UFSM - deverão estar permanentemente em perfeitas condições de funcionamento e ter sua manutenção promovida regularmente, como recarga de extintores conforme validade, inspeção em mangueiras de incêndio e mangotinhos, entre outras manutenções necessárias que forem sendo constatadas. A responsabilidade da manutenção e garantia das perfeitas condições de funcionamento das medidas de prevenção e proteção contra incêndio é da empresa Licitante Vencedora.

10.4 A manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos disponibilizados pela UFSM, citados neste Termo de Referência, será de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original, exceto quando autorizado pela Equipe de Fiscalização de Contrato da UFSM;

10.5 A documentação referente ao registro do serviço de manutenção deverá ser mantida atualizada e estar disponível a Equipe de Fiscalização de Contrato. Os formulários e mapas, bem como sua avaliação, devem ser apresentados e assinados pelos representantes designados da Equipe de Fiscalização de Contrato da UFSM e LICITANTE VENCEDORA, semanalmente;

10.6 Os custos com manutenção de equipamentos, manutenção e adequações de instalações (ex: caixas de gordura, etc.) e sistemas (ex: água, esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, climatização, exaustão, etc.), manutenção e adequações do prédio (interna e externamente, incluindo banheiros de uso comum, pintura e conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos) serão de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA;

10.6.1 Nos custos tratados no item anterior incluem-se também os relacionados à aquisição das peças envolvidas nos procedimentos de manutenção e adequações (ex: peças de equipamentos, lâmpadas, torneiras, registros, fechaduras, chaves, vidros, calhas, disjuntores, interruptores, pressurizadores, assento sanitário, entre outras);

10.6.2 A Equipe de Fiscalização de Contrato poderá solicitar a aquisição, manutenção corretiva e preventiva de todos itens supracitados neste Termo de Referência (equipamentos, móveis, utensílios e outros materiais) sempre que achar necessário, ficando a cargo da LICITANTE VENCEDORA a execução e os custos do serviço. Ainda, a LICITANTE VENCEDORA deverá efetuar a manutenção predial em todos os RUs (refeitório, cozinha, área de distribuição-refeitório) e salas anexas tanto interna como externamente (pintura, revestimento, troca de lâmpadas, substituição de tampas quebradas de caixas de gordura e esgoto, puxadores, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e

coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, extintores de incêndio, entre outros), da área externa e interna de recepção de refeições, salas administrativas, banheiros, lavatórios e vestiários de funcionários de acordo com o solicitado pela Equipe de Fiscalização;

10.6.3 A LICITANTE VENCEDORA não deve realizar qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da UFSM, sendo o mesmo procedimento adotado para alterações em equipamentos e mobiliário;

10.7 Os serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas tecnicamente autorizadas sob aprovação prévia da UFSM, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado (prazo máximo de 48 horas), a LICITANTE VENCEDORA deverá substituir, de imediato, o mesmo equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto, sendo o custo da LICITANTE VENCEDORA. É de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA não afetar o funcionamento dos processos de acordo com os objetos descritos neste Termo de Referência. O bem inservível deverá ser devolvido à UFSM para fins de baixa patrimonial e a substituição a ser feita pela LICITANTE VENCEDORA deverá possuir a mesma qualificação ou ser superior (marca/modelo) ao bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção e que esteja sob a guarda e responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA. As peças de reposição deverão ser novas e de primeiro uso. Não será aceito produto recondicionado, remanufaturado, reciclado ou outra terminologia empregada para indicar que o produto é proveniente de reutilização de material, com exceção do material básico de fabricação (aço, vidro, plástico, plásticos, alumínio, papel, etc.).

10.8 A LICITANTE VENCEDORA deverá indenizar a UFSM por quaisquer danos causados às suas instalações, equipamentos, móveis e utensílios, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus funcionários, colaboradores ou fornecedores;

10.9 A LICITANTE VENCEDORA deverá informar e obter autorização da Equipe de Fiscalização de Contrato da UFSM quaisquer intervenções (conserto e alterações) nas redes elétricas, estrutural (civil), lógica e hidráulica dos Restaurantes Universitários. Ainda, a LICITANTE VENCEDORA deverá obter autorização prévia e documentada da Equipe de Fiscalização de Contrato junto com a nota fiscal de transporte para a retirada e/ou deslocamento de equipamentos, móveis e utensílios da UFSM exclusivamente para fins de manutenção;

10.9.1 As frequências mínimas das manutenções corretivas e preventivas dos equipamentos dos restaurantes universitários da UFSM estão descritas no Anexo 6 deste Termo de Referência.

10.10 A manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos que não possuem frequências definidas neste Termo de Referência e que não constam na lista de equipamentos e móveis deve ser realizada no mínimo anualmente ou quando necessário pela LICITANTE VENCEDORA, sem ônus a UFSM;

10.11 A substituição de peças nas manutenções corretivas dos equipamentos descritos (Anexo 6), devem ser provindas de peças originais quando necessário, para adequado funcionamento do equipamento;

10.12 Em caso de algum equipamento, móvel ou utensílio, não esteja mais em condições de uso e ou manutenção de acordo com a Equipe de Fiscalização de Contrato, esse item teve ser substituído pelo mesmo modelo, marca, tamanho/capacidade e descritivo no prazo máximo de 30 dias úteis;

10.13 Todo o serviço executado preventivo e/ou corretivo pela LICITANTE VENCEDORA deverá ser emitido um relatório a Equipe de Fiscalização de Contrato devidamente carimbado e assinado pelo técnico responsável da empresa no prazo de cinco dias após a execução do serviço. Esse relatório deverá conter a descrição do serviço executado com a relação de peças que foram substituídas e o valor das peças e da mão de obra separadamente.

11. AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS PELA LICITANTE VENCEDORA

11.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar todos os equipamentos e utensílios mínimos necessários para a produção e distribuição das refeições que se fizerem necessários para além dos relacionados nesse Termo de Referência nos três RUs, os quais devem ser de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços. Ainda, poderá ser solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato outros equipamentos e utensílios que se fizerem necessário para o total atendimento do objeto deste Termo de Referência;

11.1.1 A CONTRADA deverá adquirir e instalar os equipamentos supracitados neste Termo de Referência conforme orientação da Equipe de Fiscalização de Contrato nos restaurantes universitários.

11.2 A LICITANTE VENCEDORA deverá adquirir e disponibilizar os equipamentos conforme Anexo 7 e 8;

11.2.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá retirar os equipamentos e utensílios até o último dia da vigente do Contrato.

11.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá identificar seus equipamentos e móveis com materiais de difícil remoção e de fácil visualização;

11.4 A LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar também as louças e utensílios a serem utilizados pelos usuários durante a utilização dos RUs que se fizerem necessários para além dos relacionados nesse Termo de Referência.

11.4.1 As louças e utensílios deverão ser disponibilizados em número suficiente para atendimento de todos os comensais, devendo haver uma reserva significativa para atendimento de eventual aumento de demanda;

11.4.2 As louças e utensílios deverão ser padronizados e de boa qualidade (resistentes ao uso de máquinas industriais e de altas temperaturas), os quais só poderão ser utilizados pela LICITANTE VENCEDORA após serem avaliados e aprovados pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

11.4.3 As louças e utensílios deverão ser substituídos pela LICITANTE VENCEDORA quando quebrados, trincados, lascados, entortados ou danificados de tal forma que possam comprometer a qualidade do serviço ou oferecer algum risco aos usuários;

11.4.4 Os custos de aquisição, reposição e manutenção destes materiais serão de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA.

11.5 Todos os utensílios, equipamentos e materiais/insumos que assim requeiram ser fornecidos pela LICITANTE VENCEDORA deverão ser totalmente protegidos contra ocorrência de danos de qualquer origem, enquanto perdurar o período do serviço, ficando responsável a Licitante Vencedora por esta proteção e mobilização, bem como promover técnicas de segurança na prevenção de acidentes (capacitação funcional periódica, uso correto, inclusive dos EPIs, da série de medidas para controle ou isolamento do local e outros) que possa oferecer risco de acidentes diversos.

12 DOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA

12.1 Atender ao que dispõe a 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 RUs.

12.1.1 A higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deve seguir o Quadro 23 ou conforme o Procedimento Operacional Padronizado já implantado nos RUs da LICITANTE VENCEDORA.

Quadro 23 – Periodicidade mínima de higienização dos três restantes universitários.

Periodicidade mínima de	Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

higienização*	
Diário	Pisos/ralos, rodapés, área de higienização, área do recebimento, produção, e distribuição, instalações sanitárias, portas, maçanetas, lavatórios (pias, saboneteiras), lixeiras, estrados/palletes (limpeza e conservação), equipamentos, utensílios, cadeiras (refeitório), mesas (refeitório e escritório), bancadas e mesas de apoio, área de lixo, caixas térmicas, câmaras (conservação), entre outros.
Diário ou de acordo com o uso	Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores, cadeiras e mesas (refeitório), entre outros.
Semanal	Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); equipamentos de refrigeração e congelamento, filtro de ar condicionado (*split*), hall de entrada do RU, Paredes, azulejos, portas, maçanetas, janelas, vidros, ventiladores, armários, prateleiras, estrados/ palletes (higienização), equipamentos de refrigeração e congelamento, filtros de ar e câmaras de resfriamento, entre outros.
Quinzenal	Telas das janelas, entre outros
Mensal	Câmaras frias, interruptores, tomadas, luminárias, teto/forro, filtros da coifa, entre outros
Bimestral	Caixas de gordura.
Trimestral	Ar condicionado (*split*) (higienização completa do equipamento), coifas, entre outros.

*A periodicidade das higienizações pode variar de acordo com o Procedimento Operacional Padronizado de cada RU.

12.1.1 A LICITANTE VENCEDORA deve manter absoluta higiene de acordo com as legislações supracitadas nesse Termo de Referência nas etapas de armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos no RU campus I, RU campus II e RU centro;

12.1.1.1 Manter os utensílios, equipamentos e os locais de armazenamento e preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde (MS);

12.1.1.1.1 É vedado o uso de produtos usados na higienização que não estejam registrados no Ministério da Saúde.

12.1.1.2 A higienização equipamentos, móveis e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, devendo esta fornecer todo o material de higienização necessário;

12.1.1.3 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;

12.1.1.4 Trocar a cada duas horas os panos de limpeza (panos de prato), quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos. Caso sejam panos de limpeza descartáveis não deverão ser reutilizados. Os panos de limpeza não descartáveis deverão ser limpos através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, enxaguados com água potável e corrente. A higienização destes panos deverá ser realizada em local próprio para esse fim, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. A secagem dos panos deverá ser realizada em local adequado e preferencialmente utilizando maquina secadora de roupa;

12.1.1.4.1 O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada, devendo ser usado somente para a higienização de instalações físicas;

12.1.1.5 A LICITANTE VENCEDORA deve higienizar diariamente as esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com os alimentos, através de fervura em água, por no mínimo 5 minutos, ou outro método adequado. Caso não seja realizado este procedimento, a troca das esponjas deverá ser realizada, no mínimo, diariamente;

12.1.1.6 Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;

12.1.1.7 Panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários e na higienização ambiental devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

12.1.2 A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante e Procedimento Operacional Padronizado elaborado pela empresa LICITANTE VENCEDORA. Estes deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não devendo ser armazenados próximos a gêneros alimentícios e embalagens;

12.1.3 A periodicidade e os métodos de higienização dos equipamentos, móveis, utensílios e áreas internas e externas dos RUs devem ser compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados;

12.1.3 Devem ser tomadas precauções pela empresa LICITANTE VENCEDORA para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis;

12.1.3.1 Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

12.2 A higienização de todas as dependências internas dos RUs (setor administrativo, área de recebimento, área de armazenamento, área de produção, copa, refeitório interno dos colaboradores, banheiros destinados aos usuários e funcionários, entre outras) e áreas externas (hall de entrada, calçada lateral e arredores (até 15 metros), casa de máquinas, local de recebimento de gêneros e de materiais; sanitários dos usuários, sanitários dos funcionários e sanitários do setor administrativo, entre outras), equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário;

12.2.1 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas em planilhas de controle elaboradas pela LICITANTE VENCEDORA, e repassadas a UFSM mensalmente.

12.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene pessoal (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70%, papel toalha branco não reciclado e papel higiênico) em todos os RUs (banheiros de usuários e funcionários), e nas pias de assepsia das mãos (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70% e papel toalha branco não reciclado), bem como proceder a limpeza desses locais, durante todo o horário de funcionamento dos restaurantes;

12.4 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter funcionários para a higienização dos refeitórios e para reabastecer o material de higiene pessoal do mesmo nos RU campus I, RU campus II e RU centro durante todo o horário de distribuição das refeições;

12.5 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter funcionários para reabastecer sempre os produtos saneantes (nos diluidores/dosadores) destinados a higienização das áreas dos RUs;

12.5.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar diluidores/dosadores em número suficiente para todas as áreas dos RUs;

12.6 Os equipamentos isotérmicos (caixas térmicas modelo Hot Box) utilizados para o transporte das preparações para os RU campus II e Centro e os recipientes gastronorms (cubas padrão GN) deverão ser higienizadas no respectivo RU que será entregue as preparações, adotando os procedimentos descritos em Procedimento Operacional Padronizado (POP) específicos. É de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA a conservação e manutenção

das condições higiênico-sanitárias das caixas térmicas, bem como manter a quantidade adequadas destas para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;

12.7 É de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA manter os veículos de transporte dos Restaurantes Universitários em condições higiênico-sanitárias adequadas (ótimas condições de limpeza) para transporte dos alimentos, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo uma vez ao dia) com os produtos recomendados que não confiram risco de contaminação aos alimentos;

12.8 Os coletores de resíduos presentes nas dependências dos três restaurantes universitários (área de produção, área de refeitório e banheiros) serão de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA e deverão ter tampas acionadas por pedal e estar sempre higienizados, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos. Ainda, os coletores de resíduos devem estar em boas condições de conservação, devendo a LICITANTE VENCEDORA substitui-lo sempre que necessário ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

12.9 Os resíduos sólidos (alimentar e não alimentar) serão recolhidos pela LICITANTE VENCEDORA, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes e armazenados em local indicado pela UFSM. Estes resíduos sólidos deverão ser destinados de acordo com o item Gerenciamento de Resíduos Sólidos deste Termo de Referência;

12.10 A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela LICITANTE VENCEDORA; cabendo a esta o preenchimento diário do checklist de conduta e asseio pessoal, a ser elaborado pela LICITANTE VENCEDORA, e tomada imediata de medidas corretivas, quando necessário;

12.11 Higienização do ambiente

12.11.1 Operações de higienização das instalações deverão ser realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias;

12.11.1.1 Faz parte dos serviços da LICITANTE VENCEDORA zelar pela conservação, boa aparência e higiene dos RUs, dentro dos padrões exigidos pela Equipe de Fiscalização de Contrato, Vigilância Sanitária e ANVISA;

12.11.2 A empresa LICITANTE VENCEDORA deve proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, vidro, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais e arredores), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

12.11.3 Para evitar a contaminação do ambiente deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene das áreas que compõem a área de produção e

distribuição de refeições e áreas adjacentes, câmaras frias e almoxarifado, escritório da empresa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

12.11.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o turno de trabalho respeitando as etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental: 1. Lavagem com água e detergente específico; 2. Enxágue; 3. Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos ou conforme a recomendação do fabricante e 4. Enxágue.

12.11.5 A limpeza das coifas de exaustão deverá ser feita pelo menos a cada três meses, ou de acordo com a necessidade do serviço, por empresa e ou profissionais tecnicamente capacitados de acordo com a legislação vigente (NR10, NR12, NR13, NR35 entre outras);

12.11.5.1 A limpeza das coifas deverá ser controlada pela LICITANTE VENCEDORA através de planilhas de registros que comprove a realização do serviço. A planilha deverá ser repassada à Equipe de Fiscalização de Contrato sempre que solicitada;

12.11.6 A limpeza da caixa de gordura deverá ser feita a cada dois meses ou de acordo com a necessidade, através de caminhão “serv-jet”, por empresa tecnicamente autorizada para execução do serviço de acordo com a legislação vigente e registrada em órgão competente. Ainda, a empresa LICITANTE VENCEDORA deverá realizar a limpeza das caixas de gordura do interior dos RUs;

12.11.6.1 A limpeza das caixas de gordura deverá ser controlada pela LICITANTE VENCEDORA através de planilhas de registros que comprove a realização do serviço. A planilha deverá ser repassada à Equipe de Fiscalização de Contrato sempre que solicitada;

12.11.7 Realizar a troca semestral dos filtros de água, limpeza de caixa de gordura trimestral e limpeza de filtros dos exautores mensal, e sempre que necessário ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

12.11.8 Os reservatórios de água do RU campus I, RU campus II e RU centro devem ser higienizados no mínimo a cada seis meses e a potabilidade atestada mediante laudos laboratoriais de acordo com a legislação vigente;

12.11.8.1 A operação é executada pela equipe do setor de hidráulica e saneamento da Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA) da UFSM, conforme rotina de trabalho estabelecida pelos mesmos, de acordo com a legislação vigente e Normas Regulamentadoras, Portaria nº. 1.237/2014 a qual estabelece os procedimentos para as empresas que prestam o serviço de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água para o consumo humano, no estado do Rio Grande do Sul (RS);

12.11.8.1.1 Os registros da operação de higienização dos reservatórios, os laudos da potabilidade da água e documentação pertinente será disponibilizado à cada RU e ficará à disposição da LICITANTE VENCEDORA;

12.11.9 É de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, manter a limpeza das instalações sanitárias internas e externas (destinado aos usuários) dos RUs, devendo ser realizadas no mínimo a cada turno e durante o funcionamento dos restaurantes conforme a necessidade;

12.12 Descrição dos produtos de higienização

12.12.1 Todos os produtos deverão ter notificação ou registro no Ministério da Saúde;

12.12.2 Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança, sendo repassados à Equipe de Fiscalização de Contrato sempre que solicitado;

12.12.3 As embalagens dos produtos devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e sabores ao produto. Todas as embalagens devem atender os Regulamentos Técnicos específicos de rotulagem de produtos da ANVISA e demais legislações;

12.12.4 Todos os saneantes que oferecerem risco químico a saúde do funcionário deverá ser disposta em diluidores para sua utilização. A aquisição desses diluidores deverá ser realizada pela empresa LICITANTE VENCEDORA;

12.12.5 A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá adquirir dispenser para sabonete líquido bactericida, dispenser de álcool em gel, dispenser de papel toalha, dispenser de papel higiênico, dispenser para copos de água (em situações emergenciais) e café, dispenser para copos utilizados, entre outros, para substituição dos danificados e colocação em áreas internas dos RUs que necessitem conforme a solicitação da Equipe de Fiscalização de Contrato.

12.12.6 Os produtos que devem ser adquiridos pela LICITANTE VENCEDORA para a execução dos processos de higienização dos RUs estão no Anexo 9.

13. ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL

13.1. A LICITANTE VENCEDORA deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal e em número suficiente para atender ao quantitativo de refeições produzidas e ao desenvolvimento de todas as atividades abaixo relacionadas:

13.1.1. No RU campus I: recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e cocção de alimentos; distribuição das refeições; distribuição de gêneros alimentícios (kits de distribuição); envase de preparações para transporte e expedição para os Restaurantes Universitários campus II e centro; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de refeições; acolhimento de usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade, conforme Anexo 10;

13.1.2. Nos Restaurantes Universitários campus II e centro: recepção de refeições; distribuição das refeições; distribuição de gêneros alimentícios (kits de distribuição) – RU centro; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda das refeições; acolhimento de usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade, conforme Anexo 11;

13.2 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter, diariamente, para atender café da manhã, almoço, jantar e distribuição de gêneros alimentícios e/ou fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex” nos três RUs, no mínimo, os seguintes profissionais:

13.2.1 Preposto (pessoa de referência da LICITANTE VENCEDORA para com a Equipe de Fiscalização de Contrato) durante todo o período de produção e distribuição das refeições conforme o Termo de Referência;

13.2.1.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá designar um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, com que será o elo entre a UFSM e LICITANTE VENCEDORA, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que por ventura possam surgir durante a vigência do contrato;

13.2.2 Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN_2), que será a Responsável Técnica (RT) da LICITANTE VENCEDORA e acompanhará todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo, transporte, distribuição. Os nutricionistas da LICITANTE VENCEDORA deverão, obrigatoriamente, possuir registro no CRN_2;

13.2.2.1 O Responsável Técnico (RT) do restaurante será o Nutricionista da LICITANTE VENCEDORA, o qual deve ser detentor de atestado de responsabilidade técnica, e estar devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da 2ª Regional, para execução de serviços da mesma natureza do objeto da presente licitação;

13.2.2.1.1 Comunicar imediatamente à UFSM a eventual alteração do titular RT, acompanhando de justificativa da necessidade da substituição.

13.2.2.2 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter nutricionista(s) durante todo o período de funcionamento do restaurante e garantir a efetiva e imediata substituição do(s) profissional(ais), pelo menos por outro do mesmo nível técnico, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução nº 204/98/

13.2.2.3 No local de produção das refeições (RU campus I) a LICITANTE VENCEDORA deverá manter nutricionista com experiência prévia comprovada em alimentação coletiva de larga escala durante todo o período de funcionamento dos serviços.

13.2.3 Caso seja de interesse da LICITANTE VENCEDORA, o preposto poderá ser o próprio profissional Nutricionista, desde que este tenha conhecimento gerencial de todos os processos e procedimentos envolvidos na produção das refeições, no controle dos estoques e no atendimento do usuário, e esteja permanentemente a disposição para acompanhar, bem como possuir autonomia para a tomada de decisões;

13.2.1 Nas unidades RU campus II e RU Centro o nutricionista assumirá a representatividade do preposto;

13.2.4 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que operará nos três RUs, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções de cada funcionário.

13.3 Capacitações de funcionários

13.3.1 Os profissionais, manipuladores de alimentos (cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiros, entre outros cargos), que vierem a compor a equipe de trabalho da LICITANTE VENCEDORA, deverão estar capacitados a acompanhar e executar todas as etapas do processo desde o pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;

13.3.2 Todos os profissionais da LICITANTE VENCEDORA deverão ser capacitados na admissão, com no mínimo de 04 (quatro) horas de duração, abordando os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação

higiênica dos alimentos, Boas Práticas em serviços de alimentação, conforme Portaria nº 78/2009 SES/RS, Ética no Ambiente de Trabalho e Relacionamento Interpessoal e Segurança do Trabalho;

13.3.2.1 Providenciar, sob orientação de Técnico de Segurança do Trabalho, descrição de procedimentos e devidas capacitações sobre a forma correta de utilização dos equipamentos disponíveis, bem como os riscos de operação e orientações sobre os equipamentos de proteção individuais (EPIs) a serem utilizados na operação de cada equipamento.

13.3.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá capacitar, no mínimo anualmente, todos os membros da sua equipe de trabalho, inclusive os funcionários substitutos, em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, conforme Portaria nº 78/2009 SES/RS;

13.3.4 A LICITANTE VENCEDORA deverá ainda, capacitar os seus funcionários quanto à prevenção de acidentes de trabalho, uso correto de EPIs (Equipamentos de Proteção individual) e EPCs (Equipamentos de Proteção Coletiva) e combate a incêndio, conforme orientação das legislações vigentes e normas de PPCI da UFSM;

13.3.5 Os cargos de Nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, almoxarife, chefe de cozinha deverão possuir experiência prévia comprovada de no mínimo 6 (seis) meses em Unidades de Alimentação e Nutrição de larga escala (acima de 3.000 refeições/dia).

13.4 Uniformes e equipamentos de proteção individual e coletivo

13.4.1 Os uniformes deverão ser fornecidos pela LICITANTE VENCEDORA aos seus funcionários e deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada nos RUs, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado;

13.4.2 O uniforme dos manipuladores de alimentos deverá ser de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para os cabelos (touca descartável), cobrindo completamente os fios; uniforme com mangas curtas e/ou compridas (de acordo com a estação do ano) cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas e calçados fechados contendo Certificado de Aprovação (CA), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente, sendo a troca comprovada;

13.4.3 Os profissionais, auxiliares de serviços gerais de limpeza e demais, que vierem a compor a equipe de trabalho da LICITANTE VENCEDORA, deverão estar capacitados a acompanhar e executar as tarefas que forem necessárias e ser em número necessário ao bom andamento dos serviços;

13.4.3.1 Os profissionais acima referidos (item 13.4.3) deverão utilizar uniforme diferenciado do uniforme dos manipuladores de alimentos;

13.4.3.2 Os profissionais alocados no processo de higienização não deverão manipular alimentos e vice-versa;

13.4.3.3 Os auxiliares de serviços gerais que realizarem o processo de higienização de banheiros dos funcionários e dos usuários não deverão realizar atividades de higienização dentro da área de produção e distribuição de alimentos e vice-versa;

13.4.3.3.1 Os funcionários responsáveis pela limpeza deverão usar uniformes de cor diferente dos funcionários da produção, também de cor clara, limpos e em adequado estado de conservação, e não deverão manipular alimentos;

13.4.3.3.2 Funcionários responsáveis pela limpeza de sanitários e vestiários devem ser exclusivos para este serviço, e não devem ter contato direto com alimentos, utensílios ou mobiliário que entra em contato com alimentos (mesas, balcões de distribuição, bancadas da produção, entre outros).

13.4.4 A LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer aos funcionários no mínimo o quantitativo no Anexo 11, devendo ser substituído 1 (um) conjunto completo de uniforme a cada 12 (doze) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após a comunicação da Equipe de Fiscalização do Contrato, sempre que os mesmos não atenderem as condições mínimas de apresentação. A composição dos uniformes e EPIs por categoria profissional estão descritos no Anexo 12 e 13;

13.4.4.1 Os funcionários da LICITANTE VENCEDORA deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional, sendo que não será permitido utilizar outras roupas que não sejam o uniforme;

13.4.4.2 Não é permitido aos funcionários transitar fora das dependências dos RUs trajando uniforme, inclusive em horários de intervalos;

13.4.4.3 Os jalecos de manga curta são permitidos somente nos períodos de calor intenso, quando utilizados não podem expor as roupas ou oferecer risco de contaminação aos alimentos e caso aconteça, os funcionários devem utilizar a manga de segurança (mangote plástico);

13.4.4.4 Os uniformes devem possuir alguma identificação nos jalecos que permita a comprovação de sua troca diária pelos funcionários;

13.4.4.5 Para a higienização dos uniformes e EPIs deve-se seguir os procedimentos descritos nos Procedimentos Operacionais Padrão disponibilizados pela LICITANTE VENCEDORA;

13.4.4.5.1 Os aventais de vinil ou napa devem ser higienizados e guardados limpos em local específico (próximo à lavanderia), sendo vetada a higienização deles na produção e distribuição de alimentos;

13.4.4.6 No caso de funcionária gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

13.4.5 Todos os funcionários da LICITANTE VENCEDORA deverão estar uniformizados, portando identificação no próprio uniforme utilizando os Equipamentos de Proteção Individual (Anexo 13) exigido pelos Ministério do Trabalho e do Emprego (MTE), fornecidos pela LICITANTE VENCEDORA;

13.4.5.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter registro atualizado e individual do fornecimento de EPI para cada funcionário. Esse registro deve estar presente na Ficha Funcional do funcionário no Restaurante Universitário;

13.4.6 A higienização dos uniformes da empresa LICITANTE VENCEDORA ficará sob responsabilidade de cada funcionário, o qual deverá realizar o processo de higienização de acordo com o Procedimento Operacional Padronizado da UFSM. A higienização dos uniformes dos visitantes ficará a cargo da LICITANTE VENCEDORA, bem como o fornecimento de materiais de limpeza necessários às devidas higienizações que deverão ocorrer de acordo com o Procedimento Operacional Padronizado.

13.5 Saúde dos funcionários

13.5.1 Implantar e manter o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), conforme definida pela NR-07 plenamente embasadas, e de acordo com NR-32 (Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde), imposta pela Portaria do Ministério do Trabalho n° 3.214 de 08 de junho de 1978, da Lei n°. 6.514 de 22 de dezembro de 1977, com a finalidade de manter a preservação da saúde de todos os trabalhadores, em função dos riscos existentes, contemplando a realização de todos os exames médicos (Admissional, Periódico, de Retorno ao Trabalho, Mudança de Função e Demissional);

13.5.2 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter os funcionários em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando às suas expensas exames admissionais (antes de iniciar as atividades nos RUs), periódicos (a cada 12 meses ou conforme a legislação do MTE, de mudança de função e demissionais de saúde, inclusive exames

específicos de acordo com as normas vigentes, devendo ser mantido registro de todos os exames nos Restaurantes Universitários da UFSM;

13.5.2.1 Exames mínimos a serem realizados pelos manipuladores de alimentos na admissão e periódicos: exame clinico, exame de fezes (parasitológico de fezes e coprocultura), hemograma completo, e exame micológico das unhas das mãos e pés. Para os funcionários que trabalham na área de higienização de bandejas e utensílios, ou outra área com intensa carga de ruídos, deverá ser apresentado o resultado de audiometria. Os funcionários deverão iniciar suas atividades nos RUs somente após o laudo médico de "apto", para tal.

13.5.3 O controle de saúde dos empregados da LICITANTE VENCEDORA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação relativas aos exames médicos é de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, assim como os exigidos por legislação trabalhista, que deverão ser disponibilizados para a Equipe de Fiscalização de Contrato a cada nova admissão ou rescisão contratual no prazo de dez dias a contar da admissão ou rescisão, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos funcionários é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;

13.5.4 Os registros de controle de saúde devem estar disponíveis às fiscalizações do Ministério do Trabalho e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à UFSM sempre que solicitado e devem permanecer na Ficha Funcional do funcionário no Restaurante Universitário;

13.5.5 As despesas com os exames dos funcionários correrão às expensas da LICITANTE VENCEDORA;

13.5.6 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades (infecções intestinais, dermatoses exsudativas ou esfoliativas, manifestações febris, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, entre outras) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos deverão ser afastados das atividades nos RUs enquanto persistirem essas condições de saúde e imediatamente substituídos por igual função.

13.6 Procedimentos e condutas dos funcionários

13.6.1 Os manipuladores de alimentos não poderão praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a sanidade dos alimentos, a higiene do estabelecimento e a saúde dos consumidores; deverão, em especial, adotar as seguintes práticas que deverão ser orientadas pela LICITANTE VENCEDORA:

13.6.1.1 Quando no ambiente de trabalho, deverão fazer uso de vestuário adequado e completo;

13.6.1.2 Quando envolvidas em qualquer procedimento dentro dos RUs, deverão usar toucas descartáveis, com o intuito de cobrir totalmente os cabelos;

13.6.1.3 Todos os funcionários deverão ter as unhas curtas, homens sem barba e/ou bigode e os cabelos protegidos;

13.6.1.4 Não será permitido o uso de esmaltes, maquiagem e adornos (brincos, pulseiras, anéis, correntes, piercings, etc);

13.6.1.5 Portar-se sempre com boas atitudes evitando falar com tom alto, assobiar, usar fones de ouvido, aparelhos de telefonia celular e similares;

13.6.1.6 Usar o telefone somente para fins de trabalho ou comunicações urgentes;

13.6.1.6 Os manipuladores não devem fumar nas dependências internas e proximidades dos RUs, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro, utilizar aparelho celular e fones de ouvido ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;

13.6.2 Todos os funcionários dos RUs deverão realizar suas refeições em lugar reservado (refeitório dos funcionários ou salão de distribuição), fora da área de produção de alimentos;

13.6.2.1 Preferencialmente a LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer almoço e/ou jantar e/ou vale alimentação aos seus funcionários do turno no Restaurante Universitário de acordo com a Convenção Coletiva da Categoria.

13.6.3 É expressamente proibida a venda de quaisquer produtos (alimentos, bebidas ou equivalentes) dentro e nas proximidades dos RUs pela LICITANTE VENCEDORA diferente do Objeto licitado;

13.6.4 Higienizar cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários ou sempre que necessário;

13.6.5 Manter um bom relacionamento com seus colegas de trabalho, cooperando com a equipe sempre que necessário;

13.6.6 Participar de reuniões e/ou treinamentos quando convocado;

13.6.7 Não será permitido aos funcionários que utilizem as repartições sanitárias sem retirar a parte de cima dos uniformes (jalecos), os mesmos devem ser pendurados na área externa aos sanitários;

13.6.8 Os visitantes deverão cumprir os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores. Serão considerados visitantes pessoas que não trabalham

diretamente na preparação de alimentos de um serviço de alimentação e que se encontram temporariamente nestes estabelecimentos. Podem ser considerados visitantes: estagiários, funcionários de empresas de manutenção/controle de pragas, auditores, consultores, fiscais sanitários, fornecedores em geral, entre outros.

14 DIMENSIONAMENTO, SETORIZAÇÃO DE PESSOAL

14.1 Para atender a demanda da produção estimada neste Termo de Referência, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução de todas as atividades previstas no contrato e inerentes aos cargos (Anexo 14);

14.2 A LICITANTE VENCEDORA deve manter um **quadro permanente de pessoal mínimo** (Quadro 24 e 25) para atendimento dos serviços de café da manhã, almoço, jantar, kits de distribuição de gêneros alimentícios e marmitex. A descrição dos cargos mínimos e local de atuação está no Quadro 24.

Quadro 24 – Descrição dos cargos mínimos para a execução das atividades nos RUs da UFSM.

Cargo	Código Brasileiro de Ocupação (CBO)	Local de atuação
1. Açougueiro	8485-20	Açougue
2. Almoxarife	4141- 05	Almoxarifado e produção
3. Auxiliar de Almoxarifado	4141-05	Almoxarifado e produção
4. Auxiliar de cozinha	5135-05	Todas as áreas do setor de nutrição
5. Auxiliar de manutenção predial	5143-10	Todas as áreas do Restaurante Universitário
6. Auxiliar de serviços gerais	5143-20	Todas as áreas do Restaurante Universitário
7. Chefe de cozinha	2711-05	Todas as áreas do setor de nutrição
8. Copeiro	5134-30	Área de produção, higienização e distribuição
9. Cozinheiro	5132-15	Área de produção
10. Encarregado administrativo	4101-05	Todas as áreas do Restaurante Universitário
11. Motorista	782310	Transporte de refeições
12. Nutricionista	223710	Todas as áreas do setor de nutrição
13. Operador de caixa	4211-25	Setor administrativo
14. Técnico em segurança do	3516-05	Todas as áreas do Restaurante

trabalho		Universitário
15. Porteiro/vigia	5174-15	Todas as áreas do Restaurante Universitário

14.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter equipe de pessoal capaz de prestar os serviços sem interrupções seja por qualquer motivo (faltas, férias, licenças, entre outros), considerando, para o planejamento da equipe, uma produtividade máxima de **65 refeições por um funcionário** (excluindo pessoal administrativo) lotado na produção e distribuição de refeições dos três RUs, de acordo com as descrições e características de cada uma das funções que deverão seguir o Código Brasileiro de Ocupações (CBO).

Quadro 25 – Quantitativo mínimo dos cargos e carga horária para a execução das atividades nos RUs da UFSM.

Cargo	Quantitativo mínimo (carga horária)		
	RU campus I	RU campus II	RU centro
1. Açougueiro	03 (40h)	-	-
2. Almoxarife	02 (40h)	-	-
3. Auxiliar de almoxarifado	(*) (40h)	(*)	(*)
4. Auxiliar de cozinha	(*) (40h)	(*)	(*)
5. Auxiliar de manutenção predial	02 (40h)		
6. Auxiliar de serviços gerais(**)	(*) (40h)	(*)	(*)
7. Chefe de cozinha(***)	03 (40h)	-	-
8. Copeiro	(*)	(*)	(*)
9. Cozinheiro	10 (40h)	(*)	(*)
10. Encarregado administrativo(***)	01 (40h)	01 (40h)	01 (40h)
11. Motorista(****)	(*)	(*)	(*)
12. Nutricionista(***)(*****)	05 (40h)		
13. Operador de caixa	01	01	01
14. Técnico em segurança do trabalho	01 (40h)		
15. Porteiro/Vigia(******)	02	(*)	-

*O quantitativo ficará a cargo da LICITANTE VENCEDORA, respeitando a proporção total de funcionários de 1/65 refeições (excluindo pessoal administrativo) e atendendo os horários previstos neste Termo de Referência.

**A LICITANTE VENCEDORA deverá ter um profissional exclusivo para higienização de banheiros e áreas externas. Os demais auxiliares de serviços gerais deverão atuar na área de produção e distribuição de refeições.

***Estes profissionais deverão estar nos RUs para realizar o acompanhamento e supervisão da produção e distribuição do café da manhã, almoço e jantar.

****O motorista deverá realizar o transporte das refeições do RU campus I para o RU campus II e centro nos horários previstos neste Termo de Referência. A UFSM poderá transferir a terceiros, o serviço de transporte das refeições desde que atendidas as exigências legais e de documentação de que trata o presente Termo de Referência.

*****Observar que é obrigatória a presença de, no mínimo, 01 (um) Nutricionista no período de produção e distribuição do café da manhã, no período de produção e distribuição do almoço e no período de produção e distribuição do jantar nos RUs de segunda a domingo, inclusive feriados, paralizações, período não letivo, entre outros citados neste Termo de Referência.
******A LICITANTE VENCEDORA deverá ter porteiro/vigia no mínimo nos horários destinados a distribuição de refeições e kits de distribuição de gêneros alimentícios conforme este Termo de Referência.

14.4 A divisão entre as funções descritas fica a cargo da LICITANTE VENCEDORA, exceto o quantitativo já estabelecido no Quadro 25.

14.4.1 As preparações porcionadas, citadas neste Termo de Referência, deve ser distribuída por 1 (um) funcionário cada.

14.5 Sugere-se que 65% do quadro de pessoal seja do sexo masculino.

14.6 O quantitativo do pessoal deve ser suficiente para o atendimento pleno às obrigações contratuais assumidas, garantindo o cumprimento das Boas Práticas, podendo a UFSM solicitar, sempre que necessário, alteração no quantitativo do pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços;

14.7 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter mão-de-obra para a perfeita execução das prestações de serviços contratados obrigando-se a:

14.7.1 Manter disciplina nos locais de serviço, retirando permanentemente no prazo máximo de 24 horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente pela UFSM, providenciando a devida substituição do mesmo;

14.7.2 Nos casos de demissão, o funcionário demitido não deverá cumprir o aviso prévio em nenhuma das unidades dos RUs da UFSM, ou seja, o aviso prévio deverá ser indenizado pela LICITANTE VENCEDORA;

14.7.3 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários das normas disciplinares e de segurança determinadas pela UFSM;

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

14.7.5 Fazer seguro para seus funcionários contra riscos de acidente de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;

14.8 A escala de serviço mensal dos funcionários da LICITANTE VENCEDORA deverá ser afixada nas dependências da UFSM, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

14.9 Roupas e objetos pessoais dos funcionários devem ser guardados em local especifico e reservado para esse fim;

14.9.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer armários metálicos guarda-objetos em número suficiente e identificados, tipo 20 (vinte) ou 24 (vinte e quatro) portas com chaves, para seus funcionários, sendo 01 (um) escaninho para cada funcionário;

14.9.2 A LICITANTE VENCEDORA ficará responsável pela substituição das chaves em caso de perda.

15 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

15.1 A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá executar serviços contínuos de controle integrado de vetores e pragas urbanas em todas as dependências pertencentes aos RUs, bem como suas adjacências (lixeiras, sucata, calçadas, galerias de fiação, de esgoto e comum a outras edificações, e áreas circundantes, de caráter preventivo e corretivo;

15.1.1 Serviços de caráter preventivo: aplicação ou uso regular, seguro e estratégico, conforme periodicidade exigida para os mesmos, de saneantes desinfetantes e outros insumos essenciais para atingir-se os objetivos do serviço de controle integrado de vetores e pragas urbanas;

15.1.2 Serviços de caráter corretivo: aplicação ou uso de saneantes desinfetantes e outros insumos necessários a fim e erradicar/controlar infestações e ou corrigir/restaurar aplicações e usos anteriores daqueles produtos.

15.2 Implantar em todas as dependências do RU campus I, RU campus II e RU centro, o controle integrado de pragas por meio de empresa especializada devidamente habilitada com responsável técnico (RT) registrado no Conselho de Classe de sua profissão. A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá realizar procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a Resolução RDC nº. 52 de 22 de outubro de 2009 ou outra legislação vigente, e sempre que solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato, sem ônus para a UFSM. Todos os custos, direta e indiretamente envolvidos na execução dos Serviços de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, como deslocamentos, veículos, combustível, uso de equipamentos, mão-de-obra, materiais, saneantes desinfetantes, equipamentos de proteção individual (EPI), insumos em geral e outros que se fizerem necessários, deverão ocorrer, integralmente, a expensas da LICITANTE VENCEDORA, e deverão estar incluídos, no valor da proposta, não cabendo reclamação posterior.

15.2.1 A frequência da desinsetização e da desratização deverá ser quinzenal, podendo ambas ser aumentadas (semanal, por exemplo), caso seja necessário para adequação do serviço (controle de pragas e de vetores). Avaliada a necessidade, pela LICITANTE VENCEDORA e a UFSM, de aumentar a frequência e execução, o total mensal desta, não deverá exceder o número de 3 (três). A frequência da descupinização, caso seja

necessária, deverá ser avaliada e definida juntamente pela LICITANTE VENCEDORA e UFSM, de forma a se atingir o melhor resultado;

15.2.2 Para fins de entendimento deste item, casos emergenciais são aqueles, que em qualquer tempo, se caracterizem por infestação ou avistamento de pragas e vetores no Restaurante Universitário ou de suspeita de intoxicação química ou biológica em indivíduos, por consequência de aplicação/uso de saneantes desinfestantes ou outros insumos, pela LICITANTE VENCEDORA. Em casos emergenciais, a empresa responsável pelo controle integrado de pragas deverá atender ao chamado, no prazo máximo de 12 horas.

15.2.3 O controle químico realizado pela empresa especializada em controle integrado de pragas, quando aplicável, deverá seguir as normas descritas na Resolução RDC/ANVISA nº 52/2009 ou legislação vigente, possuindo licença de operação da Fundação Estadual de Proteção Ambiental (FEPAM);

15.2.4 A empresa responsável pelo controle integrado de pragas deverá elaborar, atualizar e disponibilizar à UFSM, mapa de iscas;

15.2.5 A empresa responsável pelo controle integrado de pragas deverá custear e fornecer, integralmente, Equipamentos de Proteção Individual (EPI) para todos seus funcionários que o necessitar durante o serviço de controle integrado de pragas, seja este de caráter preventivo ou corretivo. Obrigar e supervisionar seu uso, quando pertinente, bem como responsabilizar-se integralmente por incidentes e ou acidentes, por consequência de prática(s) negligentes(s), imprudente(s) ou imperita(s), que venha(m) causar danos e ou prejuízos à saúde e ou a materiais de terceiros;

15.2.6 A empresa responsável pelo controle integrado de pragas deverá cumprir, no que couber, as legislações relacionadas ao trabalho e responsabilizar-se integralmente pelo não cumprimento das mesmas e consequentes incidentes e ou acidentes, por consequência de prática(s) negligentes(s), imprudente(s) ou imperita(s), que venha(m) causar danos e ou prejuízos à saúde e ou a materiais de terceiros;

15.2.7 A empresa responsável pelo controle integrado de pragas somente poderá utilizar saneantes desinfetantes ou outros insumos (iscas, ratoeiras, etc.), quando estes apresentarem Registro ou isenção de Registro no órgão competente, forem eficazes e eficientes quanto a seus propósitos, bem como seu Responsável Técnico responder por suas aquisições, utilizações e controles;

15.2.8 A empresa responsável pelo controle integrado de pragas deverá disponibilizar a UFSM lista atualizada com nome(s) de funcionários(s) habilitados a executar(em) o serviço objeto da presente especificação, sendo profissionais que possuem

qualificação técnica. Os técnicos deverão se apresentar sempre uniformizados, devendo ostentar de forma bem visível, o crachá da empresa;

15.2.9 A empresa responsável pelo controle integrado de pragas deverá expedir comprovante de execução de serviço, individual para cada Restaurante (Campus I, Campus II e Centro), seja este, de caráter preventivo ou corretivo, contendo, no mínimo, as informações que se seguem:

15.2.9.1 Data e Nome da Universidade Federal de Santa Maria – Restaurante Universitário (Campus I, Campus II ou Centro, conforme o caso);

15.2.9.2 Endereço completo da Universidade Federal de Santa Maria – Restaurante Universitário (Campus I, Campus II ou Centro, conforme o caso);

15.2.9.3 Pragas-Alvo;

15.2.9.4 Prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;

15.2.9.5 Grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s);

15.2.9.6 Nome e concentração de uso do(s) produto(s) utilizado(s);

15.2.9.7 Orientações pertinentes ao serviço executado;

15.2.9.8 Nome e assinatura do responsável técnico, com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;

15.2.9.9 Número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e

15.2.9.10 Identificação da LICITANTE VENCEDORA, especializada prestadora do serviço, conforme a seguir: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e número das licenças sanitárias e ambientais com seus respectivos prazos de validade.

15.3 A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios dos RUs livres de vetores, pragas urbanas e animais domésticos;

15.3.1 É de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA o conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas dos mesmos.

15.4 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter registros que comprovem o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada. Assim como registros do controle de vetores e pragas urbanas que comprovam a regularização dos produtos químicos nos órgãos competentes. A cópia dos registros destas operações deverá ser encaminhada à UFSM;

15.4.1 Sempre que solicitado, a LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer a UFSM as fichas técnicas dos produtos químicos utilizados nos procedimentos de desinsetização das unidades;

15.5 É de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA realizar todos procedimentos pré-desinsetização, assim como todas as higienizações após a aplicação dos produtos químicos;

15.6 Comunicar à UFSM, com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência, a realização dos procedimentos citados neste Termo de Referência, como também afixar nas portas de acesso dos Restaurantes, cartazes informativos, constando no mesmo o horário de início e fim dos procedimentos, conforme a RDC nº 52/2009 da ANVISA.

16 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

A LICITANTE VENCEDORA deverá desenvolver atividades e capacitações com todos os colaboradores relacionadas a boas práticas ambientais e sustentáveis, no mínimo semestralmente, mediante a comprovação, adotando as seguintes medidas:

16.1 Uso racional da água

16.1.1 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a LICITANTE VENCEDORA 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;

16.1.2 Identificar e informar imediatamente à UFSM sobre possíveis vazamentos;

16.1.3 Garantir a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos através de procedimentos que utilizem racionalmente a água, com economia e sem desperdícios;

16.1.4 Fica vedado à Licitante Vencedora:

16.1.4.1 Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, bem como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do local;

16.1.4.2 Executar operações de lavagem/higienização e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta;

16.1.4.3 Deixar carnes salgadas dentro de recipientes com a torneira aberta para retirada do sal;

16.1.4.4 Deixar a torneira aberta para o descongelamento de gêneros alimentícios, especialmente carnes.

16.2 Eficiência energética

16.2.1 A LICITANTE VENCEDORA deve desenvolver programas de racionalização do uso de energia junto aos seus funcionários;

16.2.2 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 UFSM e as devidas providências devem ser tomadas;

16.2.3 Sugerir à UFSM 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.

16.3 Gerenciamento de resíduos sólidos

16.3.1 A LICITANTE VENCEDORA deve responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa de gerenciamento de resíduos sólidos;

16.3.2 Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados por área, de acordo com a sua natureza, necessidade e especificidade de cada área dos Restaurantes Universitários (RU campus, RU campus II e RU centro) da UFSM ou conforme solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato da UFSM. Os resíduos sólidos deverão divididos em: recicláveis, orgânicos do pré-preparo, orgânicos provindos do resto ingesta e orgânicos das sobras limpa das cubas (preparação pronta sem manipulação), rejeitos, resíduos químicos perigosos e tóxicos e óleos comestíveis.

16.3.3 Resto ingesta (restos alimentares dos pratos), resto dos bufês, sobra limpa das cubas (preparação pronta sem manipulação) deverão ser pesados diariamente nos Restaurantes Universitários Campus I, Campus II e Centro, devendo apresentar relatórios mensais desse quantitativo a Equipe de Fiscalização do Contrato.

16.3.4 Todos os resíduos recicláveis é responsabilidade da CONTRADADA e deverão ser armazenados nos contêineres verdes (com identificação para coleta de resíduos recicláveis), destinação adequada para reciclagem com comprovação ou se acordado com a Equipe de Fiscalização de disponibilização dos mesmos para a Coleta Seletiva Solidária da UFSM.

16.3.5 Fica a empresa obrigada a fornecer os contêineres necessários ou substituir aqueles que estiverem danificados, de acordo com a planilha do Termo de Referência e em conformidade com a especificação deste Termo (Quadro 26).

QUADRO 26 - Segue a relação de contêineres mínimo em adequada condição para cada RU e a frequência de coleta de cada.

RU	Contêiner rejeitos	Contêiner recicláveis	Contêiner

			orgânico
Campus I	2 unidades	3 unidades	1 unidade
Campus II	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Centro	1 unidade	1 unidade	1 unidade

*Rejeito: Coleta diária (RU campus I, Campus II e Centro) de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA.
*Reciclável: Coleta no mínimo 3 vezes na semana (RU campus I, Campus II e Centro) de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA.
*Orgânico: Coleta diária (RU campus I, Campus II e Centro) de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA.

16.3.5.1 Especificações técnicas dos contêineres:

16.3.5.1.1 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.

16.3.5.1.2 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.

16.3.5.1.3 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.

16.3.5.1.4 Lixeiras destinadas para coleta de rejeitos deverão ser com tampa e acionamento de abertura com pés e no mínimo de 12 litros.

16.3.5.1.5 Sacos de lixo transparentes e translúcidos nos volumes de 40, 50, 100 e 200 L;

16.3.5.1.6 Os resíduos orgânicos oriundos do pré-preparo dos alimentos deverão ser acondicionados em baldes plásticos com tampa em bom estado, destinados preferencialmente à compostagem, ou destinar estes resíduos conforme realizado com os demais resíduos orgânicos;

16.3.5.1.7 A LICITANTE VENCEDORA 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;

16.4 É responsabilidade da CONTRADADA a coleta diária dos resíduos orgânicos, deverão ser transportados e destinados a locais de reaproveitamento por meio de compostagem ou biodigestão, ou para aterros licenciados por órgãos públicos do SISNAMA. A LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar a documentação atualizada das SUBLICITANTE VENCEDORAS 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.

16.5 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;

16.6 Os resíduos químicos perigosos e tóxicos (em geral, embalagens contaminadas) gerados pelas atividades dos RUs (RU campus I, Campus II e Centro) deverão ser armazenados em sacos transparentes. A coleta deve ser no mínimo semanal e transportado por empresa especializada, o correto destino deve ser comprovado pela empresa LICITANTE VENCEDORA;

16.7 Se solicitado pela UFSM, a LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar, em acondicionamento correto e adequado, quaisquer tipos de resíduos de interesse da UFSM, desde que em acordo com a Equipe de Fiscalização do Contrato, com a finalidade de uso desses em atividades de ensino, pesquisa e extensão da Instituição;

16.8 Destinação final do óleo utilizado no preparo das refeições tem o objetivo de minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos. A LICITANTE VENCEDORA 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 a

Equipe de Fiscalização de Contrato, por meio de Certificados de Destinação Final ou documentos semelhantes;

16.9 Toda destinação de todos resíduos citados nesse Termo de Referência resíduos deverá ser comprovada por meio de Certificados de Destinação Final ou documentos equivalentes a Equipe de Fiscalização de Contrato, e a LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer, quando for o caso, as licenças ambientais e os alvarás das SUBLICITANTE VENCEDORAS que serão responsáveis pelo transporte, coleta e destinação final dos resíduos.

17 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

A LICITANTE VENCEDORA deverá adotar práticas de sustentabilidade baseadas na economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme previsto na IN 01/2010 e a 10/2012/SLTI/MPOG, suas atualizações e no PLS, adotados pela UFSM, tais como:

17.1 Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

17.2 Instalação de medidor(es) de Energia elétrica, por conta da LICITANTE VENCEDORA, em especificação com as características das redes instaladas locais, com a finalidade de medição, controle e gestão do consumo e mediante autorização e aprovação da PROINFRA. Qualquer consumo em excesso deve ser verificado pela LICITANTE VENCEDORA e corrigido por esta através de medidas determinadas junto à Equipe de Fiscalização de Contrato da UFSM;

17.3 A segregação e destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

17.4 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;

17.5 A capacitação periódica 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;

17.7 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.

18 VISITA TÉCNICA-VISTORIA

18.1 Como condição de aceitação as Licitantes, através de um representante legal (autorizado via procuração), deverão efetuar visita técnica-vistoria ao local para o correto dimensionamento e elaboração de proposta.

18.2 A visita deverá ser agendada, com antecedência, no horário das 08:00h as 12:00 horas e das 14:00h as 17:00 horas com os servidores Vanessa Bischoff Medina ou Carla Cristina Bauermann Brasil através do telefone (55) 3220-8992 ou direção.ru@ufsm.br.

18.3 O prazo para as visitas-vistorias encerrar-se-á às 16:00 horas do dia que antecederá a sessão pública do pregão eletrônico.

18.4 Será emitida uma declaração de visita técnica devidamente assinada pelo responsável da UFSM.

18.5 A não realização da visita técnica incidirá na desclassificação da Licitante Concorrente.

19 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

19.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, sendo exercido por uma Equipe de Fiscalização de Contrato da UFSM, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e dos artigos 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018;

19.2 A Equipe de Fiscalização de Contrato tem conhecimento e experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução de todos os processos e serviços desse Objeto;

19.2.1 A UFSM deverá manter em seu quadro de pessoal, nutricionista(s) que atuará(ão) juntamente à Equipe de Fiscalização de Contrato, diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela LICITANTE VENCEDORA, observando o cumprimento das condições do contrato estabelecido entre as partes;

19.3 À UFSM, por intermédio da Equipe de Fiscalização, é assegurada a gestão/fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

19.3.1 Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

19.3.2 Solicitar nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

19.3.3 Controlar a quantidade de refeições efetivamente servidas e distribuídas aos usuários, com o acompanhamento do Preposto designado pela cessionária;

19.3.4 Comunicar por escrito a LICITANTE VENCEDORA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa;

19.3.5 Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparação e de distribuição, de modo a assegurar à execução dos serviços contratados, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade, a qualidade das refeições, descartáveis previstos, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

19.3.5.1 A Equipe de Fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos do balcão de distribuição que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com as legislações sanitárias vigentes;

19.3.5.2 Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma); ou que visivelmente sofra de contaminação física, biológica ou química;

19.3.6 Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas, que obrigatoriamente devem ser ajustados pela cessionária quando resultados insatisfatórios;

19.3.7 Aprovar as faturas de prestação de serviço, após a certificação e conferência do quantitativo cobrado, com a devida assinatura e carimbo no verso da nota fiscal;

19.3.8 A Equipe de Fiscalização terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do três Restaurantes Universitários, devendo:

19.3.8.1 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

19.3.8.2 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;

19.3.8.3 Certificar se os funcionários da LICITANTE VENCEDORA estão em número suficiente para atender a demanda da prestação de serviço, devidamente uniformizados e utilizando equipamentos de segurança e higiene adequados, assim como se estão recebendo todos os seus direitos trabalhistas;

19.3.8.4 Estar ciente de todos os requisitos constantes nas cláusulas deste Termo de Referência e do contrato;

19.3.8.5 Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente, nos casos de descumprimento contratual.

19.4 A Equipe de Fiscalização dos serviços pela LICITANTE VENCEDORA, não exclui nem diminui a completa responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA por qualquer inobservância ou omissão na prestação de serviços objeto do contrato;

19.5 A Equipe de Fiscalização avaliará constantemente a execução do objeto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos neste edital, quando houver, sempre que a LICITANTE VENCEDORA:

19.5.1 não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades Licitante Vencedoras; ou

19.5.2 deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utiliza-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

19.6 A LICITANTE VENCEDORA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela Equipe de Fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

19.6.1 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores (quando houver), além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à LICITANTE VENCEDORA de acordo com as regras previstas no ato convocatório;

19.7 A Equipe de Fiscalização poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

19.8 Cabe à UFSM, por meio da Equipe de Fiscalização de Contrato realizar a avaliação diária da qualidade dos serviços prestados pela LICITANTE VENCEDORA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR (Instrumento de Medição e Resultado). Quando atribuídos pontos 1 (um) ou 0 (zero) na avaliação diária, a UFSM deverá comunicar de imediato à LICITANTE VENCEDORA o motivo desta, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;

19.9 A Equipe de Fiscalização de Contrato realizará a consolidação e análise das avaliações diárias qualificando o desempenho mensal das atividades da LICITANTE VENCEDORA por meio do preenchimento do formulário IMR;

19.10 No final do mês avaliado, a Equipe de Fiscalização de Contrato deverá encaminhar, até o quinto dia útil do mês subsequente, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os

itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para o setor competente da UFSM para ajustes no pagamento;

19.11 A Equipe de Fiscalização de Contrato encaminhará, mensalmente, à LICITANTE VENCEDORA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada mês a mês, o desempenho global da LICITANTE VENCEDORA em relação aos conceitos alcançados pela mesma;

19.12 A LICITANTE VENCEDORA terá seu pagamento mensal baseado nas avaliações do Formulário de Instrumento de Medição e Resultados (IMR), de acordo com os percentuais abaixo:

Quadro 27 – Faixa de ajustes no pagamento.

Conceito Geral proveniente da média global do Quadro Resumo Mensal de avaliação	**Porcentagem do Valor Mensal da Contratação da Unidade**	**Nota Final mensal**
	100%	8,1 ≤ x ≤ 9
	95%	7,65 ≤ x < 8,1
	90%	6,75 ≤ x < 7,65
	85%	x< 6,75

19.8 As instruções e os instrumentos estão no Anexo 15 - Instruções para o preenchimento do Formulário de Instrumento de Medição e Resultado, Anexo 15A - Formulário de instrumento de medição e resultado – RU campus II, RU campus II e RU centro, Anexo 15B - Instruções para o preenchimento do formulário de instrumento de medição de resultado do RU campus I, RU campus II e RU centro, Anexo 15C - Quadro Resumo do IMR do Restaurante Universitário campus I, Anexo 15D - Quadro Resumo do IMR do Restaurante Universitário campus II e Anexo 15E - Quadro Resumo do IMR do Restaurante Universitário centro.

20 OUTRAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

20.1. Credenciar, por escrito, junto à UFSM, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a LICITANTE VENCEDORA deverá comunicar este fato previamente a Equipe de Fiscalização de Contrato;

20.2 Responsabilizar-se, às suas expensas, pelos pedidos, compras, recebimento e armazenamento dos materiais e gêneros alimentícios, de limpeza e descartáveis; produção, transporte, distribuição, acondicionamento e cobrança de refeições: higienização de áreas, utensílios, equipamento e mobiliário; instalação de equipamentos, e por toda estrutura interna e externa dos três restaurantes, além da conservação, manutenção e reposição de equipamentos e utensílios sempre que necessário;

20.3 Utilizar as dependências da UFSM exclusivamente para atender ao Objeto deste contrato;

20.3.1 Não utilizar as dependências da UFSM para fins diversos do objeto da presente contratação, ou para armazenamento de materiais ou gêneros que não estejam vinculados ao contrato

20.4 A LICITANTE VENCEDORA responsabilizará por todo o material disponibilizado pela UFSM: mobiliário, equipamentos, utensílios de produção e distribuição conforme discriminação do inventário e memorial descritivo das instalações prediais elaborado pela UFSM;

20.5 A LICITANTE VENCEDORA deverá providenciar, antes do início das atividades, instalação de medidores individuais de energia, que possibilitem a aferição do consumo dos restaurantes universitários. As despesas decorrentes serão de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA.

20.5.1 Realizar o pagamento mensal da fatura da energia elétrica, telefone, internet, aluguel, entre outros citados neste Termo de Referência;

20.6 Manter em perfeitas condições de uso as dependências, equipamentos e mobiliário destinados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras por mau uso;

20.6.1 Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio, sob sua responsabilidade, que venha ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo, mantendo a qualidade e o quantitativo do material inicialmente disponibilizado pela UFSM, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a UFSM. A substituição deve manter as características e especificações da peça original;

20.7 Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições. Deverá ser feito um check-list inicial contendo essas informações no primeiro dia de execução do contrato;

20.8 Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos, utensílios, mobiliário e instalações prediais pertencentes à UFSM e disponibilizados à LICITANTE VENCEDORA. Caso contrário, a UFSM poderá reter o valor referente à reposição desses materiais na nota fiscal;

20.9 Fornecer os equipamentos e utensílios necessários para atender todo o processo de produção, utilizando as referências dos Anexos 6 e 7;

20.10 Manter os utensílios (talheres, pratos, copos, bandejas e outros), materiais descartáveis em quantidade suficiente para atender aos estudantes e durante todo o período de distribuição das refeições nos três RUs;

20.10.1 A UFSM poderá solicitar o empréstimo temporário de utensílios ou outros itens a LICITANTE VENCEDORA para uso em eventos institucionais.

20.11 Apresentar inventários bimestrais de todos os utensílios (talheres, pratos, copos, bandejas e outros), mobiliário e equipamentos, até 15 dias após a solicitação da Equipe de Fiscalização de Contrato, providenciando a reposição, quando necessário. Esta reposição deverá ocorrer até 15 (quinze) dias após a apresentação do inventário solicitado pela Equipe;

20.12 Providenciar aquisição de água potável para a produção de alimentos e para os usuários dos três Restaurantes Universitários na falta de abastecimento ou por quaisquer outros motivos, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas;

20.12.1 A empresa fornecedora desse abastecimento deverá ter licenciamento sanitário conforme legislação vigente, encaminhar laudo de potabilidade da água no momento da entrega, e seus caminhões-pipa deverão ter os seguintes dizeres, em tamanho legível, no lado externo da caçamba: “ÁGUA POTÁVEL”, nome, endereço e telefone da empresa;

20.13 Quanto à manutenção dos equipamentos e manutenção predial, a LICITANTE VENCEDORA deverá observar os seguintes procedimentos:

20.13.1 Apresentar no período máximo de 30 (trinta) dias, após o início do contrato, cronograma de manutenção preventiva específica de cada equipamento (conforme descrito neste Termo de Referência), devendo este ser renovado mensalmente;

20.13.2 A LICITANTE VENCEDORA deverá obedecer a um mapa de manutenção preventiva - área física, equipamentos e mobiliário, conforme periodicidade estabelecida pela UFSM neste Termo de Referência e sempre que solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

20.13.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar previamente o planejamento mensal detalhado das atividades de manutenção preventiva a ser realizada nos RUs.

20.13.3.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar relatório mensal com as manutenções preventivas e corretivas realizadas no mês anterior;

20.14 Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, que deverá ser realizada por empresas/e ou pessoal tecnicamente capacitado, de acordo com a legislação vigente, com aprovação prévia da UFSM, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original, exceto quando autorizado pela UFSM;

20.14.1 Dispor de funcionários responsáveis pela manutenção corretiva dos equipamentos. Estes deverão estar disponíveis 24 (vinte e quatro) horas por dia, todos os dias do ano, incluindo finais de semana, feriados e recessos para não haver interrupção do processo produtivo dos RUs, caso algum equipamento imprescindível apresente defeito;

20.15 Efetuar manutenção preventiva e corretiva do sistema de ar condicionado por empresas tecnicamente capacitadas e autorizadas pela UFSM, devendo obedecer a um Plano de Manutenção, Operação e Controle conforme Lei 13.589/2018.

20.16 Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), tais como extintores de incêndio, luz de emergência, placas de aviso, entre outros;

20.16.1 Os extintores de incêndio deverão ser recarregados ou ter sua carga trocada, periodicamente, respeitando a data de validade, sendo essa troca feita por uma empresa certificada pelo Corpo de Bombeiros;

20.16.2 Deverá ser colocada uma placa identificando o tipo de extintor (CO_2, água pressurizada ou pó químico) e a área demarcada;

20.17 Efetuar a manutenção predial em todos os RUs (refeitório, cozinha, área de distribuição-refeitório) e salas anexas tanto interna como externamente (pintura, revestimento, troca de lâmpadas, substituição de tampas quebradas de caixas de gordura e esgoto, carrapetas, telas, vedações, limpeza da caixa de gordura e coifas de exaustão, filtros de água, aparelhos condicionadores de ar, extintores de incêndio, entre outros), da área externa e interna de recepção de refeições, salas administrativas, banheiros, lavatórios e vestiários de funcionários;

20.17.1 A limpeza das coifas de exaustão deverá ser feita pelo menos a cada três meses, ou de acordo com a necessidade do serviço, por empresa e ou profissionais tecnicamente capacitados de acordo com a legislação vigente (NR10, NR12, NR13, NR35 entre outras);

20.17.2 A limpeza da caixa de gordura deverá ser feita a cada três meses ou de acordo com a necessidade, através de caminhão “serv-jet”, por empresa tecnicamente autorizada para execução do serviço de acordo com a legislação vigente e registrada em órgão competente;

20.18 Realizar a higienização das dependências dos Restaurantes Universitários recolhendo os resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis, acondicionando-os de forma adequada de acordo com este Termo de Referência;

20.18.1 A destinação adequada de todos os resíduos descartados pela LICITANTE VENCEDORA deverá ser comprovada mediante relatório/atestado da empresa responsável pela destinação final dos resíduos;

20.19 Implantar em todas as dependências dos Restaurantes Universitários, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente, e conforme citado neste Termo de Referência. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. A cópia dos registros destas operações deverá ser encaminhada à UFSM;

20.19.1 Comunicar à UFSM, com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência, a realização dos procedimentos citados na cláusula;

20.20 Apresentar à UFSM no início da prestação de serviços um MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS e no prazo máximo de 05 (cinco) meses após o início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO (MBP) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) dos restaurantes universitários da prestação de serviço da UFSM, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009;

20.20.1 Os documentos supracitados devem ser aprovados pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

20.21 A LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar até 6 (seis) meses o PCMSO e o PPRA;

20.22 Elaborar e aprovar junto à UFSM os cardápios, assim como solicitar as eventuais alterações solicitadas pela mesma, que não comprometam a qualidade das refeições, sempre que se fizerem necessárias e a qualquer tempo;

20.22.1 Apresentar o cardápio mensal para a LICITANTE VENCEDORA com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua execução;

20.22.2 A LICITANTE VENCEDORA deverá respeitar as preparações (quantidade/proporção dos ingredientes mínimos), as frequências das preparações do cardápio e o tamanho das porções prontas para consumo estabelecidas neste Termo de Referência;

20.22.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não ocorra atraso na reposição dos alimentos, bem como na disponibilização de utensílios para os usuários;

20.22.4 Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios;

20.22.5 Elaborar Manual de Padronização das Preparações contendo ilustrações (fotos) das mesmas;

20.23 Adquirir materiais e matéria prima (gêneros alimentícios) de alta qualidade, e mantê-los em condições de adequada estocagem para sua perfeita conservação, de acordo com a legislação vigente, estando sujeitos a qualquer tempo, à fiscalização da UFSM, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos;

20.24 Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, baseado nas Boas Práticas de Manipulação;

20.25 Permitir que a Equipe de Fiscalização de contrato e/ou servidor designado realize a degustação, durante o preparo e/ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, devendo a LICITANTE VENCEDORA realizar imediata retirada, substituição e/ou adequação das preparações que forem consideradas inadequadas ou impróprias ao consumo;

20.25.1 Permitir a vistoria dos alimentos servidos no balcão de distribuição estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados e descontados 50% do valor total da refeição, respeitando as recomendações de temperatura de recebimento, conforme parâmetros estabelecidos pelas legislações sanitárias vigentes;

20.25.2 Responsabilizar-se pelo transporte de refeições em condições adequadas conforme estabelecido pelas legislações sanitárias e Termo de Referência;

20.26 Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

20.27 Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, suspender o fornecimento destes e encaminhar as amostras para análise bacteriológica, conforme descrito neste Termo de Referência;

20.28 Permitir que servidores da UFSM vinculados às atividades do restaurante tenham livre acesso a todas as áreas do restaurante, desde que devidamente paramentados, para fiscalização da qualidade e quantidade dos produtos, pessoal, condições de higiene, e de segurança;

20.29 Atender às solicitações da UFSM quanto às substituições dos funcionários não qualificados ou entendidos pela mesma como inadequados para a prestação do serviço;

20.30 Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário, ou quando necessário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal;

atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as capacitações ao longo da prestação dos serviços;

20.31 Comunicar à UFSM sobre a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos;

20.32 Comunicar à UFSM, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, a realização de visitas nas dependências dos RUs;

20.33 Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, citados neste Termo de Referência, independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo;

20.34 Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Estas alterações somente serão permitidas mediante concordância e autorização da UFSM;

20.35 Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos referentes à porção de cada preparação e da refeição completa em local visível e de circulação de estudantes, além da assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório;

20.36 Realizar campanhas em datas festivas (Dia da Alimentação, Páscoa, Festas Juninas, Dia do Gaúcho, Natal, entre outras) e temáticas quando couber, sendo que o planejamento deverá ser previamente definido junto com a UFSM;

20.37 É de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA assegurar o quantitativo suficiente a demanda dos usuários em cada refeição;

20.37.1 Dispor todos os componentes do cardápio em quantidades adequadas para servir à totalidade dos usuários;

20.38 A LICITANTE VENCEDORA será responsável pela destinação correta das sobras das preparações, não acarretando qualquer ônus e/ou responsabilidade a UFSM;

20.39 A LICITANTE VENCEDORA deverá usar os sistemas de controle de caixa e impressora fiscal da UFSM;

20.40 Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro arrecadado, não havendo qualquer responsabilidade por parte da UFSM em caso de furto ou roubo praticado contra a LICITANTE VENCEDORA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, a LICITANTE VENCEDORA deverá providenciar a instalação de cofre para a sua segurança;

20.41 Encaminhar a fatura/nota fiscal de cada unidade individualmente para UFSM, de acordo com o estabelecido em contrato, após ateste do Fiscal do Contrato;

20.42 Participar, sempre que requisitada pela UFSM, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da UFSM, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de

qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as atividades socioambientais estipuladas como metas pela UFSM;

20.43 Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas (pesquisa, ensino e extensão) elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da UFSM;

20.44 Disponibilizar espaço para a realização de aulas práticas e estágios aos alunos da UFSM e de outras instituições de ensino, de maneira a propiciar condições de vivenciar e adquirir experiência prática em situações reais de trabalho nas diferentes áreas de atuação.

20.44.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá designar supervisor para acompanhar as atividades dos acadêmicos, que serão orientados por docente da UFSM ou de outra instituição, as condições para a realização dos estágios serão previstas em Convênio de Estágio e Termo de Compromissos celebrados entre a Instituição e a empresa concedente;

20.44.2 Os controles técnicos científicos indicados pela UFSM deverão ser utilizados obrigatoriamente pela LICITANTE VENCEDORA, que deverá ainda apresentar relatórios periódicos de avaliação;

20.45 Realizar, no mínimo, 1 (uma) vez ao ano, aprimoramento técnico-científico do corpo técnico de nutricionistas em temas pertinentes à prática da alimentação e saúde coletiva, comprovando a participação por documento correspondente;

20.46 Atender a eventos especiais referentes a atividades acadêmicas - congressos, seminários, reuniões, aulas especiais e outros encontros de cunho acadêmico - quando solicitado pela UFSM fornecendo alimentação, utensílios e mão de obra;

20.46.1 Nos casos de atendimento a congressos estudantis e/ou eventos, o número de refeições poderá ser aumentado. Nestes casos, os horários de distribuição das refeições e as listagens de participantes serão enviados à LICITANTE VENCEDORA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis. A solicitação desses eventos a LICITANTE VENCEDORA deverá ser formal a PRAE e Direção dos RUs;

20.47 Viabilizar visitas às instalações do RU campus I, RU campus II e RU centro, quando solicitado por qualquer estudante, servidor público, prestador de serviço e visitantes mediante autorização da UFSM;

20.47.1 Disponibilizar touca e jaleco descartáveis para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários, como também, demais equipamentos de segurança para a circulação nas áreas internas do serviço;

20.48 A LICITANTE VENCEDORA será responsável pelos custos no desenvolvimento de suas atividades administrativas, tais como: equipamentos de informática, reprografia, material de escritório e o que mais se fizer necessário;

20.49 Fica vedada à LICITANTE VENCEDORA a comercialização e propaganda de quaisquer produtos no interior do RU campus I, RU campus II e RU centro;

20.50 Fica vedada à LICITANTE VENCEDORA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display etc.) ou de outras empresas, salvo quando proposto pela UFSM;

20.51 Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição nos três RUs;

20.52 Tomar ciência e assinar o Livro de Ocorrências de responsabilidade da UFSM, quando solicitado pela mesma e providenciar as medidas cabíveis para a correção das não conformidades contratuais em tempo hábil;

20.53 Cumprir e fazer cumprir a jornada de trabalho, que será de segunda à domingo incluindo os feriados e finais de semana, conforme o cargo e necessidade;

20.54 A UFSM poderá solicitar relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, bem como as respectivas Carteiras de Trabalho e Previdência Social – CTPS, devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência;

20.55 Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço, objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, despesas com refeições, uniformes, EPIs, EPCs, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

20.56 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da UFSM;

20.56.1 A LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar a UFSM, quando solicitado, contracheque dos funcionários;

20.56.2 A inadimplência da LICITANTE VENCEDORA com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere a UFSM a responsabilidade pelo seu pagamento nem poderá onerar o Objeto do Contrato.

20.57 Apresentar, quando solicitado pela Administração, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão;

20.58 Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente, não excedendo 12 horas/dia;

20.58.1 As horas extras resultantes do alongamento de jornada devido à falta de funcionários serão pagas pela empresa Licitante Vencedora.

20.59 Atender às solicitações da UFSM quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo acordado pela Equipe de Fiscalização de Contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

20.60 Instruir seus funcionários quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

20.61 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a LICITANTE VENCEDORA relatar à UFSM toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

20.62 Fornecer mensalmente, ou sempre que solicitado pela UFSM, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição da UFSM;

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

20.64 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

20.64.1 Disponibilizar no quadro da empresa, nutricionista(s) habilitado(s), cujo quantitativo mínimo e carga horária deverá seguir o previsto deste Termo de Referência ou a Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição;

20.64.2 Manter como Responsável Técnico (RT) dos restaurantes Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (2ª Região), para execução de serviços da mesma natureza do objeto da presente licitação, com experiência comprovada de no mínimo, 1 (um) ano em gerenciamento de unidades de alimentação de larga escala;

20.64.3 Comunicar imediatamente à UFSM sempre que houver alteração do titular RT ou do quadro técnico de nutricionistas, acompanhado das comprovações necessárias;

20.65 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

20.66 Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §5º-B a §5º-E, do artigo 18 da LC 123 de 2006;

20.67 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, exceto para atividades previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do

mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006;

20.67.1 Apresentar à UFSM comprovante de entrega e recebimento do referido comunicado à Receita Federal no prazo de 5 (cinco) dias;

20.68 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

20.69 Respeitar as legislações vigentes no que tange a acessibilidade e adequar os espaços, mobiliários, equipamentos e utensílios, fornecendo condição para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida por pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida;

20.70 A LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar Álvara Sanitário para o RU Campus I no prazo máximo de 03 (três) meses, contados a partir da conclusão da Execução do PPCI.

21 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA UFSM

21.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela LICITANTE VENCEDORA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

21.2 Promover reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata;

21.2.1 Indicar à LICITANTE VENCEDORA, formalmente, a Equipe de Fiscalização de Contrato que acompanhará a execução contratual e o desenvolvimento técnico das atividades objeto deste contrato;

21.3 Comunicar por escrito à LICITANTE VENCEDORA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

21.4 Aprovar as faturas da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente fornecidas e distribuídas aos usuários;

21.5 Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados para pagamento mensal;

21.6 Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, que subsidiem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual;

21.7 Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual;

21.8 Enviar Relatório de Execução mensal ao Setor de Pagamentos da UFSM;

21.8 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da LICITANTE VENCEDORA;

21.9 Realizar diariamente o registro das ocorrências do serviço nos respectivos restaurantes, em livro próprio – Livro de Ocorrências ou outro instrumento similar;

21.9.1 Estas ocorrências irão subsidiar a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual.

21.10 Solicitar a assinatura do responsável técnico da LICITANTE VENCEDORA no Livro de Ocorrências, quando necessário, caracterizando a ciência do conteúdo pelo mesmo;

21.11 Aprovar o cardápio mensal elaborado pela LICITANTE VENCEDORA, assim como aprovar as eventuais alterações solicitadas pela mesma, que não comprometam a qualidade das refeições, sempre que se fizerem necessárias e a qualquer tempo;

21.12 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

21.13 Fiscalizar todas as etapas da produção de refeições (recebimento, armazenamento, produção, higienização e distribuição de refeições), tendo livre acesso a todas as áreas dos RUs (RU campus I, RU campus II e RU centro), nas operações diárias, e/ou durante realização de auditorias;

21.14 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, dos equipamentos, dos utensílios e dos veículos utilizados para o transporte das refeições;

21.15 Proceder diariamente a degustação e aprovação das preparações servidas e/ou distribuídas aos usuários;

21.16 Fiscalizar as etapas de recepção e de distribuição das refeições transportadas no RU campus II e RU centro, de modo a garantir a execução do serviço contratado;

21.17 Comunicar à LICITANTE VENCEDORA situações especiais na UFSM, tais como paralisações, greves, entre outros;

21.18 Supervisionar o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas aos estudantes;

21.19 Solicitar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário;

21.20 Disponibilizar mobiliário e, utensílios de distribuição e equipamentos necessários para a execução das atividades envolvidas na prestação do serviço (ANEXO 4, 4A, 4B, 5, 5A, 5B);

21.20.1 Os móveis e equipamentos permanentes serão entregues à UFSM no início da prestação dos serviços após o inventário com o quantitativo e a relação patrimonial dos mesmos que deverá ser realizado entre um servidor designado pela UFSM e a LICITANTE VENCEDORA;

21.20.2 Monitorar uso adequado do predial (paredes, piso, esgoto, elétrica), equipamentos, móveis e utensílios cedidos à empresa.

21.20.3 Fiscalizar as frequências de manutenção preventiva e corretiva ocorrem de acordo com esse Termo de Referência;

21.21 Higienizar o reservatório de água do RU campus I, RU campus II e RU centro a cada seis meses, por empresa tecnicamente autorizada para executar o serviço, de acordo com a legislação vigente (NR 33 e NR35), arquivando-se os originais dos registros da operação como laudo da potabilidade da água e documentação pertinente, disponibilizando este material à LICITANTE VENCEDORA;

21.22 Não permitir que os empregados da LICITANTE VENCEDORA realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista;

21.22 Utilizar-se do Instrumento de Medição e Resultado - IMR (ANEXO 15) para avaliar a qualidade dos serviços prestados;

21.23 A UFSM deverá realizar bimestralmente, pesquisa de satisfação com os usuários no intuito de avaliar o grau de aceitação das refeições servidas e do atendimento prestado nos Restaurantes Universitários ou conforme solicitação da Equipe de Fiscalização de Contrato. Além disso, diariamente, deve estar disponível ferramentas de avaliação, por parte dos usuários, para – caso desejem – possam se manifestar;

21.24 Não praticar atos de ingerência na administração da LICITANTE VENCEDORA, tais como:

21.24.1 Exercer o poder de mando sobre os funcionários da LICITANTE VENCEDORA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

21.24.2 Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da LICITANTE VENCEDORA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;

21.24.3 Considerar os funcionários da LICITANTE VENCEDORA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

22 DA SUBCONTRATAÇÃO

22.1 Somente será permitida a subcontratação de parte dos serviços, tais como transporte, fornecimento de gêneros alimentícios, manutenção de equipamentos, manutenção de equipamentos de proteção coletiva, manutenção e reforma predial, controle de pragas, análises microbiológicas, coleta de resíduos e a reforma e serviços previstos no subitem 1.3. deste Termo.

23 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Com fulcro no art. 7º da Lei no 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União; e com base no art. 87, inciso II da Lei 8.666/1993, estará sujeita à multa, de acordo com a gravidade do inadimplemento cometido, a empresa que:

23.1 Fraudar ou falhar na execução do contrato, e ensejar retardamento de sua execução:

a) Recusar-se ou deixar de atender solicitação formal da fiscalização do contrato, necessária à boa execução contratual, após final do prazo de adequação definido pela UFSM: multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor faturado no mês em que se deu o descumprimento;

b) Deixar de ressarcir danos ao patrimônio da UFSM, ou à integridade física ou patrimonial de terceiros, em decorrência de ação ou omissão de seus empregados, nos prazos previstos no edital de licitação, após solicitação da UFSM: multa de até 3% (três por cento) sobre o valor faturado no mês em que se deu o descumprimento, sem prejuízo das demais custas com o ressarcimento dos danos causados;

c) Deixar de observar obrigações referentes ao imóvel da UFSM, após prazo formal estabelecido pela Administração: multa de até 5% (cinco por cento) sobre o faturamento mensal;

d) Deixar de manter os profissionais Nutricionistas como Responsáveis Técnicos dos Restaurantes, em conformidade com a legislação vigente: multa de R$ 2.000,00 (dois mil reais) mais 0,1% (zero vírgula um por cento) sobre o valor faturado no mês em que se observou a falha, multiplicado pelo número de dias que perdurar a ausência;

e) Receber avaliação global do público usuário inferior ou igual a 200 pontos em duas de três avaliações da pesquisa de satisfação, consecutivas: multa de até 1% do valor

total do contrato, sem prejuízo dos descontos por descumprimento no nível de satisfação do público usuário;

f) Dar causa para ocorrência de casos de intoxicação alimentar e/ou surto de doença transmitida por alimento e água: multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato;

g) Interromper totalmente os serviços dos restaurantes universitários por consequência de falhas da empresa, como falta de gêneros, de equipamentos, de funcionários ou outras condições: multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato;

h) Deixar de instalar medidores individuais de energia elétrica em cada unidade, impossibilitando a aferição do consumo do restaurante: multa de R$ 5.000,00 (cinco mil reais) por mês de infração, calculada proporcionalmente, caso a falha não persista por mais de 30 (trinta) dias, sem prejuízo da cobrança dos valores devidos de energia elétrica, os quais serão calculados conforme apuração de consumo;

i) Recusar-se ou deixar de apresentar prestação de garantia para o Contrato: multa de 0,07% (sete centésimos por cento), calculada sobre o valor total do Contrato, por dia de atraso, até o limite de 2% (dois por cento), sem prejuízo das consequências contratuais previstas em lei e no instrumento convocatório;

j) Deixar de cumprir as especificações e prazos constantes nos projetos da reforma da cozinha do RU Campus I, da instalação do sistema de ventilação e exaustão e da Execução do PPCI do RU Campus I e determinações formais da fiscalização da PROINFRA na execução da reforma e os demais serviços: multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

l) Deixar de cumprir quaisquer obrigações previstas no presente edital, não contempladas nas alíneas acima: multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato.

23.1.2 Sem prejuízo das multas indicadas no item acima, a LICITANTE VENCEDORA estará sujeita, ainda ao impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 05 (cinco) anos.

23.2 Cometer fraude fiscal:

a) Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal;

b) Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem;

c) Falsificar ou alterar quaisquer notas fiscais.

23.2.1 Para os casos correlatos a este item, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

23.2.2 As empresas enquadradas no item 23.2 acima ficarão, ainda, sujeitas à multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor remanescente do contrato.

23.3 Além do acima exposto, a LICITANTE VENCEDORA se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ora contratado, da seguinte forma:

23.3.1 Advertência, nos casos de menor gravidade;

23.4 As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização;

23.5 Será assegurado à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa;

23.6 A aplicação de uma das penalidades previstas nesta seção não exclui a possibilidade de aplicação de outras;

23.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais;

23.8 Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº. 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências;

23.9 Caso as multas previstas no edital de licitação e no instrumento contratual não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o Código Civil Brasileiro.

Anexo 1A - Especificação dos gêneros alimentícios que devem ser usados nos restaurantes universitários da UFSM.

ARROZ
Arroz dos tipos: integral e branco polido, devem ser classificados como tipo 1 e apresentar-se fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Última safra, com identidade, qualidade e embalagem. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos. Marca aprovadas do arroz polido branco: Bella Dica, Blue Ville, Fighera, Flora e Tio João. Marca aprovadas do arroz integral: Bella Dica, Blue Ville e Tio João. Sempre que solicitado, a Empresa Licitante Vencedora deverá apresentar documento comprobatório da classificação exigida para os grãos de arroz polido e arroz integral, conforme a Instrução Normativa n° 06/2009 (MAPA).
FEIJÃO E OUTRAS LEGUMINOSAS
Feijão dos tipos: preto, carioca, marrom e vermelho, soja (grão), ervilha (seca, em conserva e congelada), lentilha e grão de bico. Devem ser classificados como tipo 1,

última safra, com identidade, qualidade e embalagem. Devem apresentar-se fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos. Marca aprovadas do feijão preto: Arbaza, Bella Dica, Caldo de Ouro e Pradinho. Marcas aprovadas do feijão carioca: Arbaza e Caldo de Ouro. Marca aprovadas da lentilha: Bella Dica e Pradinho. Marca aprovada da soja em grão: Mais Vita (Yoki). Marcas aprovadas da ervilha enlatada: Oderich, Predilecta e Quero. Sempre que solicitado, a Empresa Licitante Vencedora deverá apresentar documento comprobatório da classificação exigida para os grãos das leguminosas, conforme a Instrução Normativa nº 12/2008 (MAPA) e a Portaria n° 65/1993 (MAPA).
FARINHAS, CEREAIS, SEMENTES
Aveia, farinha de mandioca torrada, farinha de rosca, farinha de trigo branca e integral, trigo em grão, amido de milho, farinha de milho e gergelim, sendo todos classificados como tipo 1. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas da aveia: Corsetti e Quaker. Marca aprovada da farinha de mandioca: Amafil. Marcas aprovadas das farinhas de trigo: Bella Dica, Maria Inês e Rosa Branca. Marcas aprovadas do amido de milho: Maizena e Nutrivita. Marcas aprovadas da farinha de milho: Bella Dica, Cooper e Zanin.
BATATA EM FLOCOS E NHOQUE DE BATATA
Batata desidratada em flocos, para o preparo do purê. O pacote de um quilo deverá apresentar um rendimento mínimo de 48 porções de 150 g cada. O produto pronto deverá apresentar consistência cremosa, característico do purê. Marcas aprovadas: Amafil e Nutrimental. Batata frita, tipo palha, sem gordura trans, com coloração e tamanho uniforme, acondicionada em embalagem primária de polietileno, apresentando transparência que permita a visualização do produto sem a abertura do pacote, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Kreky. Massa para lasanha, pré-cozida, resfriada e interfolhada, acondicionada em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Bergamaschi, Corrieri, Marsala, Pavioli e Romena. O nhoque de batata deverá ser pré-cozido e resfriado, sendo que o peso da unidade deverá ser de aproximadamente 5 gramas. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Bergamaschi, Marelli e Romena.
MASSAS
Massas de sêmola dos tipos: penne, parafuso, talharim e espaguete. Sem ovos, seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas e devidamente identificadas. As características sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) devem ser mantidas, bem como o formato característico de cada tipo de massa. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Isabela, Orquídea e Mosmann.

FRUTAS
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene. Peso unitário aproximado: Ameixa nacional: de 100 g a 120 g Banana caturra/nanica: de 140 g a 160 g Banana prata/catarina: de 100 g a 120 g Caqui chocolate: de 130 g a 150 g Goiaba: de 60 g a 70 g Laranja baía/umbigo: de 180 g a 200 g Maçã fuji: de 150 g a 170 g Maçã gala: de 150 g a 170 g Pêra willians/packams: de 150 g a 170 g Pêssego nacional: de 120 g a 150 g Tangerina ponkan: de 150 g a 200 g
HORTALIÇAS
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade. Observação - Por solicitação da Equipe de Fiscalização de Contrato, as hortaliças *in natura* poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ do hortifrutícola, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.
CARNES *IN NATURA*
BOVINAS: resfriadas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. De acordo com este Termo de Referência os seguintes cortes serão utilizados mensalmente: lagarto/tatu, coxão de dentro/mole, coxão de fora/duro, patinho (iscas resfriadas ou congeladas) e contrafilé. Todos os cortes deverão ter, no máximo, 15% de gordura. A carne bovina deverá ser de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas

marrom/esverdeadas, bem como ser limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas. As características dos cortes estão descritas neste Termo de Referência.
AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango (peito de frango sem osso, sassami e sobrecoxa) resfriadas ou congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal estabelecidas neste Termo de Referência. A carne de frango deverá ser de primeira qualidade, preparado especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento, gerando quantidade mínima de resíduos. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. As características dos cortes estão descritas neste Termo de Referência.
SUÍNA: pernil (resfriado ou congelado – cubo e bife), lombo (congelado), reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal estabelecidas neste Termo de Referência. A carne suína deverá ser de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte, em perfeito desenvolvimento, com baixo teor de gordura intersticial branca, distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. As características dos cortes estão descritas neste Termo de Referência.
PESCADOS: congelados (IQF - congelamento individual rápido), sem pele e sem espinhas (filé), apenas dos tipos especificados a seguir: filé de anjo, filé de merluza, filé de tilápia. A temperatura de congelamento deve ser de -18ºC ou de acordo com a rotulagem do fabricante. A carne de peixe deverá ser de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Deverá apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos de cada espécie. As características dos cortes estão descritas neste Termo de Referência.
PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS
CHARQUE: carne bovina salgada tipo charque, sadio, apresentando aspecto, cor, sabor e odor próprio, isento de coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente.
LINGUIÇA: de suíno fresca (tipo toscana) e suína curada (do tipo calabresa). Linguiça toscana de carne 100% suína, resfriada. Peso unitário (gomo): 80 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo e em embalagem secundária de polietileno. Linguiça calabresa grossa, defumada, resfriada. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo e em embalagem secundária de polietileno.
PRESUNTO COZIDO: presunto cozido magro (sem capa de gordura), sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, resfriado e embalado a vácuo. Marcas aprovadas: Languiru, Lebon e Perdigão.
BACON: defumado em manta, resfriado. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo e em embalagem secundária de polietileno.

EMPANADO DE FRANGO: Carne de frango congelada (moída e empanada). Peso unitário mínimo: 100 g. Marcas aprovadas: Excelsior, Frangosul e Seara.
OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO: integral, acondicionado em embalagem primária plástica, tipo sachê, contendo nesta, 120 g de peso líquido. Marca aprovada: CCGL (Qualitem).
LEITE UHT: integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), UHT, longa vida, acondicionado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento, com tampa do tipo roscável ou flexcap, contendo nesta, 01 litro de volume líquido. Marcas aprovadas: Elegê, Languiru, Piá e Santa Clara.
CREME DE LEITE: UHT, com até 26% de gordura total, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa (tetra pack). Marcas aprovadas: Itambé, Italac, Nestlé e Piracanjuba.
MANTEIGA: sem sal, do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto. Marcas aprovadas: Elegê, Leco, Batavo.
QUEIJOS: mussarela, parmesão e requeijão. Mussarela: fatiado ou inteiro (peça), resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno. Marcas aprovadas: Santa Clara e Stefanello. Parmesão: ralado, acondicionado em embalagem primária de polietileno. Marcas aprovadas: Santa Clara e Stefanello. Requeijão: cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno. Marcas aprovadas: Santa Clara, Stefanello e Tirolez. Todos os produtos deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.
IOGURTE NATURAL: integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%). Não deverão ser adicionados de açúcar ou aromatizantes/saborizantes, contendo apenas ingredientes lácteos. Marcas aprovadas: Batavo e Danone.
OVO: de galinha, branco ou vermelho. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações. Os ovos deverão ter o peso aproximado de 50 gramas. Deverá ser acondicionado em embalagem primária tipo papelão ou isopor, contendo nesta, 06 unidades.
ÓLEOS E GORDURAS
CREME VEGETAL (blister 10g): com 60% de lipídios, com sal. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16ºC.
MARGARINA VEGETAL (blister 10g): deverá conter entre 60% e 65% de lipídios,

com sal, sem gordura trans, acondicionada em embalagem primária, tipo blister, de 10 g de peso líquido (no mínimo), e em embalagem secundária de papelão (caixa). Coloração amarelada ou branca amarelada e com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16ºC. Marcas aprovadas: Leco e Junior.
MARGARINA VEGETAL CREMOSA (balde 15 kg): com 75% a 80% de lipídios, sem sal. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16ºC. Marca aprovada: Coamo.
ÓLEOS VEGETAIS: de soja, classificado como tipo 1. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser acondicionado em garrafa, de 900 ml ou em lata de 18 litros. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela LICITANTE VENCEDORA e registrada em planilha de controle.
ÓLEO COMPOSTO/MISTO: óleo composto de azeite de oliva (mínimo de 15%) e óleo de soja.
MOLHOS INDUSTRIALIZADOS E VINAGRES
MOLHOS INDUSTRIALIZADOS: extrato de tomate, molho de tomate, maionese, catchup, mostarda, molho de pimenta e molho shoyo. Extrato de tomate, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa ou lata, de 02 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Oderich e Quero. Molho de tomate tradicional, acondicionado em embalagem prímária, tipo caixa ou lata, de 02 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Oderich e Quero. Maionese, tipo tradicional com ovos caipiras, acondicionada em embalagem primária de polietileno, tipo balde, de 03 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Hellmann's, Oderich e Arisco. Catchup, tipo tradicional, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo frasco, de 03 kg a 04 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: DuSul e Predilecta. Molho de mostarda, acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de 900 ml de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Oderich.

Molho de pimenta, a base de vinagre, pimenta vermelha e sal, acondicionado em embalagem primária tipo garrafa, de vidro ou plástica, com a quantidade de 60 a 150 ml. Marcas aprovadas: Tabasco, Hemmer e Knorr. Molho shoyo, acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de 900 ml de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: DuSul, Mavi, Mettre e Zaeli.
VINAGRE: fermentado acético de fruta (maçã). O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético. Vinagre de maçã, acondicionado em embalagem primária, tipo garrafa, de 750 ml de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.
AÇÚCAR, ADOÇANTES, DOCES E FRUTAS SECAS
AÇÚCAR: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos cristal (sache 5g) e mascavo. Devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Açúcar mascavo, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Da Colônia, Mãe Terra, Jasmine e Yoki. Açúcar cristal, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Alto Alegre, Colombo, Estrela e União. Açúcar nxág (café da manhã): Cristal. Embalagem: sachês com 5g.
DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS: Doces do tipo blister: cremosos; de leite (blister de 15 g) ou frutas (geléia blister de 15 g). Não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente. Geléia, sabores morango, laranja, maçã, uva e goiaba, acondicionada em embalagem primária, tipo blister, de 15 g de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa). Marca aprovada: Ritter. Doce de leite, a base de leite e açúcar, sem adição de amido, acondicionado em embalagem primária, tipo blister, de 15 g de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa). Marca aprovada: Bom Princípio. Bala de goma tipo Americana, sabor frutas sortidas, em tubo, com no mínimo 30 g de peso líquido cada tubo, com rótulo, acondicionadas em embalagem primária plástica e em embalagem secundária de polietileno ou papelão, ambas próprias para alimentos, contendo no mínimo, 30 tubos em cada caixa. Marca aprovada: Docile. Barra de cereal sabor Castanha de Caju com Chocolate, com 20 g de peso líquido (no mínimo). Ingredientes mínimos: xarope de glicose ou glicose de milho, aveia em flocos, flocos de arroz, castanha de caju, açúcar, gordura de palma e estabilizante

lecitina de soja. Sem gorduras trans. Produto acondicionado em embalagem primária individual de filme de poliéster metalizado, resistente e atóxica, com rotulagem, e em embalagem secundária de papelão reforçado (tipo caixa). Marca aprovada: Nutry.
Bombom, sabor chocolate ao leite com cobertura de chocolate branco, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 1 kg, contendo aproximadamente 46 bombons em cada pacote e embalagem secundária de papelão, ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Ouro Branco (Lacta).
Bombom, sabor chocolate preto, com recheio de castanha de caju, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 1 kg, contendo 46 bombons cada pacote e embalagem secundária de papelão, ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Sonho de Valsa (Lacta).
Wafer recheado sabor chocolate, coberto com chocolate ao leite, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 126 g, contendo 20 unidades cada pacote e embalagem secundária de papelão, ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Bis (Lacta).
Mariola a base de banana e açúcar, em tablete, com 15 g (no mínimo) de peso líquido, acondicionada em embalagem primária de polietileno selada, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.
Paçoca a base de amendoim, açúcar e sal, com 20 g (no mínimo) de peso líquido, acondicionada em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Gulosina e Yoki.
Paçoca a base de amendoim, açúcar e sal, com cobertura de chocolate, com 20 g (no mínimo) de peso líquido, acondicionada em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Foletto
Torrone, a base de amendoim, açúcar, mel, glicose de milho, com 25 g (no mínimo) de peso líquido, acondicionado em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Foletto.
Pé de moleque crocante, a base de amendoim, com 15 g (no mínimo) de peso líquido, acondicionado em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Yoki, Da Colônia e Irlofil.
Rapadura de leite, a base de leite e açúcar, com 18 g (no mínimo) de peso líquido, acondicionada em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Da Colônia.
Goiabada, a base de polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquido e acidulante ácido cítrico, com 30 g (no mínimo) de peso líquido, acondicionada em embalagem primária de polietileno, individualmente (com rótulo), e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Só Fruta.
Ameixa preta, seca, sem caroço, acondicionada em embalagem primária de

polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Uniagro. Uva passa, preta, sem semente, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.
PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS
CAFÉ: Café torrado e moído, tradicional, máximo 5% de umidade. Embalagem a vácuo, amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante. Marcas aprovadas: Bom Jesus e Melitta.
CHOCOLATE EM PÓ: solúvel, com 50% de cacau em sua composição (no mínimo), acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Apti, Nestlé – Dois frades.
LEITE DE COCO: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Marca aprovada: Sococo.
COCO RALADO: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado. Marcas aprovadas: Sococo, Apti, Ducoco.
FERMENTO: Fermento: em pó, químico ou biológico (seco e instantâneo). Marcas aprovadas: Fleischmann e Royal.
COMPOTAS, CONSERVAS E ESPECIARIAS
COMPOTAS: Abacaxi em calda (fatias ou pedaços), acondicionada em embalagem primária, tipo lata, de 400 g de peso drenado (no mínimo), e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Hemmer, Oderich e Predilecta. Figo em calda (unidades inteiras), acondicionada em embalagem primária, tipo lata, de 400 g de peso drenado (no mínimo), e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Hemmer, Oderich e Predilecta. Pêssego em calda (fatias ou pedaços, sem pele e sem caroço), acondicionada em embalagem primária, tipo lata, de 400 g de peso drenado (no mínimo), e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Oderich, La Violetera.
CONSERVAS: Azeitona verde ou preta, sem caroço, em conserva, acondicionada em embalagem primária de polietileno, tipo balde, de 01 kg a 02 kg de peso drenado, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Uniagro, Hemmer, La Violetera. Milho verde em conserva, acondicionado em embalagem primária, tipo lata, de 02 kg de peso drenado, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Oderich, Predilecta e Quero. Ervilha em conserva, acondicionada em embalagem primária, tipo lata, de 02 kg de peso drenado, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para

alimentos. Marcas aprovadas: Oderich, Predilecta e Quero.
Cogumelo (Champignon – Gênero Agaricus), em conserva, fatiado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo balde, de 01 kg a 02 kg de peso drenado, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Uniagro.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro), alecrim desidratado, louro desidratado em pó, manjerona, manjericão, orégano, açafrão da terra (cúrcuma), colorau, curry em pó, alho granulado desidratado e em pasta, coentro, noz moscada em pó, pimenta do reino e sálvia.
Colorau em pó (vermelhão). Marcas aprovadas: Apti e Kitano.
Caldos: carne, galinha e legumes.
Alho em pasta, sem adição de sal, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo balde, de 01 kg a 02 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Alhocas.
Os temperos desidratados deverão conter somente as folhas desidratada, livres de gravetos e outras matérias orgânicas.
Todos os condimentos e especiarias deverão ser acondicionados em embalagem primária de polietileno, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa).

ALIMENTOS A BASE DE SOJA

Alimento à base de soja é o produto cuja principal fonte de proteínas é proveniente da soja.
ALMÔNDEGA DE SOJA: a base de proteína de soja, formato redondo uniforme, temperada e congelada. Peso unitário: de 25 g a 30 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Sojamania.
HAMBÚRGUER DE SOJA: a base de proteína de soja, temperado e congelado, próprio para o método de cocção fritura. Peso unitário: de 50 g a 70 g. A unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica, própria para alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada própria para alimentos. Marca aprovada: Sojamania.
PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA: apresentadas nas formas texturizada; na forma de cubos ou grânulos (médio);
CREMES E OUTROS: a soja, quando embebida, produz um líquido chamado extrato de soja e esse líquido pode ser transformado em vários tipos de alimentos. O creme de soja deverá ser UHT, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa (tetra pak). Marca aprovada: Batavo.

PÃES E BISCOITOS

PÃES: Pão de sanduíche fatiado 25 g, Pão de sanduíche fatiado integral 25 g (no mínimo 51% de farinha de trigo integral na composição e sem adição de corantes), Pão francês 50 g, Pão francês integral 50 g, Pão sovado integral de formato redondo 50 g (no mínimo 51% de farinha de trigo integral na composição e sem adição de

corantes), Pão sovado doce de formato redondo 25 g, Pão sovado (tipo cachorro quente) 100 g. O pão francês deverá ser produzido no mínimo na data anterior ao consumo. Deve conter rótulo indicando os ingredientes e prazo de validade;

BISCOITOS: Biscoito de farinha de trigo, doce, tipo Maria e Biscoito de farinha de trigo, tipo Cream Cracker.

Biscoito de farinha de trigo, tipo cream cracker, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 133 g de peso líquido, em embalagem secundária de polietileno, contendo aproximadamente 400 g de peso líquido e em embalagem terciária de papelão (caixa), todas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Corrieri, Isabela e Orquídea.

Biscoito de farinha de trigo, doce, tipo nxág, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 133 g de peso líquido, em embalagem secundária de polietileno, contendo aproximadamente 400 g de peso líquido e em embalagem terciária de polietileno ou de papelão (caixa), todas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Corrieri, Isabela e Orquídea.

PRODUTOS DESCARTÁVEIS

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Sempre que possível, preferencialmente biodegradáveis.

Os **copos, tampas e embalagens para sobremesas** devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida com capacidade mínima de 300 mL para os de água e capacidade mínima de 100 mL para os de sobremesas, sendo os copos de água com medidas aproximadamente de 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Estes copos, tampas e embalagens devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. As tampas descartáveis deverão estar em conformidade com o diâmetro do copo e da embalagem para sobremesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da ABNT.

Os **potes e embalagens para refeição de EPS** – poliestireno expandido, popularmente conhecido como isopor, devem ter capacidade para armazenar as preparações de acordo com a quantidade estipulada nos cardápios. Além dos atributos de proteção e conservação térmica, devem ser leves e práticos no manuseio, inodoros, possuírem tampas, serem higiênicos e totalmente inócuos. O EPS é um plástico celular rígido, resultante da polimerização do estireno em água. É 100% reciclável e livre de CFC (gás clorofluorocarboneto) e HCFC (gás hidrocarbureto). Não é biodegradável. Essas embalagens devem ser homogêneas, isentas de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente. Os

produtos deverão atender à Norma DIN ISSO-1043/78.

O **mexedor de bebidas** em poliestireno, para bebidas quente ou fria, na cor cristal transparente com aproximadamente 9 cm de comprimento para café e longo para drink, material atóxico para uso doméstico, deverá apresentar-se isento de furos, rachaduras ou quaisquer outros defeitos, ser específico para a manipulação de alimentos, e acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade.

Os **guardanapos** de papel toalha duplo, medindo aproximadamente 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

É exigida **touca protetora capilar branca**, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

O **monitor de óleos e gorduras** indicado para monitorar a porcentagem de ácidos graxos livres do óleo de fritura, definindo a sua vida útil e a sua qualidade, deverá ser disponibilizado pela empresa LICITANTE VENCEDORA.

Sacos para coleta de amostras de alimentos quentes e frios, esterilizados, com tarja para identificação das preparações.

Máscaras descartáveis confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.

Luvas descartáveis: transparente, tamanho único em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos para manipulação de alimentos.

Filme em PVC atóxico, transparente, apresentação bobina.

Papel Toalha: em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m^2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas industriais.

Papel alumínio: em rolo medindo 30 cm de largura e 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do produto. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade.

Anexo 1B – Padrão de identidade e qualidade (PIQ)

ARROZ

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Arroz	Beneficiado	Longo fino	Polido	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados e/ou em processo de fermentação; Presença de impurezas, sementes tóxicas, insetos mortos ou vivos, tais como carunchos e gorgulhos; Odor estranho impróprio ao produto.	Instrução Normativa nº 2, de 6 de fevereiro de 2012 – MAPA Portaria nº 85, de 06 de março de 2002 – SARC nº85/02 anexo – MAPA
		Longo fino	Integral		

FEIJÃO E OUTRAS LEGUMINOSAS

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Feijão preto	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados,	Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008 – MAPA Instrução Normativa nº 56, de	

Feijão carioca	Comum	Cores	1	carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, ardidos, defeituosos; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	24 de novembro de 2009 – MAPA Ferreira, *Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I,* 2002.	
Feijão marrom	Comum	Cores	1			
Feijão vermelho	Comum	Cores	1			
Ervilha seca		Graúda	1			Portaria n° 65, de 16 de fevereiro de 1993 – MAPA
Ervilha congelada						
Lentilha		Graúda ou misturada	1			Portaria n° 65, de 16 de fevereiro de 1993 – MAPA
Grão de bico			1			ORNELLAS, 2013
Soja	I	Amarela		Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	Instrução Normativa nº 11, de 15 de maio de 2007 – MAPA Portaria nº 85, de 06 de março de 2002 – SARC nº 85/02 anexo XVI –MAPA
	II	Branca		Texturizada granulada		
				Texturizada grossa		
	II	Caramelo		Texturizada granulada		
				Texturizada grossa		

FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES

MATÉRIA PRIMA	SUBGRUPO/GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Aveia	1	Branca	1	Flocos	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	Portaria nº 191, de 14 de abril de 1975 – MAPA
				Farinha fina		
				Farelo fino		
				Integral laminada		
Trigo	Farinha	Branca	1	Comum		Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005 – MAPA Instrução Normativa n° 38, de 30 de novembro de 2010 – MAPA
	Farinha		Integral	Farinha para quibe		
				Farinha comum		
	1		1	Grão		
Milho	1	Amarela	1	Amido		RDC nº 263, de 22 de setembro de

				Farinha média		2005 – ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 22 de dezembro de 2011 – MAPA
Farinha de mandioca	Seca	Fina	1	Torrada		Instrução Normativa n° 52, de 7 de novembro de 2011 – MAPA
Farinha de rosca	Industrializada					RDC nº 90, de 18 de outubro de 2000 – ANVISA RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA
Gergelim	Semente		Branco ou natural			Instrução Normativa Nº 45, de 17 de setembro de 2013 – MAPA

BATATA EM FLOCOS, BATATA PALHA, MASSA DE LASANHA E NHOQUE DE BATATA

MATÉRIA PRIMA	CLASSIFICAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Batata	Palha	Coloração e tamanho uniforme	Embalagens rasgadas, com furos, amassadas; presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos ou gorgulhos; textura quebradiça, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu formato, com rugosidade e pontuações ou coloração escura; odor estranho impróprio ao produto; fora da temperatura de conservação adequada.	
Batata	Desidratada	Flocos		
Massa de lasanha	Resfriada, pré-cozida	Interfolhada		
Nhoque de batata	Resfriado, pré-cozido			

MASSAS

MATÉRIA PRIMA	CLASSIFICAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Massas	Sem ovos	Seca ou fresca (penne, parafuso, talharim e espaguete)	Embalagens rasgadas, com furos, amassadas; presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos ou gorgulhos; textura quebradiça, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu formato, com rugosidade e pontuações ou coloração escura; odor estranho impróprio ao produto; fora da temperatura de conservação adequada.	RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000 – ANVISA Ferreira, *Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I,* 2002 Portaria interministerial MA/MS n° 224, de 5 de abril de 1989 RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000 – ANVISA

FRUTAS

MATÉRIA PRIMA	VARIEDADE / CULTIVAR	GRUPO	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA

Ameixa			Extra	Formato arredondado; polpa macia, doce, de cor amarelada ou avermelhada; película fina, vermelho-arroxeada.	PHILIPPI, 2003 RESOLUÇÃO – CNNPA nº 12, de 1978 – ANVISA
Banana	Caturra/nanica Prata/catarina	II		Cacho formado de pencas; tamanho compatível com a variedade; polpa macia, doce e cor branco-creme a amarelada; casca amarela.	Portaria nº 126, de 15 de maio de 1981 – MAPA
Maçã	Gala Fuji			Formato arredondado; polpa doce, branco-amarelada; casca fina, lisa e cor vermelha;	Instrução Normativa nº 5, de 9 de fevereiro de 2006 – MAPA
Pêra	Willians/packams			Polpa macia, doce, cor branca; casca fina, lisa e verde.	Instrução Normativa nº 3, de 2 de fevereiro de 2006 – MAPA
Caqui	Chocolate			Formato redondo; polpa firme, macia, doce, vermelho-alaranjada; casca fina, vermelha.	PHILIPPI, 2019
Melão	Amarelo			Formato redondo, ovalado ou alongado; polpa firme, macia, doce, branco-amarelada; casca lisa, com coloração amarela.	Instrução Normativa nº 36, de 18 de junho de 2008 – MAPA PHILIPPI, 2019
Mamão	Formosa			Formato alongado; polpa firme, macia, doce, laranja; casca amarelada ou alaranjada.	Instrução Normativa nº 2, de 8 janeiro de 2009 – MAPA
Melancia				Formato redondo ou alongado; polpa macia, doce, vermelha, com sementes achatadas e pretas; casca lisa e lustrosa, com estrias de cor verde-escura intercaladas de um verde mais claro no sentido do comprimento.	PHILIPPI, 2019
Manga	Tommy Haden Rosa			Fruto com formato redondo, ovalado ou alongado; Polpa macia, doce, às vezes fibrosa, com coloração variando do amarelo-claro ao alaranjado-escuro; Casca lisa e fina, cor variável do verde ao vermelho, passando pelo amarelo.	Instrução Normativa nº 2, de 02 de fevereiro de 2003 – MAPA PHILIPPI, 2019
Tangerina	Ponkan	I		Formato arredondado-achatado; polpa suculenta, fibrosa, em gomos facilmente separáveis, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada, facilmente destacada da polpa.	Portaria Nº 690, de 21 de novembro de 2002 – MAPA PHILIPPI, 2019
Laranja	Baía/umbigo	II		Formato redondo; polpa suculenta, fibrosa, em gomos, doce-cítrica, alaranjada; casca grossa, rugosa, alaranjada.	Portaria Nº 691, de 21 de novembro de 2002 PHILIPPI, 2019
Limão	Tahiti	I		Formato redondo; polpa suculenta, ácida, verde –clara, casca lisa, cor verde.	Portaria nº 692, de 21 de novembro de 2002 PHILIPPI, 2019
Pêssego	Nacional			Fruto redondo; polpa macia, doce; casca aveludada de cor amarelada e rosada; aroma delicado.	Instrução Normativa nº 37, de 18 de junho de 2008 – MAPA
Goiaba	Vermelha			Formato redondo; polpa firme, macia, doce, avermelhada; casca amarelada.	Instrução Normativa nº 7, de 11 novembro de 2005 – MAPA Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 – ANVISA PHILIPPI, 2003.

HORTALIÇAS

RAÍZES, TUBÉRCULOS E BULBOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
Aipim			Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
Alho	Branco			Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um invólucro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; Aroma e sabor fortes, característicos.	Portaria nº 242, de 17 de setembro de 1992 – MAPA Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA nxá://www.cnph.embrapa.br
	Roxo				
Batata	Inglesa	1		Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	Portaria Nº 69, de 21 de fevereiro de 1995 – MAPA Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA nxá://www.cnph.embrapa.br
	Doce	Roxa		Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.	
Beterraba				Raiz de formato arredondado e achatado; cor vermelho-arroxeada.	nxá://www.cnph.embrapa.br

RAÍZES E TUBÉRCULOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
Cebola	Branca	*Typsicum* (Regel)	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	Portaria nº 529, de 18 de agosto de 1995 – MAPA Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA nxá://www.cnph.embrapa.br
Cenoura				Raízes longas, de formato cilíndrico; casca e polpa com coloração alaranjada intensa, baixa incidência de ombro verde ou roxo.	Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA nxá://www.cnph.embrapa.br

FRUTOS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
Abóbora	Moranga cabotiá		Extra	Forma arredondada-achatada ou alongada, dependendo da variedade; aparência de gomos; casca lisa, rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com coloração alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.	Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA nxá://www.cnph.embrapa.br
	Japonesa				
Abobrinha	Italiana			Formato alongado regular; casca lisa e brilhante de cor verde mais intensa.	Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA PHILIPPI, 2019
Berinjela	Roxa			Formato oblongo, cilíndrico e alongado; fruto de cor roxo-escura e brilhante; pedúnculo verde.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
Chuchu				Fruto compacto; formato de nxá alongado; polpa verde; casca rígida, rugosa e sulcada, cor verde.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
Pepino	Salada			Formato cilíndrico, alongado; casca lisa de cor verde-escura.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de

	Japonês			Fruto verde-escuro brilhante, mais fino e alongado.	12 de novembro de 2002 – MAPA
Pimentão	Amarelo			Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde-escuro, amarelo intenso e vermelho vivo, dependendo do estado de maturação do fruto; aroma e sabor fortes característicos, sabor levemente adocicado nos frutos amarelo e vermelho.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
	Verde				
	Vermelho				
Tomate	Cereja			Fruto redondo de cor vermelha intensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
	Gaúcho				
	Longa vida				

FLOR	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
Brócolis	Comum		Extra	Ramas comercializadas em maços que incluem talos e folhas, além dos botões florais; botões florais totalmente fechados, talos firmes e folhas frescas; coloração verde, nunca amarelada;	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
	Americano			"Cabeça" de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração verde, porém os botões florais podem apresentar coloração superior arroxeada.	
Couve-flor		5, 6, 7 ou 8	Extra	"Cabeça" de flores bem unidas, associadas a um caule central e rodeadas de folhas; coloração branca ou creme, nunca amarela; não deve apresentar pelos na superfície das flores.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA

FOLHAS	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
Acelga			Extra	Folhas novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde-esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
Agrião				Maços com folhas frescas, pequenas, de cor verde escura, sem áreas amareladas ou pontos escurecidos; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
Alface	Americana	Verde, Roxa		Folhas lisas ou crespas, consistentes, quebradiças, verde-esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compacidade.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
	Crespa			Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante ou roxa (somente as bordas ou o todo).	
	Lisa			Folhas lisas e delicadas de bordas arredondadas, podendo ou não formar cabeça; coloração verde.	
Cebolinha				Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	nxá://www.cnph.embrapa.br
Chicória	Crespa			Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – ANVISA
	Lisa				

Coentro				Folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; nunca devem apresentar folhas amareladas ou talos moles; aroma e sabor fortes, característicos.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – ANVISA
Couve	Chinesa			Folhas arredondadas, grandes, lisas ou pouco onduladas, de cor verde-escura e talos verde-claros; sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
	Manteiga				
Espinafre				Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
Hortelã	Fresco			Pequenas folhas opostas, rugosas, de formato ovalado e margens serrilhadas; coloração verde; aroma e sabor refrescantes.	nxá://www.cnph.embrapa.br
Manjericão	Fresco			Pequenas folhas ovaladas e pontiagudas, de margens lisas, presas a um caule muito ramificado; folhas verde-brilhantes muito aromáticas.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
Repolho	Verde			"Cabeça" formada pela sobreposição de folhas; coloração verde ou roxa, dependendo da variedade (as folhas de cobertura são mais escuras, enquanto as folhas internas são mais claras); pecíolo curto e bem destacado, firme e claro nas duas variedades.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
	Roxo				
Rúcula				Folha alongada de borda lisa ou recortada; coloração varia do verde ao verde escuro; talo fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
Salsa	Lisa			Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde-clara; possuem aroma forte e agradável.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
	Crespa				

SEMENTES	VARIEDADE	GRUPO / CLASSE	TIPO / CATEGORIA	CARACTERÍSTICAS / REQUISITOS	REFERÊNCIA
Ervilha fresca	Ervilha-Torta			Ervilhas em vagens tenras, limpas, de cor verde clara; grãos, também verdes, podem ser lisos ou rugosos; vagens devem estar firmes e quebráveis, nunca amolecidas e dobráveis.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA
Vagem	Manteiga			Vagem mais comprida e mais larga do que outras variedades, de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças, nunca amolecidas.	nxá://www.cnph.embrapa.br Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 – MAPA

CARNES IN NATURA

MATÉRIA PRIMA	ORIGEM	CORTE	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Carne bovina	Bovina	Coxão de dentro, sem abas e com pequena quantidade de gordura aparente/visual. Componentes musculares do corte: gracilis, sartório e pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral.	Em temperatura adequada ao tipo de conservação (resfriada); aspecto firme, livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido.	Portaria n° 5, de 08 de novembro de 1988 – MAPA PHILIPPI, 2019 Decreto nº 343, de 04 de novembro de 1996 – MAPA Albino Luchiari Filho Produção de carne bovina no Brasil qualidade, quantidade ou ambas? SIMBOI, 2006

		Coxão de fora, sem lagarto e sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). Corte preparado pela remoção completa da gordura aparente/visual. Componente muscular do corte: bíceps femoral.	quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio.		Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – RIISPOA – MAPA RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 DIPOA n° 304, de 22 de abril de 1996 DIPOA n° 145, de 22 de abril de 1998 Resolução da ANVISA nº 105, de 19 de maio de 1999 Portaria Nº 46, de 10 de fevereiro de 1998 – MAPA
		Contrafilé, sem cordão, sem abas e pequena quantidade de gordura aparente/visual. Corte obtido pela remoção dos músculos intercostais, serrato dorsal caudal e íliocostal (sem abas) e pela remoção do músculo espinhal dorsal (sem aba do contrafilé).			
		Patinho, Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário.			
		Lagarto/tatu, com pele e pequena quantidade de gordura aparente/visual. Componente muscular do corte: semitendinoso.			
Carne de aves	Frango	Peito sem osso Resfriado ou congelado	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação (resfriado ou congelado); aspecto firme, cor amarelo-rosado; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio.	Carne com consistência amolecida, dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acumulo sanguíneo. Coloração da carne com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Presença de excesso de gordura.	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999 – MAPA Albino Luchiari Filho. Produção de carne bovina no Brasil qualidade, quantidade ou ambas? SIMBOI, 2006. DIPOA n° 304, de 22 de abril de 1996 DIPOA n° 145, de 22 de abril de 1998 Resolução da ANVISA nº105, de 19 de maio de 1999 Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998 – MAPA Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952 – RIISPOA – MAPA Instrução Normativa nº 59, de 02 de dezembro de 2009 – MAPA
		Sassami Congelado tipo IQF			
		Sobrecoxa Resfriado ou congelado			
Carne suína	Suína	Lombo Congelado tipo IQF	Odor característico, temperatura adequada ao tipo de conservação; aspecto firme e cor rosada; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio; gordura de coloração branca ou quase branca.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas ou limo ou exsudando suco.	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999 – MAPA Albino Luchiari Filho. Produção de carne bovina no Brasil qualidade, quantidade ou ambas. SIMBOI, 2006 DIPOA n° 304, de 22 de abril de 1996 DIPOA n° 145, de 22 de abril de 1998 Resolução da ANVISA nº 105, de 19 de maio de 1999 Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998 – MAPA Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 – RIISPOA – MAPA
		Pernil (bife e cubo) Resfriado ou congelado			

Pescado	Peixe	Filé de anjo Congelado, tipo IQF	Odor característico, carne firme, olhos brilhantes, guelras róseas ou vermelhas úmidas, escamas aderentes e firmes, cor branca ou ligeiramente rósea, temperatura adequada à forma de conservação; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas escuras, espinhas quebradas ou aparentes.	Carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos; carne sem brilho, de cor leitosa; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e afundados na órbita; guelras pálidas, ressecadas, azuladas, com cheiro desagradável; escamas opacas, desprendendo-se facilmente; pele de cor embaçada, rugosa e frágil; ventre flácido ou volumoso; nadadeira e cauda sem resistência a movimentos; vísceras dilaceradas.	ORNELLAS, 2013. Albino Luchiari Filho. Produção de carne bovina no Brasil qualidade, quantidade ou ambas? SIMBOI, 2006 Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998 – MAPA Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 – RIISPOA – MAPA
		Filé de merluza Congelado, tipo IQF			
		Filé de tilápia Congelado, tipo IQF			

PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS

MATÉRIA PRIMA	ORIGEM	CORTE	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Carne seca / charque	Bovina	Coxão traseiro	Embalagem rasgada ou furada; carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura não deve apresentar odor de ranço.	Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999 – MAPA Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 – MAPA Circular nº 109, de 29 de agosto de 1988
Bacon defumado	Suíno		Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	
Costela defumada	Suíno		Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	
Presunto	Suíno	Membro posterior, desossado ou não, e submetido ao processo térmico adequado.	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável; não conservação em temperatura adequada, ou seja, a de refrigeração (máximo 8ºC).	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 – MAPA Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 – MAPA
Isso	Suíno	Calabresa (industrializada)	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou	Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 – MAPA Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 – MAPA
	Suíno	Toscana (em gomos uniformes)		

			com odor desagradável.	
Empanado de frango	Frango		Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	

LEITE E DERIVADOS

MATÉRIA PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Leite UHT	Integral	Aspecto líquido e homogêneo; coloração branca; sabor e odor suaves, levemente adocicados.	Aspecto viscoso; cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos.	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 – MAPA Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1997 – MAPA Decreto nº 1.236, de 02 de setembro de 1994 – MAPA ORNELLAS, 2013 ARRUDA, 2002
Leite em pó instantâneo	Integral	Pó facilmente solúvel em água; aspecto uniforme, sem grumos; cor branco-creme; sabor e odor agradáveis, semelhantes ao do leite fluido.	Matéria prima empedrada, mofada; cor, sabor ou odor alterados; presença de corpos estranhos de qualquer natureza.	
Creme de leite UHT / fresco	Creme de até 26% de gordura	Deve apresentar-se espesso, de coloração branca ou levemente amarelada; sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos.	Presença de impurezas ou elementos estranhos; creme com consistência, cor, odor ou sabor alterados.	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 – MAPA ORNELLAS, 2013 Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1997 –MAPA
Manteiga	Extra ou de primeira qualidade	Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC, de textura lisa, uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água; coloração branca amarelada; sem manchas ou pontos com outras colorações; sabor suave e aroma delicado.	Presença de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos; Consistência amolecida; cor, sabor e odor alterados.	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 – MAPA ORNELLAS, 2013 Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1997
Queijo	Mussarela	Aspecto de massa semi-dura; cor branco-creme homogênea; sabor suave; odor próprio.	Produto estufado, rachado, mofado; presença de elementos estranhos em sua massa; cor, sabor ou odor impróprios ao produto.	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 – MAPA Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1997 –MAPA
	Parmesão (ralado)	Consistência dura; textura compacta, superfície de fratura granulosa; coloração amarelada; sabor salgado, ligeiramente picante; odor característico, agradável e bem desenvolvido.	Aspecto pegajoso, textura amolecida; presença de mofo ou qualquer outro elemento estranho; cor, sabor ou odor impróprio ao produto.	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996 – MAPA Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1997 –MAPA Portaria nº 353, de 04 de setembro de 1997 – MAPA
	Requeijão	Aspecto de massa mole, pastosa, homogênea; coloração branco-creme; sabor e odor característicos.	Massa heterogênea, de consistência ou cor alterada; presença de mofo ou	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997 – MAPA ARRUDA, 2002 Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1997 –MAPA

			elementos estranhos à sua natureza; odor e sabor pútridos.	
Iogurte natural	Integral	Consistência firme ou pastosa; cor branca; odor próprio; sabor levemente ácido.	Consistência líquida; aspecto talhado; cor, odor ou sabor alterado.	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 – MAPA

OVOS

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Ovos de galinha	Fresco branco	A	Tipo 1 (extra ou jumbo)	Ovos com casca suja, trincada ou rompida; alterações da gema e da clara; gema arrebentada, misturada à clara, com manchas escuras, presença de sangue, embrião ou fungos; cor, odor e sabor anormais; podridão.	Portaria nº 1 de 21 de fevereiro de 1990 – MAPA ORNELLAS, 2013 Decreto nº 56.585, de 20 de julho de 1965 – MAPA Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 – MAPA Instrução Normativa nº 46, de 2 de setembro de 2008 – MAPA Instrução Normativa nº 56, de 04 de dezembro de 2007 – MAPA Resolução nº 1, de 09 de janeiro de 2003 – MAPA
	Fresco cor				

ÓLEOS E GORDURAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Margarina vegetal		Com sal	Coloração alterada; odor e sabor desagradáveis, característicos de ranço; temperatura inadequada de conservação.	Portaria nº 372, de 04 setembro de 1997 – MAPA ORNELLAS, 2013
Margarina vegetal		Sem sal	Coloração alterada; odor e sabor desagradáveis, característicos de ranço; temperatura inadequada de conservação.	Portaria nº 372, de 04 setembro de 1997 – MAPA ORNELLAS, 2013
Óleos vegetais	1	Soja	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde. Com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração	ARRUDA, 2002 ORNELLAS, 2013 Instrução Normativa nº 49, de 22 de dezembro de 2006 – MAPA RDC n° 270, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA

			amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS

MATÉRIA PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Concentrado de tomate	Extrato	Aspecto de massa mole; cor vermelha; odor e sabor próprios.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	RDC Nº 272, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA
	Molho			
Catchup		Consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor próprios.		RDC Nº 276, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA
Mostarda	Amarela	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor fortes, característicos.		
Molho shoyo		Consistência líquida; coloração escura; sabor salgado.		
Maionese		Consistência pastosa, emulsão estável; cor branco-creme; odor e sabor característico.		
Molho de pimenta		Consistência líquida; coloração escura; sabor salgado.		

VINAGRE

MATÉRIA PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Vinagre	Fermentado Acético de Maçã	Líquido límpido, de coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza.	Instrução Normativa nº 36, de 14 de outubro de 1999 – MAPA Instrução Normativa nº 23, de 02 de agosto de 2004 – MAPA

AÇUCAR

MATÉRIA PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Açúcar	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto.	RDC Nº 271, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA ORNELLAS, 2013
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao da rapadura.		

DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS

MATÉRIA PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA

Doces	Cremosos	De leite e variados de frutas sem leite	Sabor, odor e cor alterados; textura diferente da especificada em embalagem; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; consistência alterada.	RDC Nº 272, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997 – MAPA; Alterada pela Portaria n° 855, de 27 de setembro de 2010 RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 – ANVISA ORNELLAS, 2013 PHILIPPI, 2019
Ameixa	Preta, sem caroço	Seca	Presença de fungos, bolores, insetos ou outra matéria estranha; coloração anormal, odor e sabor estranhos ao produto.	RDC Nº 272, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA
Uva passa	Preta / Branca	Seca		
Mariola, Paçoca com e sem cobertura de chocolate, Torrone, Pé-de-moleque, Rapadura de leite, Bala de goma, Barra de cereal, Bombom, Cocada, Goiabada, Wafer sabor chocolate			Presença de fungos, bolores, insetos ou outra matéria estranha; coloração anormal, odor e sabor estranhos ao produto.	

CAFÉ, CHOCOLATE EM PÓ, LEITE DE COCO, COCO RALADO, FERMENTOS

MATÉRIA PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Café	Torrado e moído	Cor castanho-escura; aroma forte e agradável, característico. Possuir selo ABIC.	Umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto.	RDC Nº 277, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA
Chocolate	Em pó	50% de cacau	Umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto.	
Leite de coco	Sem açúcar	Líquido de coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; presença de matéria estranha.	RDC Nº 272, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA
Coco ralado	Desidratado Sem açúcar	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e sãos.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	
Fermento	Químico pó	Aspecto em pó, Cor branco, Cheiro e sabor próprio	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo.	RESOLUÇÃO – CNNPA nº 38, de 1.977 – ANVISA
	Biológico seco	Fermento Seco; Aspecto: pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis; Cor: do branco ao castanho claro; Cheiro: próprio; Sabor: próprio		
	Biológico instantâneo			

COMPOTAS E CONSERVAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA	REFERÊNCIA

			REJEIÇÃO	
Compota de abacaxi		Fatiado ou em pedaços	Vazamento do líquido interno; líquido de cobertura espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas ou o todo) líquido turvo, sujo, alcalino, com cheiro amoniacal, fermentado ou inadequado por qualquer outra razão.	
Compota de figo		Inteiro		
Compota de pêssego		Fatiado ou em pedaços (sem pele e sem caroço)		
Azeitona	Verde	Sem caroço; fatiada ou inteira	Vazamento do líquido interno; líquido de cobertura espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas ou o todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.	ARRUDA, 2002 ORNELLAS, 2013 RDC n° 352, de 23 de dezembro de 2002 – ANVISA RDC nº 362, de 29 de julho de 1999 – ANVISA Resolução – CNNPA Nº 13, de 15 de julho de 1977 – ANVISA Instrução Normativa nº 23, de 02 de agosto de 2004 – MAPA RDC Nº 272, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 – ANVISA
	Preta			
Milho verde	Salmoura/simples			
Ervilha	Salmoura/simples			
Champignon	Salmoura/ simples	Fatiado ou inteiro		

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Alho	Desidratado	Granulado	Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº de lote ou data de validade.	Portaria nº 242, de 17 de setembro de 1992 – MAPA
	-	Em pasta		Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006 – MAPA ORNELLAS, 2013 Portaria nº 13, de 25 de janeiro de 2010 – MAPA RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 – ANVISA GERMANO – P. M. L, 2008 Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 – ANVISA Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA Resolução nº 130, de 26 de maio de 2003 –ANVISA
Alecrim	Desidratado	Folhas		
Caldo de carne				
Caldo de galinha				
Caldo de legumes				
Coentro				
Manjericão				
Manjerona				
Orégano				
Salsa				
Sálvia				
Açafrão da terra (cúrcuma)		Pó		
Colorau				
Curry				
Louro				
Noz moscada				
Pimenta do reino				
Sal	Refinado	Fino		

ALIMENTOS À BASE DE SOJA

MATÉRIA PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Almôndega de soja	Almôndega de soja a base de proteína de soja, congelada.	Ingredientes obrigatórios: partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Cor, odor e sabor característicos da leguminosa.	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; aspecto pegajoso e com partes moles, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	
Hambúrguer de soja	Hambúrguer de soja a base de proteína de soja, congelado.			
Proteína de soja	Proteína de soja texturizada, na forma de cubos ou grânulos (médio).		Embalagens rasgadas, com furos, presença de fragmentos ou materiais estranhos de qualquer natureza, carunchos ou gorgulhos; apresentar-se esfarelada, com fungos, manchas de umidade, deformações em seu formato, com coloração escura; odor estranho impróprio ao produto.	
Cremes e outros	Apresentados nas diversas formas utilizando o líquido extraído da soja e acrescido de outros ingredientes.		Aspecto viscoso, cor, sabor ou odor alterados; presença de impurezas ou elementos estranhos ao produto.	

PÃES E BISCOITOS

MATÉRIA PRIMA	ESPECIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Pão branco	Pão de sanduíche fatiado; Pão francês; Pão sovado doce; Pão sovado do tipo cachorro quente.	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	Embalagem rasgada ou furada; coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; aspecto pegajoso e com partes moles, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	
Pão integral	Pão de sanduíche fatiado integral; Pão francês integral; Pão sovado integral.			
Biscoitos	Biscoito de farinha de trigo, doce, tipo Maria;			
	Biscoito de farinha de trigo, tipo cream cracker.			

DESCARTÁVEIS

MATÉRIA PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Bobina de plástico	Transparente	Vários tamanhos	Material de polietileno, transparente, atóxico, deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado,	RDC nº 91 / 2001 GERMANO, 2008 ABNT- NBR- 14865 ABNT- NBR 13230
Copo descartável para água	Branco	300 ml		
Copo descartável para café	Branco	50 ml		
Pote descartável para sobremesa	Branco	100 ml		
Guardanapo de papel	Folha dupla	24,0 cm X 22,0 cm. Em fibras 100% celulósicas		
Jaleco descartável	TNT			

Luva descartável	Vinil	Para alimentos	rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações.	
Touca descartável	TNT			ABNT- NBR- 14865
Tampa descartável	Branco	Para copo de água/sobremesa		ABNT- NBR- 14865
Filme de PVC	Atóxico transparente	Bobina		ABNT NBR 13230 ABNT- NBR- 14865
Papel toalha	Gramatura mínima de 28g/m²	Bobina		
Papel toalha multiuso				
Papel higiênico (300 metros)	Gramatura mínima de 19,5g/m^2	Em fibras 100% celulósicas		
Papel higiênico (50 metros)	Folha dupla Gramatura mínima de 19g/m^2	Em fibras 100% celulósicas		
Papel alumínio	Alumínio	Rolo		
Monitor de óleos e gorduras	Fita			
Embalagens descartáveis de EPS (isopor)	Redonda e retangular com tampa, subdividas ou não, potes, copos, tampas	Indicado para alimentos	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações.	Norma DIN ISSO-1043/78
Observação: A empresa LICITANTE VENCEDORA deverá adquirir porta (dispenser) sabonete líquido, porta (dispenser) álcool em gel, porta (dispenser) de papel toalha, porta (dispenser) de papel higiênico, porta (dispenser) copos de água e café, porta (dispenser) copos utilizados, entre outros, para substituição dos danificados e colocação em áreas internas dos Rus que necessitem conforme a solicitação da Equipe de Fiscalização de Contrato.				

Anexo 2 – Critérios de Temperatura e Tempo a serem utilizados no Restaurante Universitário campus I, RU campus II e RU centro.

Etapas	Temperatura	Tempo
Temperaturas de Armazenamento de Alimentos Preparados		
Refrigerados	inferiores a 5 ºC	
Congelados	iguais ou inferiores a -18°C.	
Conservação da Temperatura das Preparações para Distribuição		
Preparações Quentes	Superior a 60ºC	Máximo de 6 horas
Preparações Frias	Inferior a 5ºC	
Temperatura dos Equipamentos e Alimentos (Câmaras, balcões, refrigeradores ou freezers, pass-throughs)		

Alimentos ou Preparações Congelados	Igual ou Inferior a -18ºC	
Alimentos ou Preparações Refrigerados	Inferior a 5º C	
Alimentos ou Preparações	Superior a 60ºC	
Temperatura de Preparo dos Alimentos		
Todas as partes do alimento	Mínimo de 70ºC*	
Óleos e Gorduras Aquecidos	Até 180°C**	
Temperatura de Descongelamento		
Descongelamento de gêneros alimentícios	Inferior a 5ºC	
Temperatura de Resfriamento de Alimento Preparado		
Resfriamento de alimento aquecido preparado	Redução de 60ºC a 10º C	Até 2 horas
	Refrigeração Inferior a 5ºC	Até 5 dias
	Congelamento Igual ou Inferior a -18ºC	

*Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

** Deverá ser substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

Padrões estabelecidos de acordo com a Resolução – RDC/ ANVISA n° 216, de 15 de setembro de 2004.

Anexo 2ª – Critérios específicos de temperaturas e tempo utilizados nos restaurantes universitários.

Etapas	Temperatura	Tempo
Água do balcão térmico	Mínimo de 80-90°C	Trocar diariamente
Amostras de alimentos (armazenamento)	Inferior a 5º C	72 horas (3 dias)
Balcão refrigerado	Máximo 8º C	-
Cocção no centro do alimento	70º C	-
Distribuição de alimentos quentes	Mínimo 60º C	6 horas
Distribuição de alimentos refrigerados	Máximo 10º C	Máximo 4 horas
Espera para distribuição alimentos quentes	Mínimo 65º C	-
Espera para distribuição alimentos frios	Máximo 10º C	-

Reaquecimento de alimentos (temperatura interna)	70º C	-
Sobremesas refrigeradas (armazenamento)	Máximo 4º C	72 horas
Transporte alimentos quentes	Mínimo 60º C	
Transporte alimentos frios	Máximo 7º C	-

Anexo 3 – Pesquisa de satisfação

PARTE 1 – Questões gerais referentes ao Restaurante Universitário

1. **Qual RU você utiliza com maior frequência semanal?**
   (A avaliação dirá respeito ao RU indicado nesta questão)
   ( ) RU campus I
   ( ) RU campus II
   ( ) RU centro

2. **Você é:**
   ( ) Aluno com benefício socioeconômico (BSE)
   ( ) Aluno sem benefício socioeconômico (BSE)
   ( ) Técnico Administrativo
   ( ) Docente

( ) Aluno de Pós-graduação
( ) Visitante

1. **Gênero**:
( ) Masculino
( ) Feminino

1. **Faixa Etária**:
( ) Até 16 anos
( ) De 17 a 20 anos
( ) De 21 a 25 anos
( ) De 26 a 30 anos
( ) De 31 a 40 anos
( ) De 41 a 50 anos
( ) De 51 a 60 anos
( ) Acima de 60 anos

5. Qual seu padrão de uso do RU?

( ) Raro (1 a 3 vezes por mês)
( ) Eventual (1 a 2 vezes por semana)
( ) Frequente (3 a 4 vezes por semana)
( ) Diário (inclusive aos finais de semana)

5. Qual (is) refeição (ões) você faz nos Rus normalmente?
( ) Café da Manhã
( ) Almoço
( ) Jantar
( ) Café da Manhã e Almoço
( ) Café da Manhã e Jantar
( ) Almoço e Jantar
( ) Café da Manhã, Almoço e Jantar
( ) Distribuição de Kits

6. Você é vegetariano?
( ) Sim ( ) Não

7. **Qual o principal motivo pelo qual você almoça no RU?**
( ) Preço atrativo
( ) Qualidade das refeições
( ) Localização (próximo do local de aula/bolsa/trabalho)
( ) Busca por alimentação saudável
( ) Outro: _____

Parte 2 – Avaliação da Satisfação

Avalie a sua satisfação, em geral, em relação a cada item abaixo.

1. ITENS GERAIS	**Muito Insatisfeito (2)**	**Insatisfeito (4)**	**Indiferente (6)**	**Satisfeito (8)**	**Muito Satisfeito (10)**
1.1 Tamanho e estrutura do restaurante					
1.2 *Layout* (disposição das mesas, nxágü e acesso)					
1.3 Limpeza do restaurante					
1.4 Iluminação					
1.5 Odores/cheiros					
1.6 Ventilação e temperatura					
1.7 Conforto (cadeiras e altura das mesas)					
1.8 Limpeza e organização do banheiro dos usuários do RU					
2. AMBIENTE EXTERNO	**Muito Insatisfeito (2)**	**Insatisfeito (4)**	**Indiferente (6)**	**Satisfeito (8)**	**Muito Satisfeito (10)**
2.1 Fachada/aparência					
2.2 Localização (proximidade local das aulas/trabalho)					
2.3 Acessibilidade para portadores de necessidades especiais					
2.4 Abrigo para proteção contra sol e chuva					
2.5 Guarda-volumes					
3. SE VOCÊ <u>REALIZA</u> O <u>CAFÉ DA MANHÃ</u> NO RU, RESPONDA:	**Muito Insatisfeito (2)**	**Insatisfeito (4)**	**Indiferente (6)**	**Satisfeito (8)**	**Muito Satisfeito (10)**
3.1 Pães (qualidade, sabor e variedade)					
3.2 Café preto, leite, chocolate em pó (qualidade, sabor)					
3.3 Misturas para pão (ex: margarina, nxágüe)					
3.4 Variedade e qualidade das frutas					
3.5 Nível de satisfação geral do café da manhã					
4. ALMOÇO E JANTAR	**Muito Insatisfeito (2)**	**Insatisfeito (4)**	**Indiferente (6)**	**Satisfeito (8)**	**Muito Satisfeito (10)**
4.1 Organização geral do refeitório					
4.2 Qualidade e higiene dos alimentos					
4.3 Sabor e tempero das preparações					

4.4 Variedade das preparações					
4.5 Apresentação dos pratos					
4.6 Variedade e qualidade das frutas					
4.7 Variedade e qualidade de sobremesa industrializada					
4.8 Salada (variedade e qualidade)					
4.9 Arroz (qualidade, sabor e variedade)					
4.10 Complemento ex: massa, batata, entre outros (qualidade, sabor e variedade)					
4.11 Feijão/lentilha (qualidade, sabor e variedade)					
4.12 Carne (qualidade, sabor e variedade)					
4.13 Tamanho da porção de carne					
4.14 Opção vegetariana (qualidade, sabor e variedade)					
4.15 Tamanho da porção da opção vegetariana					
4.16 Temperatura das preparações quentes (arroz, feijão, carne, entre outros)					
4.17 Temperatura das preparações frias (saladas)					
5. ATENDIMENTO	**Muito Insatisfeito (2)**	**Insatisfeito (4)**	**Indiferente (6)**	**Satisfeito (8)**	**Muito Satisfeito (10)**
5.1 Apresentação pessoal dos funcionários (uniforme, higiene pessoal)					
5.2 Postura e cordialidade durante o atendimento					
5.3 Agilidade na reposição dos alimentos e utensílios					
5.4 Horário para a compra de créditos					
5.5 Tempo de fila para entrar no RU					
5.6 Disponibilidade de lugar (mesas, cadeiras) para almoçar e/ou jantar					
5.7 Limpeza dos utensílios (bandeja, talheres, pratos, copos)					
6. NÍVEL DE SATISFAÇÃO GERAL DO RU	**Muito Insatisfeito (2)**	**Insatisfeito (4)**	**Indiferente (6)**	**Satisfeito (8)**	**Muito Satisfeito (10)**
6.1 Ambiente externo					

6.2 Ambiente interno					
6.3 Alimentação					
6.5 Atendimento e apresentação pessoal					

Observações (sugestões, críticas, etc.):

Anexo 4 – Lista de equipamentos e mobiliário disponibilizados a LICITANTE VENCEDORA pelo Restaurante Universitário campus I.

EQUIPAMENTOS E MÓVEIS (RU campus I)	QUANTIDADE

1. AMACIADOR DE BIFE MARCA EIBEL, AÇO INOX 304 MOTOR 1,5CV COM CAIXA REDUTORA ESTEIRA DESMONTÁVEL, PRODUÇÃO 3500 BIFES/H	01
2. AMACIADOR DE BIFE MARCA EIBEL, EM AÇO INOX, MOTOR TRIFÁSICO. MODELO COM ESTEIRA	01
3. AQUECEDOR VERTICAL ELÉTRICO PARA ÁGUA MARCA INTECSOL E MODELO RT400. POSSUI CAPACIDADE DE 400 LT, INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL DE 20°C A 80°C, 380 V, 6000 W E DISJUNTOR DE 16 A. NS: 1530219	01
4. ARMÁRIO 02 PORTAS, FABRICADO EM AÇO INOX, MARCA STEEL, MEDINDO: 1,00 X 0,50 X 2,00 M	01
5. ARMÁRIO 02 PORTAS, FABRICADO EM AÇO INOX, MARCA STEEL, MEDINDO: 1,00 X 0,50 X 2,00 M	02
6. ARMÁRIO 2 PORTAS, MEDINDO 0,90 X 0,43 X 1,60 CM. COR BEGE, CONFECCIONADO EM MDF. DUAS PORTAS COM CHAVE	01
7. ARMÁRIO AÉREO TODO EM FORMICA BRANCA LISA MEDINDO 200 X 70 X 41	01
8. ARMÁRIO CLAVICULÁRIO, SEM MARCA, SEM MODELO E SEM N/S, EM TABUAS DE CEDRINHO, NA COR BRANCA, 02 PORTAS DE VIDRO, COM CHAVES, MEDINDO: C: 1,00 X A: 0,50 X P: 7,7 M	01
9. ARMÁRIO EM MADEIRA 2 PORTAS, NA COR CINZA, MED. 1.61 X 0.90 X 0.40 CM	01
10. ARMÁRIO EM MADEIRA, COM 60 REPARTIÇÕES, MED.2,20 X 2,00 X 0,45, NA COR BRANCA	03
11. ARMÁRIO GUARDA VOLUMES, EM AÇO, 16 VÃOS, COR CINZA, MEDINDO 1,21 X 0,42 X 1,98 cm	04
12. ARMÁRIO GUARDA VOLUMES, EM AÇO, 16 VÃOS, COR CINZA, MEDINDO 1,21 X 0,42 X 1,98 cm	01
13. ARMÁRIO MADEIRA 35 PORTAS, MED.2,20X2,20X0,45m	01
14. ARMÁRIO MADEIRA FLORENSE MED. 1,00X1,60X0,45M A-1	03
15. ARMÁRIO MADEIRA, MED. 1,75X2,10X0,65M	01
16. ARMÁRIO METÁLICO P/FERRAMENTAS, MED.	01

1,00X0,75X0,29M, BRUSQUE	
17. ASPIRADOR DE PÓ, PARA SÓLIDOS E LÍQUIDOS, 20 LITROS, MARCA: WAP ENERGY, MODELO: IP24, MOTOR: 1400 WATTS, N/S:20000193/13	01
18. ASPIRADOR PROFISSIONAL PARA LÍQUIDOS E SÓLIDOS, MARCA: WAP, MODELO FLOORVAC 1500, TENSÃO 220 V	01
19. BALANÇA ELETRÔNICA DE PISO, CAPACIDADE DE 500 KG, MARCA: LÍDER, MODELO: B-650. NS: 37049	02
20. BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL MARCA BALMAK, MODELO ELC-15 E NA COR PRETA. 220 V, 50/60 HZ, CAPACIDADE DE 15 KG. ACOMPANHA FONTE DE ALIMENTAÇÃO. NS: 068715	01
21. BALANÇA ELETRÔNICA, NS: 350711, MODELO: LS50, MARCA: MARTE, CAPACIDADE PARA 51KG, MÍNIMO: 200g, PLATAFORMA E BASE DE AÇO	01
22. BALCÃO DE INOX	02
23. BANCO FIXO, REVESTIDO EM TECIDO, COR AZUL/LARANJA 04 PÉS, MEDINDO 0,70 cm	06
24. BANCO MOCHO PARA LABORATÓRIO, COR AZUL, REVESTIDO EM VINIL, ESTRUTURA PRETA	01
25. BATEDEIRA PLANETÁRIA CAIMEO 10 LITROS 220V/60HZ.	01
26. BEBEDOURO ÁGUA DE GARRAFÃO PLÁSTICO, VERTICAL ELÉTRICO, CAPACIDADE 20 LITROS, COM DUAS TORNEIRAS UMA PARA ÁGUA GELADA E OUTRA NORMAL MARCA: POLAR TENSÃO 220V MODELOS SV1100B, NS:2016093065	03
27. BUFFET REFRIGERADO, MOD:GABINETE AISI304, EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, 04 CUBAS, TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 10°C E RODÍZIOS	05
28. BUFFET TÉRMICO AQUECIDO COM CAPACIDADE PARA CINCO CUBAS, COM FREIO NAS RODAS QUE GIRA, AÇO INOXIDÁVEL, VOLTAGEM 220V SÃO DUAS RODAS QUE GIRAM E DUAS RODAS FIXAS. ACOMPANHA SEUS ACESSÓRIOS	05

29. BUFFET TÉRMICO EM INOX, PARA 2 CUBAS, COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, MED. 0,85 X 0,78 X 0,65 M	04
30. CADEIRA ALTA PARA CAIXA, TIPO EXECUTIVA, REVESTIDA EM COURO ECOLÓGICO NA COR AZUL, COM BRAÇOS, BASE COM REGULAGEM DE ALTURA, COM RODÍZIOS, SAPATA FIXA, ENCOSTO BAIXO, GIRATÓRIA E ENCOSTO PARA OS PÉS	02
31. CADEIRA C/ ASSENTO E ENCOSTO DE PLÁSTICO TIPO CONCHA ESTRUTURA METÁLICA PINTADA MARFINTE	572
32. CADEIRA GIRATÓRIA, MODELO: PRESIDENTE, COM BRAÇO REGULÁVEL, REVESTIDA EM TECIDO NA COR CREPE ANIL	08
33. CADEIRA TIPO CAIXA, COM ESPUMA INJETADA, TECIDO NA COR CINZA	02
34. CADEIRA, NA COR AZUL, MARCA PICKLER, COM ENCOSTO BAIXO, REGULAGEM NO ASSENTO, COM BRAÇOS, ESTRUTURA PRETA	04
35. CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL MARCA MARCHESO. COM 2 RESERVATÓRIOS DE 10 LITROS, CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 3 TORNEIRAS E BOTÃO DE CONTROLE DE TEMPERATURA. VOLTAGEM 220	01
36. CÂMARA FRIA CONGELAMENTO, MARCA CLIMASUL, LARGURA: 2,00 COMPRIMENTO: 3,00 ALTURA: 2,32	01
37. CÂMARA FRIA LATICÍNIOS, MARCA CLIMASUL, COMPRIMENTO: 3,80 LARGURA: 2,40 ALTURA: 2,54	01
38. CÂMARA FRIA, CARNES, MARCA CLIMASUL, COMPRIMENTO: 2,80, LARGURA: 2,12 ALTURA: 2,54	01
39. CÂMARA FRIA, HORTIFRUTÍCOLA, MARCA CLIMASUL, COMPRIMENTO: 4,17 LARGURA: 2,40 ALTURA: 2,54	01
40. CÂMARA FRIA, SUCOS, MARCA CLIMASUL, COMPRIMENTO: 3,8, LARGURA: 2,90, ALTURA: 2,55	01
41. CARRO DE PLATAFORMA, EM METAL, COM 4 RODAS, CAPACIDADE 600 KG	13

42. CARRO P/ TRANSPORTE DE MATERIAL, TAMPO INOX, C/RODAS, MED. 1,00X0,80X0,85m, C/ RODAS	14
43. CARRO PARA TRANSPORTAR CUBAS, COM DOIS PLANOS, MARCA MERCOPAN, PARA TRÊS CUBAS, MEDINDO 110CM X 58CM X 105CM. COM QUATRO RODAS, COM FREIOS NAS RODAS DA FRENTE, E AS DE TRÁS SEM FREIO	04
44. CARRO TUBULAR ARMAZÉM COM RODA PNEU/CÂMARA 14” 400KG	01
45. CATRACA ELETRÔNICA, MARCA HENRY, TIPO PEDAL, SEM Nº DE SERIE	04
46. CLIMATIZADOR EVAPORATIVO MARCA ROTOPLAST POTÊNCIA DO MOTOR: 1,5 CV, CONSUMO DE ENERGIA: 1,47 KWH, DIMENSÃO EXTERNA: 1380X1780X1230 MM (ALP), PESO: 200 KG, VOLTAGEM: 220 VOLTS NÚMERO DE SÉRIE: 19.144, 19.145, 19.146, 19.151	04
47. COFRE DE SEGURANÇA PARA GUARDA DE VALORES REFERENTE A VENDA DE CRÉDITOS NA COR VERDE COM CHAVE DE SEGURANÇA PAREDES DUPLAS	02
48. COMPUTADOR THINKCENTRE, MOD A62, HD 160GB, 1GB MEM INTERNA, CD/DVD/RW, USB, TECLADO E MOUSE LENOVO, CADEADO COM TRAVA PARA O GABINETE, NS L1AAOLA	01
49. COMPUTADOR THINKCENTRE, MOD A62, HD 160GB,1GB MEM INTERNA, CD/DVD/RW, TECLADO E MOUSE LENOVO, MONITOR LCD 17” MARCA SAMSUNG, CADEADO COM TRAVA PARA O GABINETE, NS L1AAOKA	01
50. COMPUTADOR, MARCA ARQUIMEDES, PROCESSADOR INTEL CORE i7 @ 2.60, WINDOWS 7 PRO, 4 GB RAM, HD 500GB, ACOMPANHA TECLADO, MOUSE, CD DE INSTALAÇÃO, MONITOR LCD 21,5”, CABOS, N/S:COMPUTADOR:A51998, N/S:MONITOR:ET55B05862019	01
51. COMPUTADOR, MARCA ARQUIMEDES, PROCESSADOR INTEL CORE I7-2600, WINDOWS 7 PRO, 4 GB, HD 500 GB, ACOMPANHA TECLADO,	01

MOUSE, CD DE INSTALAÇÃO, MONITOR LCD 21,5”, CABOS, N/S:COMPUTADOR:A51988. N/S:MONITOR:ETS5B05839019	
52. COMPUTADOR, MARCA ARQUIMEDES, PROCESSADOR INTEL CORE I7-2600, WINDOWS 7 PRO, 4 GB, HD 500 GB, ACOMPANHA TECLADO, MOUSE, CD DE INSTALAÇÃO, MONITOR LCD 21,5”, CABOS, N/S:COMPUTADOR:A51988. N/S:MONITOR:ETS5B05839019	01
53. COMPUTADOR, MARCA ARQUIMEDES, PROCESSADOR INTEL CORE I7-2600, WINDOWS 7 PRO, 4 GB, HD 500 GB, ACOMPANHA TECLADO, MOUSE, CD DE INSTALAÇÃO, MONITOR LCD 21,5”, CABOS, N/S:COMPUTADOR:A51989. N/S:MONITOR:ETS5B05820019	01
54. CORTINA DE AR, MARCA: TOTALINE, MODELO: ACA125B, N/S: S2213Y01257	03
55. DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL, NS: 708, MARCA: SKYMSEN, MODELO: DB10, VOLTAGEM: 220v	03
56. ESCADA DE ALUMÍNIO DE CINCO DEGRAUS	01
57. ESCADA DE FERRO SETE DEGRAUS NA COR BRANCA	01
58. ESTANTE EM AÇO INOX, SORINOX, MED.1,10 X 0,5 X 1,80CM, C/5PRATELEIRAS	11
59. FATIADOR DE CARNE, ESTRUTURA EM AÇO INOX, SKYMSEN, MODELO FC-350, NS:001545	03
60. FERRO ELÉTRICO A VAPOR, MARCA MONDIAL, MODELO F-43, VOLTAGEM 220, ACOMPANHA SEUS ACESSÓRIOS, COR LARANJA COM BRANCO. NS: 00003055-17ª00	01
61. FOGÃO INDUSTRIAL (EM AÇO INOXIDÁVEL), CARACT.: (4) BOCAS C/ QUATRO QUEIMADORES DUPLOS, (4) PÉS EM METAL, A GÁS, COM BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS. MED. APROX.: (C 1,35 X P 1,15 X A 0,80) M, C/ KIT DE INSTALAÇÃO E REGULADOR DE GÁS (INSTALADOS)	01
62. FOGÃO INDUSTRIAL (EM AÇO INOXIDÁVEL), MARCA	01

PROGÁS. CARACT.: (6) BOCAS C/ SEIS QUEIMADORES DUPLOS, (6) PÉS EM METAL, A GÁS, COM BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS. MED. APROX.: (C 1,55 X P 1,15 X A 0,80) M, C/ KIT DE INSTALAÇÃO E REGULADOR DE GÁS (INSTALADOS)	
63. FORNO COMBINADO ELÉTRICO INDUSTRIAL, À VAPOR E AR QUENTE, FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM PORTA DE VIDRO TEMPERADO, TIMER DIGITAL, SOBRE RODÍZIOS, TENSÃO DE 380 VLTS, MARCA RATIONAL, MODELO:SCC202, N/S:E22SG10112234198	01
64. FORNO COMBINADO INDUSTRIAL ELÉTRICO TRIFÁSICO, MARCA PRÁTICA, MODELO TSC40, NS: 60758, EM INOX, 04 RODÍZIOS, COZINHA, ASSA, GRATINA, DESCONGELA, BANHO MARIA, 01 PORTA FRONTAL EM VIDRO COM 2 PUXADORES, 220V, FABR.: 14/02/2017, MEDIDAS APROXIMADAS: 1,70X1,00X1,00 M, PARA TRANSPORTE DE CUBAS PARA COMIDA, (CARRO UTILIZADO NO INTERIOR DO FORNO)	01
65. FORNO ELÉTRICO INDUSTRIAL, TODO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM PORTA DE VIDRO E NA LATERAL ESQUERDA UM SELETOR DIGITAL, COM RODÍZIO FRONTAL, CAPACIDADE DE 1400 REFEIÇÕES, MARCA RATIONAL, MODELO: SCC 202, N/S: 229G10112234192, TENSÃO 400 V	01
66. FORNO ELÉTRICO, MARCA: PRÁTICA TECNICCOK, COR CINZA EM INOX, 62000KW, MODELO: TECKNISYSTEM, NS:25517	01
67. FORNO MICROONDAS, 30 LITROS, MARCA: LG, MODELO: MS3052RA, N/S: 409AZWS8Y753. GARANTIA DE 01 ANO	01
68. FREEZER HORIZONTAL, MARCA: CONSUL, MOD.CHB42CBBNAS0, CAPACIDADE 400 L, COM 2 PORTAS, DUPLA AÇÃO, S/N:JR0183281	01
69. FRIGIDEIRA ELÉTRICA BASCULANTE GERAL MOD. FBE-60 CAPAC. 60L	04
70. FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL, MARCA	05

GERCO, MODELO FTE90, VOLTAGEM 380, ACOMPANHA 6 CESTOS. NS: 968	
71. GAVETEIRO EM MADEIRA, MARCA: DG MÓVEIS, COR: CINZA, COM 5 GAVETAS, MEDIDAS: 0,45 X 0,45 X 0,74CM	07
72. IMPRESSORA TÉRMICA I9 MARCA ELGIN, COR PRETA, ACOMPANHA SEUS ACESSÓRIOS. NS: 18242179	04
73. LAVADORA DE ALTA PRESSÃO, MARCA WAP, MODELO: BRUTUS FIXA 1100/M, N/S:10019828, COM ACESSÓRIOS	01
74. LEITOR DE CÓDIGO DE BARRA, MARCA COMPLEX, MODELO CPX2200, ACOMPANHA SEUS ACESSÓRIOS, NS: 22000066516	04
75. LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, MARCA JL COLOMBO, MODELO BR19L, VOLTAGEM 220, GARANTIA DE 2 ANOS NS:1708318002	04
76. MÁQUINA DE FABRICAR GELO, MARCA EVEREST, MODELO EGC-150 MA, EM MATERIAL DE AÇO, CAPACIDADE DE PRODUZIR ATÉ 324 KG DE GELO EM CUBOS AO DIA, NS: 188444	01
77. MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL, MARCA HOBART, MOD. CRS 110ª, EM INÓX, NS: 152600200	01
78. MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA, ELETRÔNICA, HOBART, MOD: ECOMAX CCR100	01
79. MÁQUINA DE LAVAR ROUPA AUTOMÁTICA, MARCA ELECTROLUX, MODELO LAC 16, VOLTAGEM 220, CLASSE A, COR BRANCO, CAPACIDADE DE 16 KG, GARANTIA DE UM ANO. NS: 84404720	01
80. MÁQUINA DE LAVAR ROUPA AUTOMÁTICA, NS 80501421, MARCA ELETROLUX, MODELO LTD15, CAPACIDADE DE 15KG, NA COR BRANCA, TENSÃO 220V, CLASSE ``A`` EM ECONOMIA ENERGÉTICA, ACOMPANHA ACESSÓRIOS. GARANTIA DE 1 ANO	01
81. MÁQUINA DE LAVAR ROUPA, MARCA:ELETROLUX, MODELO:LTD15, VOLTAGEM 220, CLASSE A, CAPACIDADE PARA 15KG, COR BRANCO. NS:62601805	01

82. MÁQUINA DE LAVAR ROUPA, MARCA:ELETROLUX, MODELO:LTD15, VOLTAGEM 220, CLASSE A, CAPACIDADE PARA 15KG, COR BRANCO. NS:62601773	01
83. MÁQUINA SECADORA ROUPA, MARCA: ELECTROLUX, COR BRANCO, MODELO:TRD 17, VOLTAGEM 220V, N/S:11300087	01
84. MESA COM GAVETA CHAVEADA PARA RECEBIMENTO DE VALORES DAS VENDAS DE CRÉDITOS	02
85. MESA DE FERRO PEQUENA	02
86. MESA DE MADEIRA COM CHAPA DE INOX EM CIMA	01
87. MESA DE REFEITÓRIO	144
88. MESA DE REFEITÓRIO GRANDE COM CHAPA DE INOX	04
89. MESA EM L TAMPO ÚNICO, MEDINDO 140 X 140 X 60 X 74 CM, PASSAGEM PARA FIAÇÃO, COR CINZA	05
90. MESA ESCOLAR	02
91. MESA MAQUINA ESTIL	01
92. MESA P/ FUNCIONÁRIO EM MADEIRA, M-4, ESTRUTURA METÁLICA PINTADA, ESTIL	01
93. MESA P/ PASSAR ROUPA, MED. 2,10X0,60X0,81m	01
94. MESA PARA COMPUTADOR, ESTRUTURA METAL, MED. 0,80X0,65X0,73m	02
95. MESAS DE INOX COM DOIS PLANOS	04
96. MOEDOR DE CARNE, NS 29, MARCA BERMAR, MODELO BM78NRPF, TRIFÁSICO, 380V. ACOMPANHA ACESSÓRIOS	02
97. PASS-THROUGH, MARCA KLIMA, MOD.CP21501, COM CONSERVADOR TÉRMICO DE ALIMENTOS, COM 2 PORTAS E EM INOX, NS:0000012239	04
98. PASS-TROUGH REFRIGERADO VERTICAL, MARCA BF COZINHAS, MODELO BF INOX, VOLTAGEM 220, MEDINDO 140 CM X 80 CM X 200 CM NS: 2384	02
99. PIA DE INOX	02
100. POLTRONA FIXA	11

101. POLTRONA FIXA, C/BRACO, ASSENTO E ENCOSTO INCLINADO, ESTOFADO	01
102. POLTRONA GIRATÓRIA TRÊS S	01
103. PRATELEIRA DE METAL	02
104. PRATELEIRAS DESMONTÁVEIS EM AÇO PARA ALMOXARIFADO	19
105. PROCESSADOR DE ALIMENTOS, MODELO DE CHÃO, MARCA ROBOT COUPE. ACOMPANHA ACESSÓRIOS, SEIS DISCOS INOX E UM CARRO INOX PARA O TRANSPORTE DA MÁQUINA. 380 V. NS: L6840113114	02
106. PROCESSADOR DE LEGUMES, MARCA ROBOT COUPE, MODELO: CL50D	02
107. PURIFICADOR DE ÁGUA (PUR ACQUA FLEX HERMÉTICO) MARCA LIBELL E MODELO IPXO. POSSUI TEMPERATURA NATURAL E GELADA, COR BRANCA COM DETALHES EM PRETO, TORNEIRAS DE PLÁSTICO E ACOMPANHA CONEXÃO HIDRÁULICA. 220 V, 60 HZ E 176 W. NS: 1509310	02
108. QUADRO MURAL MED. 1,10X0,78M	05
109. QUADRO MURAL MED. 1,39X0,97M	01
110. REFRESQUEIRA INDUSTRIAL MARCA: BEGEL; CAPACIDADE PARA 150 LITROS, GABINETE E TAMPA EM AÇO INOX ESCOVADO; ELETROBOMBA PARA MOVIMENTAÇÃO DO LIQUIDO; RESERVATÓRIO CILÍNDRICO EM INOX; QUATRO TORNEIRAS TIPO ALAVANCA DE ACIONAMENTO RÁPIDO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO EXPANDIDO; TERMOSTATO DE TEMPERATURA REGULÁVEL DE 4º A 15º; COMPRESSOR PARA REFRIGERAÇÃO NACIONAL SILENCIOSO E ALTO RENDIMENTO; RODIZIO GIRATÓRIO; CERTIFICADO PELO INMETRO; MEDIDAS APROXIMADAS: 1335 mm (ALTURA) X 620 mm (PROFUNDIDADE) X 620 mm (LARGURA); VOLTAGEM BIVOLT (110/220v); POTENCIA 635WHATS; CONSUMO 470WHATS HORA	04
111. REFRIGERADOR DOMÉSTICO CONSUL MOD. ET 1501 N. NL 77-2506	01

112. REFRIGERADOR INDUSTRIAL, VERTICAL, MARCA KLIMA, MOD MT512i plus, COM MARCADOR DIGITAL NA FRENTE, 04 PORTAS COM 06 PRATELEIRAS INTERNAS, VOLTAGEM 220 VOLTS, NS 0000017252	01
113. SECADORA ROTATIVA (MÁQUINA DE SECAR ROUPA AUTOMÁTICA) MARCA BRASTEMP E MODELO B5R10ABBNA. NA COR BRANCA, 220 V, 60 HZ E CAPACIDADE DE 10 KG. CONTÉM 2 CICLOS E POTÊNCIA DE 2000 W. NS: JMB8497209	03
114. SECADORA ROTATIVA (MÁQUINA DE SECAR ROUPA AUTOMÁTICA) MARCA BRASTEMP E MODELO B5R10ABBNA. NA COR BRANCA, 220 V, 60 HZ E CAPACIDADE DE 10 KG. CONTÉM 2 CICLOS E POTÊNCIA DE 2000 W. NS: JMB497212	01
115. SUPORTE CPU, NA COR BEGE, EM MDF, MEDINDO 0,30 CM X 0,40 CM	04
116. TOTEM EM MDF, 02 PORTAS, COR BRANCA, MEDINDO 1,21 X 0,61 X 0,60 cm	01
117. VENTILADOR DE PAREDE, COR PRETO, MODELO PARDE 60CM, VOLTAGEM 220V, ACOMPANHA ACESSÓRIOS	50
118. VENTILADOR DE TETO, MODELO: COMERCIAL, 03 PÁS, CLASSE D, ACOMPANHA ACESSÓRIOS	16

Anexo 4ª – Lista de equipamentos e mobiliário disponibilizados a LICITANTE VENCEDORA pelo Restaurante Universitário campus II.

EQUIPAMENTOS E MÓVEIS (RU campus II)	QUANTIDADE
1. AQUECEDOR ELÉTRICO PARA ÁGUA, MARCA: CUMULUS, NS: 18Q9130015, CAPACIDADE 400 LITROS	03
2. AQUECEDOR VERTICAL ELÉTRICO PARA ÁGUA MARCA INTECSOL E MODELO RT400. POSSUI CAPACIDADE DE 400 LT, INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL DE 20°C A 80°C, 380 V, 6000 W E DISJUNTOR DE 16 A. NS: 1530219	01
3. AR CONDICIONADO, MARCA CONSUL, MODELO: 7.500 BTUS	01
4. ARMÁRIO COM DUAS PORTAS	01
5. BALANÇA CONTINENTE N. 4820 500KG	01
6. BALANÇA ELETRÔNICA DE PISO MARCA MICHELETTI, MODELO MIC 500, CAPACIDADE MAX 500 KG, MIN 2 KG, E= 0,1. ACOMPANHA SEUS ACESSÓRIOS. NS: 111829003/2018	01
7. BALCÃO DE APOIO PEQUENO	02
8. BALCÃO DE COZINHA PEQUENO	02
9. BALCÃO DE MADEIRA COM PORTAS	01
10. BALCÃO DE PIA EM INOX	08
11. BALCÃO GRANDE DE COZINHA PARA SUCOS	03
12. BALCÃO GRANDE INOX COPA I	01
13. BALCÃO PARA RETIRADA DE SOBRA DE ALIMENTOS EM INOX	03
14. BALCÃO PEQUENO INOX COPA I	02
15. BALCÃO PEQUENO MEIA LUA	02
16. BALCÃO PEQUENO PARA LAVANDERIA	01
17. BALCÃO PORTA PRATOS E BANDEJAS	08
18. BANCO MOCHO PARA LABORATÓRIO, COR LARANJA.	02
19. BUFFET REFRIGERADO, MOD:GABINETE AISI304, EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, 04 CUBAS, TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 10°C E RODÍZIOS	04

20. BUFFET TÉRMICO AQUECIDO COM CAPACIDADE PARA CINCO CUBAS, COM FREIO NAS RODAS QUE GIRA, AÇO INOXIDÁVEL, VOLTAGEM 220V SÃO DUAS RODAS QUE GIRAM E DUAS RODAS FIXAS. ACOMPANHA SEUS ACESSÓRIOS	04
21. BUFFET TÉRMICO EM INOX, PARA 2 CUBAS, COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, MED. 0,85 X 0,78 X 0,65 M	04
22. CADEIRA GIRATÓRIA, SEM BRAÇO, MODELO DIRETOR, COR AZUL	03
23. CADEIRA PARA CAIXA, COM BRAÇOS, COR AZUL, ENCOSTO BAIXO	01
24. CADEIRA PARA REFEITÓRIO, ESTRUTURA METÁLICA	632
25. CAFETEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL MARCA MARCHESO. COM 2 RESERVATÓRIOS DE 10 LITROS, CORPO EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 3 TORNEIRAS E BOTÃO DE CONTROLE DE TEMPERATURA. VOLTAGEM 220	01
26. CARRO DOIS PLANOS, COM ALÇA DE TUBULAR, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM RODÍZIOS SENDO DUAS GIRATÓRIA COM FREIO, DUAS FIXAS, MEDINDO 90 X 60 X 89 CM	04
27. CARRO ESQUELETO, MARCA: KLIMA, EM AÇO INOXIDÁVEL. TRAVA DE ABERTURA DE GN'S, DIANTEIRA E TRASEIRA DOTADO DE QUATRO RODAS GIRATÓRIAS	03
28. CARRO PARA TRANSPORTE DE HOT BOX GRANDE	04
29. CARRO PARA TRANSPORTE DE HOT BOX PEQUENO	04
30. CATRACA ELETRÔNICA, MARCA HENRY, TIPO PEDAL, SEM Nº DE SERIE	03
31. CLIMATIZADOR EVAPORATIVO MARCA ROTOPLAST POTÊNCIA DO MOTOR: 1,5 CV, CONSUMO DE ENERGIA: 1,47 KWH, DIMENSÃO EXTERNA: 1380X1780X1230 MM (ALP), PESO: 200 KG, VOLTAGEM: 220 VOLTS NUMERO DE SÉRIE: 18.600, 19.148, 19.150, 19.152	04

32. COFRE, MED. 0,80X0,40X0,37M, SECULAR	01
33. COMPUTADOR MARCA: LENOVO, MODELO: MTM-6268 BG5, NS: L1BGRT3, COM HD: 160GB, MEMÓRIA: 2GB, TECLADO, MOUSE E MONITOR LCD 17’	05
34. ESTANTE EM AÇO INOX, SORINOX, MED.1,10 X 0,5 X 1,80CM, C/5PRATELEIRAS	01
35. FOGÃO INDUSTRIAL (EM AÇO INOXIDÁVEL), MARCA PROGÁS. CARACT.: (6) BOCAS C/ SEIS QUEIMADORES DUPLOS, (6) PÉS EM METAL, A GÁS, COM BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS. MED. APROX.: (C 1,55 X P 1,15 X A 0,80) M, C/ KIT DE INSTALAÇÃO E REGULADOR DE GÁS. (INSTALADOS)	01
36. FORNO ELÉTRICO, CAPACIDADE 44 LITROS, NS: 459046000072, MODELO: 1323 – 5684, MARCA: FISCHER, COR: BRANCO, VOLTAGEM: 220v	01
37. FORNO MICROONDAS, 30 LITROS, MARCA: LG, MODELO: MS3052RA, N/S: 409AZWS8Y753. GARANTIA DE 01 ANO	01
38. FRITADEIRA ELÉTRICA INDUSTRIAL, MARCA SORINOX, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM 2 CESTOS EM TELA	01
39. GAVETEIRO VOLANTE, 2 GAVETAS P/PASTAS SUSPENSAS	01
40. IMPRESSORA LASER MONOCROMÁTICA, MARCA SAMSUNG, MODELO XPRESS	01
41. IMPRESSORA NÃO FISCAL UTILIZADA PARA VENDA DE CRÉDITOS	03
42. LEITOR CÓDIGO DE BARRAS, MARCA QUICKSCAN, MODELO DATALOGIC, VOLTAGEM DE 220 VLTS, N/S:ZB0026692	02
43. MÁQUINA DE FABRICAR GELO EM CUBO, MARCA:EVEREST, COM CAPACIDADE DE 140 A 250 KG, PRODUÇÃO 120KG A 180KG/DIA, MODELO:EGC150MA, VOLTAGEM 220V, 03 ANOS DE GARANTIA, N/S:123834	01
44. MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL, MARCA	01

HOBART, MOD. CRS 110ª, EM INOX, NS: 157500515	
45. MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA, ELETRÔNICA, EM AÇO INOXIDÁVEL, MARCA HOBART, MODELO: ECOMAX CCR100, N/S:186428	01
46. MAQUINA DE LAVAR LOUÇA, MARCA NETTER, MODELO NT810 MOP, VOLTAGEM 380V, ACOMPANHA SEUS ACESSÓRIOS. NS:29238	01
47. MÁQUINA DE LAVAR ROUPA AUTOMÁTICA, MARCA ELECTROLUX, MODELO LAC 16, VOLTAGEM 220, CLASSE A, COR BRANCO, CAPACIDADE DE 16 KG, GARANTIA DE UM ANO. NS: 84404731	02
48. MÁQUINA DE SECAR ROUPAS, MARCA: BRASTEMP, MODELO: BRS 10, N/S:BSR10ABNAUL2236935E0	02
49. MESA DE APOIO PARA RETIRADA DE BANDEJAS E PRATOS	02
50. MESA DE REFEITÓRIO	153
51. MESA P/COMPUTADOR, C/REBAIXE CENTRAL, MED. 1,20X0,65X0,75m	01
52. MESA PARA RECOLHIMENTO DE SOBRA DE SUCO	02
53. NOBREAK, MARCA VLP, MOD.VNA1400, NS.5318	03
54. PASS-THROUGH AQUECIDO, MARCA: ALJA, MODELO: TLZ10	03
55. PASS-THROUGH REFRIGERADO EM INOX, CAPACIDADE PARA 24 CUBAS, DIGITAL, COM 4 PORTAS, MED. 2,00 X 1,40 X 0,80 M	03
56. PRATELEIRA COM RODÍZIOS	01
57. PRATELEIRA PARA BANDEJAS	09
58. PROCESSADOR DE LEGUMES, MARCA ROBOT COUPE, NS:A3150127404	02
59. REFRESQUEIRA INDUSTRIAL MARCA: BEGEL; CAPACIDADE PARA 150 LITROS, GABINETE E TAMPA EM AÇO INOX ESCOVADO; ELETROBOMBA PARA MOVIMENTAÇÃO DO LIQUIDO; RESERVATÓRIO CILÍNDRICO EM INOX; QUATRO TORNEIRAS TIPO ALAVANCA DE ACIONAMENTO RÁPIDO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO EXPANDIDO; TERMOSTATO DE TEMPERATURA	01

REGULÁVEL DE 4º A 15º; COMPRESSOR PARA REFRIGERAÇÃO NACIONAL SILENCIOSO E ALTO RENDIMENTO; RODIZIO GIRATÓRIO; CERTIFICADO PELO INMETRO; MEDIDAS APROXIMADAS: 1335 mm (ALTURA) X 620 mm (PROFUNDIDADE) X 620 mm (LARGURA); VOLTAGEM BIVOLT (110/220v); POTENCIA 635WHATS; CONSUMO 470WHATS HORA	
60. VENTILADOR DE PAREDE, MARCA SOLASTER, MODELO: VENEZA, N/S:264061	25
61. VENTILADOR OSCILANTE DE COLUNA, DIÂMETRO DE 60 CM, VOLTAGEM 220 V, COM GRADE DE PROTEÇÃO, COR PRETA, MODELO: VOC 60 CM NEW-02/220V, MARCA: VENTISOL	07

Anexo 4B – Lista de equipamentos e mobiliário disponibilizados a LICITANTE VENCEDORA pelo Restaurante Universitário centro.

EQUIPAMENTOS E MÓVEIS (RU CENTRO)	QUANTIDADE

1. AMPLIFICADOR DE ÁUDIO, STEREO, 25W P/CANAL, 220V/60HZ., TOSH	01
2. ARMÁRIO 02 PORTAS, MARCA STEEL, MED: 1,00 X 0,50 X 2,00 M	01
3. ARMÁRIO ALTO; C/2 PORTAS; 03 PRAT. 90X50X1,60CM	01
4. ARMÁRIO DE PAREDE COM DUAS PORTAS NA COR BRANCA	01
5. ARMÁRIO GUARDA VOLUMES AÇO,16 VÃOS, CINZA, MED.121X0,42X1,98	01
6. ARMÁRIO GUARDA VOLUMES AÇO,16 VÃOS, COR CINZA, MED.198X123X043	01
7. ARMÁRIO MADEIRA ESTIL MED. 1,60X1,00X0,43M A-1	02
8. BALANÇA ELETRÔNICA DE PISO, CAPACIDADE DE 500 KG, MARCA: LÍDER, MODELO: B-650	01
9. BALCÃO AUXILIAR	01
10. BANCADA DE INOX	01
11. BANQUETA ALTA COM ENCOSTO BAIXO	01
12. BATEDEIRA	01
13. BEBEDOURO ELÉTRICO, MARCA FILTRAGEL, MODELO FGNG, 220V	03
14. BUFFET REFRIGERADO, MOD:GABINETE AISI304, EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, 04 CUBAS, TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 10°C E RODÍZIOS	01
15. BUFFET TÉRMICO AQUECIDO COM CAPACIDADE PARA CINCO CUBAS, COM FREIO NAS RODAS QUE GIRA, AÇO INOXIDÁVEL, VOLTAGEM 220V SÃO DUAS RODAS QUE GIRAM E DUAS RODAS FIXAS. ACOMPANHA SEUS ACESSÓRIOS	01
16. BUFFET TÉRMICO EM INOX, PARA 2 CUBAS, COM REGULAGEM DE TEMPERATURA, MED. 0,85 X 0,78 X 0,65 M.	01
17. CADEIRA COR AZUL, MARCA PICKLER, COM BRAÇOS, ESTRUTURA PRETA	01
18. CADEIRA DE ESTUDANTE	01
19. CADEIRA EM METAL COM ACENTO SINTÉTICO	01

20. CADEIRA FIXA MORELLI	01
21. CADEIRA FIXA SEM BRAÇO	01
22. CADEIRA GIRATÓRIA	01
23. CADEIRA GIRATÓRIA, COM BRAÇO, COR AZUL	01
24. CADEIRA GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, COR PRETA	01
25. CADEIRA GIRATÓRIA, ESPALDAR ALTO, COM BRAÇO, COR AZUL	01
26. CADEIRA GIRATÓRIA, SEM BRAÇO, MOD. PRESIDENTE, COR AZUL	01
27. CADEIRA TIPO ISSO, ENCOSTO E ASSENTO LARANJA	125
28. CATRACA ELETRÔNICA, MARCA HENRY, TIPO PEDAL, SEM Nº DE SERIE	02
29. CLIMATIZADOR EVAPORATIVO MARCA ROTOPLAST POTÊNCIA DO MOTOR: 1,5 CV, CONSUMO DE ENERGIA: 1,47 KWH, DIMENSÃO EXTERNA: 1380X1780X1230 MM (ALP), PESO: 200 KG, VOLTAGEM: 220 VOLTS NUMERO DE SÉRIE:19.149	01
30. COFRE, MED. 0,80X0,40X0,37M, COM CHAVE DE SEGURANÇA	01
31. COMPUTADOR MARCA: LENOVO, MODELO: MTM-6268 BG5, NS: L1BGRNG, COM HD: 160GB, MEMÓRIA: 2GB, TECLADO, MOUSE E MONITOR LCD 17’	0
32. COMPUTADOR MARCA: LENOVO, MODELO: MTM-6268 BG5, NS: L1BGRNG, COM HD: 160GB, MEMÓRIA: 2GB, TECLADO, MOUSE E MONITOR LCD 17’	01
33. COMPUTADOR, MARCA ARQUIMEDES, PROCESSADOR INTEL CORE I7-2600, WINDOWS 7 PRO, 4 GB, HD 500 GB, ACOMPANHA TECLADO, MOUSE, CD DE INSTALAÇÃO, MONITOR LCD 21,5”, CABOS, N/S:COMPUTADOR:A51995. N/S:MONITOR:ETS5B05840019, GARANTIA DE 03 ANOS ON-SITE	01
34. COMPUTADOR, MARCA HP, MODELO: TPC – F046 – SF, PROCESSADOR CORE I3, WINDOWS 8.1 PRO, MOUSE, TECLADO, ACOMPANHA ACESSÓRIOS, MONITOR E SEUS ACESSÓRIOS. NS COMPUTADOR: BRJ452HSCP. NS MONITOR: 6CM4471T58	01

35. COMPUTADOR, MARCA THINKCENTRE, PROCESSADOR CORE 2, HD 160 GB, MEM. 2 GB, GRAVADOR DE DVD-RW, COM MOUSE, TECLADO, CAIXAS DE SOM E MONITOR LCD 17'', NS:L1AK7XR	01
36. CONDICIONADOR DE AR 9.000 BTUS, CICLO REVERSO, MARCA: SAMSUNG	01
37. CONDICIONADOR DE AR,7.000 BTUS, CONSUL, N/S:ML4403567	01
38. ENCERADEIRA INDUSTRIAL MARCA CLEANER, NS: 3504	01
39. ESCADA METÁLICA 4 DEGRAUS	01
40. ESCANINHO DE MADEIRA, MED. 2,40X2,30X0,40M	01
41. ESTABILIZADOR	05
42. ESTANTE DE AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 110 CM X 50 CM X 180 CM. COM CINCO PRATELEIRAS	02
43. FERRO ELÉTRICO A VAPOR, MARCA: ELECTROLUX, MODELO:0D102, 12 MESES DE GARANTIA, VOLTAGEM 220/60HZ, COM CONTROLE DE TEMPERATURA GIRATÓRIO COM LUZ PILOTO, N/S:02600917	01
44. FICHEIRO DE MADEIRA, COR CINZA	01
45. FOGÃO INDUSTRIAL, CARACT.: (4) BOCAS C/ QUATRO QUEIMADORES DUPLOS, (4) PÉS EM METAL, A GÁS, COM BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS. MED. APROX.: (C 1,35 X P 1,15 X A 0,80) M, C/ KIT DE INSTALAÇÃO E REGULADOR DE GÁS. (INSTALADOS)	01
46. FORNO ELÉTRICO, CAPACIDADE 44 LITROS, NS: 459046000075, MODELO: 1323 – 5684, MARCA: FISCHER, COR: BRANCO, VOLTAGEM: 220v, GARANTIA DE 01 ANO	01
47. FORNO MICRO-ONDAS, MARCA MIDEA, MODELO MTBS42, COR BRANCO, VOLTAGEM 220, CLASSE A, CAPACIDADE PARA 30 LITROS, PRATO GIRATÓRIO, GARANTIA DE UM ANO. NS: 4917B22213077	01
48. FREEZER HORIZONTAL, 2 PORTAS, C/ 519L, CONSUL, N/S:JF3650453	01
49. GAVETEIRO VOLANTE, 2 GAVETAS P/PASTAS SUSPENSAS	01

50. GAVETEIRO VOLANTE, 4 GAVETAS	02
51. IMPRESSORA LASER, MARCA HP, N/S BRFB005115, C/ SERVIDOR DE I	01
52. IMPRESSORA LASER, MARCA: SAMSUNG, N/S:Z6MQBQAC500337Z	01
53. IMPRESSORA TÉRMICA I9 MARCA ELGIN, NS: 18242223	02
54. LEITOR CÓDIGO DE BARRAS, ELGIN, HERON D130, SN: 00001699	02
55. LEITOR CÓDIGO DE BARRAS, MARCA QUICKSCAN, N/S:ZB0015750	01
56. LIQUIDIFICADOR	01
57. MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA, ELETRÔNICA, HOBART, N/S:186425	01
58. MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA, INDUSTRIAL, MARCA HOBART, NS.2807377	01
59. MÁQUINA DE LAVAR ROUPA MARCA BRASTEMP	01
60. MÁQUINA DE LAVAR ROUPA MARCA ELECTROLUX, NS: 84404745	01
61. MÁQUINA DE 3, MARCA: CONSUL, MODELO: CONSUL FACILITE	01
62. MESA CONSOLE SEMI CIRCULO	01
63. MESA DE CAIXA COM GAVETA PORTA DINHEIRO	01
64. MESA DE INOX	01
65. MESA DE INOX COM PORTA TALHERES	01
66. MESA DE INOX COM RODÍZIOS	01
67. MESA EM AÇO INOX	01
68. MESA EM MADEIRA MED. 1,80X0,60X0,81M	01
69. MESA ESTUDANTE	05
70. MESA GRANDE DE MADEIRA COM TAMPO DE INOX	01
71. MESA LINEAR SEM GAVETAS	03
72. MESA MDF COM TRÊS GAVETAS	03
73. MESA RETANGULAR, COR BEGE, MEDINDO: 1,40X0,80X0,75 M	10

74. MESA RETANGULAR, COR LARANJA, MEDINDO: 1,40X0,80X0,75 M	20
75. MESA SUPORTE PARA COMPUTADOR	02
76. NOBREAK, MARCA: SMS, 10 TOMADAS, 2400 VA, MODELO: POWER SINUS 2, N/S: 2783S0006429	03
77. PASS-THROUGH AQUECIDO, CORPO INOXIDÁVEL, MARCA STEEL	01
78. PASS-THROUGH REFRIGERADO VERTICAL, VOLTAGEM 220, MEDINDO 140 CM X 80 CM X 200 CM	01
79. PIA INOX COM DUAS CUBAS	02
80. PIA INOX COM UMA CUBA	03
81. POLTRONA FIXA, S/BRACO, ASSENTO E ENCOSTO INCLINADO, ESTOFADA, ESTRUTURA DE MADEIRA	08
82. REFRESQUEIRA INDUSTRIAL MARCA: BEGEL; CAPACIDADE PARA 150 LITROS, GABINETE E TAMPA EM AÇO INOX ESCOVADO; ELETROBOMBA PARA MOVIMENTAÇÃO DO LIQUIDO; RESERVATÓRIO CILÍNDRICO EM INOX; QUATRO TORNEIRAS TIPO ALAVANCA DE ACIONAMENTO RÁPIDO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO EXPANDIDO; TERMOSTATO DE TEMPERATURA REGULÁVEL DE 4º A 15º; COMPRESSOR PARA REFRIGERAÇÃO NACIONAL SILENCIOSO E ALTO RENDIMENTO; RODIZIO GIRATÓRIO; CERTIFICADO PELO INMETRO; MEDIDAS APROXIMADAS: 1335 mm (ALTURA) X 620 mm (PROFUNDIDADE) X 620 mm (LARGURA); VOLTAGEM BIVOLT (110/220v); POTENCIA 635WHATS; CONSUMO 470WHATS HORA	01
83. REFRIGERADOR COMERCIAL PANAMANTE N. 625347 C/6 PORTAS	01
84. REFRIGERADOR INDUSTRIAL DUPLEX, MARCA UNIFRIO, MOD. ESPECIAL	01
85. SECADORA DE ROUPAS, MARCA BRASTEMP, N/S JI3682387, MOD. BSR24BBNA, C/ 7 PROGRAMAS, CICLO AMACIANTE, SISTEMA DE SEGURANÇA	01
86. TAMPOS DE BANCADA EM INOX	03
87. VENTILADOR DE PAREDE, NS: 0000306578, MARCA:	02

VENEZA, VOLTAGEM: 220v	
88. VENTILADOR DE TETO, VENTIDELTA, SEM LUMINÁRIA, COM 3 PAS	09

Anexo 5 – Lista de utensílios disponibilizados a LICITANTE VENCEDORA pelo Restaurante Universitário campus I.

UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS (RU CAMPUS I)	QUANTIDADE
1. ABRIDOR DE LATA	13
2. ABRIDOR DE LATAS INDUSTRIAL	18
3. ASSENTO TIPO CONCHA EM POLIPROPILENO P/	106

CADEIRA	
4. BAIXELAS	03
5. BALDE ESPREMEDOR (MOP)	10
6. BANDEJA BAIXA PRETA	09
7. BANDEJA BEGE	2391
8. BANDEJA P/ ARMAZENAMENTO DE OVOS, POLIETILENO CAP. 30 OVOS	28
9. BANDEJA P/ ARMAZENAMENTO DE OVOS, POLIETILENO CAP. 30 OVOS.	28
10. BANDEJA P/ XÍCARAS, USO EM MÁQU. DE LAVAR LOUÇAS.	19
11. BANDEJA PLASTICA LISA, ABS, COR AZUL, EMPILHAVEL.	400
12. BANDEJA PLASTICA LISA, ABS, COR LARANJA, 47x31CM, EMPILHAVEL	276
13. BANDEJA PLASTICA P/ COPOS	14
14. BANDEJA PLASTICA P/ XICARAS	1250
15. BANDEJA PLÁSTICA P/ ALIMENTOS, MEDIDA 28 X 44 CM	07
16. CABIDE DE PAREDE P/ ROUPAS TIPO GANCHO, CROMADO	25
17. CAIXA AMARELA VAZADA	174
18. CAIXA DE AÇOUGUE	153
19. CAIXA DE SOBREMESA	08
20. CAIXA PARA LEITE	122
21. CAIXA PARA PÃO	13
22. CAIXA PLASTICA C/ TAMPA TAM. 22 X 34 X 10.5CM	17
23. CAIXA PLÁSTICA BRANCA PARA CONGELAMENTO/DESCONGELAMENTO	25
24. CAIXA TÉRMICA AZUL	61
25. CAIXA VERDE VAZADA	115
26. CAIXA PLÁSTICA VAZADA C/16 PORTA TALHERES.	23
27. CAIXA PLÁSTICA VAZADA PARA HORTIFRUTÍCULAS.	18
28. CAIXA TERMICA EM POLIETILENO, C/ TAMPA, CAP. 90 LITROS.	04
29. CAIXA TÉRMICA, COM TAMPA, PARA CONSERVAÇÃO	70
30. CANECA EM POLIPROPILENO, CAP. 300ML, COR LARANJA.	800
31. CANECA LARANJA COM ALÇA	615
32. CARRINHO 1,20m X 66 cm	06

33. CARRINHO 60 cm X 90 cm	04
34. CARRINHO COM RODA PARA TRANSPORTAR COMIDA	03
35. CARRINHO DE PLATAFORMA GRANDE	04
36. CESTO INDUSTRIAL P/ FRITADEIRAS	01
37. CESTO PLÁSTICO NÃO VAZADO, COM TAMPA E ALÇAS LATERAIS REFORÇADAS	07
38. CHAIRA	04
39. CHALEIRA EM ALUMÍNIO, CAPACIDADE 7 LITROS	04
40. COADOR EM AÇO INOX	02
41. COLETOR DE COPOS	03
42. COLHER	7837
43. COLHER GRANDE PARA SERVIR	16
44. COLHER PEQUENA PARA SERVIR	15
45. COLHER EM INOX, TIPO HOTEL	14
46. CONCHA GRANDE	64
47. CONCHA PEQUENA	52
48. CONCHA INOX P/ SERVIR	55
49. COPO INOX PORTA TALHER	65
50. CREMEIRA	4140
51. CUBA INOX 33 X 27 X 10 cm	12
52. CUBA INOX 53 X 32 X 10 cm	104
53. CUBA DE INOX PARA BUFET MED. 53X32X14 CM	10
54. CUBA INOX 53 X 32 X 17 CM	187
55. CUBA INOX GRANDE COM ALÇA 54 X 44 X 25 CM	03
56. CUBA EM INOX GN1/2, 300MM x 240MM X 100MM	15
57. CUBA ESMALTADA PARA FORNO COMBINADO ALTURA 2 CM	70
58. CUBA GASTRONOMICA GN 1/1 COM ESPETO	09
59. CUBA GASTRONOMICA GNB 1/1, PARA PRÉ-FRITOS	08
60. CUBA INOX PERFURADA P/ USO EM FORNO MED. 53 X 32,5 X 14 CM	34
61. CUBA INOX VAZADA 53 X 32 X 10 CM	31
62. CUBA INOX VAZADA 53 X 32 X 15 CM	28
63. DESCASCADOR EM INOX, LÂMINA MÓVEL	10
64. DISPENSADOR PARA ALCOOL GEL	22
65. DISPENSER DE PAREDE P/ ROLÃO DE PAPEL HIGIÊNICO 300M	21
66. DISPENSER DE PAREDE P/ SABONETE LÍQUIDO OU ALCOOL GEL	15
67. ESCORREDOR DE MASSA	15

68. ESCOVA DE CERDAS DE NYLON, USO GERAL	51
69. ESPÁTULA	18
70. ESPÁTULA EM INOX, TIPO RASPADOR	05
71. ESPUMADEIRA GRANDE	58
72. ESPUMADEIRA PEQUENA	48
73. ESTRADO PLÁSTICO MODULADO	33
74. FACA DE AÇOUGUE	33
75. FACA PARA AÇOUGUE TIPO CUTELO	02
76. FACA DE MESA	7541
77. FACA SERRILHADA	109
78. FRASCO PLÁSTICO TRANSPARENTE BORRIFADOR CAP. 500 ML.	30
79. GARFO	7514
80. GARFO TRINCHANTE GRANDE	40
81. GARFO TRINCHANTE PEQUENO	51
82. GAVETA PARA BANDEJAS – MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	14
83. GN 1/1 P/ ASSAR, MED. 530MM X 325MM	05
84. GN 1/1 TEFLONADO P/ OVOS, MED. 530MM X 325MM	07
85. GN1/1 VAZADA PARA LEGUMES	19
86. GRELHA EM AÇO INOX MED. 530MM X 225MM	04
87. JARRA ELETRICA 220V	01
88. LIXEIRA PLÁSTICA PEQUENA C/ PEDAL	06
89. LIXEIRA BASCUALANTE 100L	19
90. LIXEIRA COM PEDAL 100L	23
91. LIXEIRA INOX 12L	14
92. LIXEIRA INOX PEQUENA	13
93. PALET BRANCO	41
94. PANELA PARA LEITE	07
95. PANELA	09
96. PEGADOR DE MASSA	27
97. PEGADOR MULTIUSO EM AÇO INOX.	06
98. PORTA PRATOS CAP. 18 UNID. P/ MAQUINA DE LAVAR LOUÇAS	21
99. PORTA PAPEL TOALHA	03
100. POTE INOX COM TAMPA	24
101. PRATO PLASTICO P/SOBREMESA EM POLIPROPILENO C/ LOGOMARCA	103
102. PRATO DE PORCELANA	2622
103. RECIPIENTE EM AÇO INOX C/ TAMPA PLASTICA, 18CM, CAP.5 LITROS	08

104. RECIPIENTE P/ CONDIMENTOS	30
105. SABONETEIRA DE VIDRO	16
106. TÁBUA DE CORTE	09
107. TABUA P/ PICAR, EM POLIURETANO, COR AMARELA	11
108. TABUA P/ PICAR, EM POLIURETANO, COR AZUL	12
109. TABUA P/ PICAR, EM POLIURETANO, COR LARANJA	19
110. TABUA P/ PICAR, EM POLIURETANO, COR VERDE	09
111. TABUA P/ PICAR, EM POLIURETANO, COR VERMELHO	13
112. TABUA PARA PICAR CARNE, EM POLIURETANO, COR BRANCA	13
113. TERMOMETRO DIGITAL INFRAVERMELHO	03
114. TERMOMETRO DIGITAL TIPO ESPETO	09
115. TÉRMICA 6 LITROS C/ TORNEIRA	02
116. TÉRMICA 9 LITROS C/ TORNEIRA	16
117. TÉRMICA 12 LITROS C/ TORNEIRA	15
118. TOALHEIRO AUTO-CORTANTE	08

Anexo 5ª – Lista de utensílios disponibilizados a LICITANTE VENCEDORA pelo Restaurante Universitário campus II.

UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS (RU CAMPUS II)	QUANTIDADE
1. ABRIDOR	01
2. BACIA QUADRADA	05
3. BANDEJA	2699
4. BULE	02

5. BULE PEQUENO	01
6. CAIXA DE LAVAR BANDEJAS NA MÁQUINA	17
7. CAIXA DE LAVAR COPOS NA MÁQUINA	28
8. CAIXA DE LAVAR PRATOS NA MÁQUINA	29
9. CAIXA PARA LAVAR TALHERES NA MÁQUINA	06
10. CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA GRANDE	15
11. CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA PEQUENA	09
12. CHALEIRA GRANDE	01
13. CHALEIRA PEQUENA	01
14. COLHER GRANDE EM INOX	15
15. CONCHA GRANDE EM INOX	07
16. CONCHA PEQUENA	18
17. COPO PLÁSTICO PARA LAVAR TALHERES NA MÁQUINA	104
18. COPO PORTA TALHERES EM INOX	40
19. COPOS GRANDES LARANJA	737
20. COPOS PEQUENOS LARANJA	1480
21. CUBA GRANDE	40
22. CUBA PEQUENA	05
23. CUBA PEQUENA	01
24. CUBA PEQUENA ESCORREDOR	01
25. ESCUMADEIRA EM INOX	19
26. FACA	01
27. FACAS	3148
28. FRIGIDEIRA GRANDE	01
29. GARFO GRANDE	01
30. GARFOS	2478
31. JARRA PLÁSTICA	14
32. LEITEIRA GRANDE	03
33. PALLET	09
34. PANELA GRANDE	01
35. PANELA MÉDIA	01
36. PEGADOR EM INOX	21
37. PRATOS DE LOUÇA	1129
38. TÁBUA DE CARNE	01
39. TÉRMICA 01 LITRO	04
40. VIDROS PARA MANTIMENTOS	04
41. XÍCARA DE LOUÇA 300ML	16

Anexo 5B – Lista de utensílios disponibilizados a LICITANTE VENCEDORA pelo Restaurante Universitário centro.

UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS (RU CENTRO)	QUANTIDADE
1. BALDE INOX 10 LITROS	01
2. BANDEJA – 1 CAIXA	50
3. BANDEJAS BEGES	628
4. BANDEJAS BEGES	628
5. BANDEJAS LARANJA	90

6. BULE GRANDE 8 LITROS	01
7. CANECAS BRANCAS	40
8. CHALEIRA GRANDE 10 LITROS	01
9. CHALEIRA MÉDIA 3 LITROS	01
10. CHALEIRA MÉDIA 5 LITROS	01
11. COLHER	93
12. COLHER GRANDE/BUFFET	05
13. COLHERES	88
14. CONCHA GRANDE	04
15. CONCHA PEQUENA	03
16. COPOS – 1 CAIXA FECHADA	200
17. COPOS/SUCO/COR LARANJA	300
18. CREMEIRA	367
19. CUBA (BACIA) INOX GRANDE	01
20. CUBA PEQUENA	02
21. CUBAS (BACIAS) INOX	07
22. ESCUMADEIRA	07
23. ESPÁTULA	01
24. ESPÁTULA GRANDE	02
25. ESPÁTULA/ALUMÍNIO/GRANDE	01
26. FACA GRANDE	01
27. FACAS	442
28. FORMAS RETANGULARES	03
29. FRIGIDEIRA GRANDE	01
30. FRIGIDEIRA Nº 20	01
31. GARFOS	420
32. GARFOS GRANDES/ BUFFET	02
33. GARRAFA TÉRMICA AZUL 2 LITROS	02
34. GARRAFA TÉRMICA AZUL 5 LITROS	03
35. GARRAFA TÉRMICA VERMELHA 2 LITROS	02
36. GARRAFA TÉRMICA VERMELHA 5 LITROS	03
37. LEITEIRA GRANDE 5 LITROS	01
38. LEITEIRA Nº30/5 LITROS	01
39. PANELA CAÇAROLA	01
40. PANELA Nº 36	01
41. PANELA Nº40	01
42. PEGADOR	09
43. PORTA TALHER/COPO	06
44. PORTA TALHERES/INOX	05
45. POTE PLÁSTICO 2 LITROS	04
46. POTE PLÁSTICO GRANDE	01

47. POTES PLÁSTICOS BRANCOS	07
48. POTINHOS/SOBREMESA/COR LARANJA	242
49. PRATINHOS/PÃO/COR LARANJA	50
50. PRATOS – 10 CAIXAS COM 12 UNIDADES POR CAIXA	120
51. PRATOS BRANCOS	126
52. SUPORTE LAVA LOUÇAS	17

Anexo 6 – Descritivo e frequência das manutenções corretivas e preventivas dos equipamentos dos Restaurantes Universitários.

1. Amaciador de bifes: Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
1. **Aparelhos de telefone fixo e móvel:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
2. **Aquecedor de água a gás (Boiler):** Manutenção corretiva com substituição

de peças quando necessário.
3. **Aquecedor de água elétrico (Boiler):** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
4. **Balanças:** Manutenção corretiva quando necessário e aferição/calibração junto ao INMETRO) anual.
5. **Batedeira industrial:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
6. **Bebedouro com filtro:** Manutenção preventiva; substituição do filtro a cada seis meses e corretiva com substituição de peças quando necessário.
7. **Bebedouro:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
8. **Buffet aquecido:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
9. **Buffet refrigerado:** Manutenção preventiva: limpeza do condensador a cada três meses, corretiva com substituição de peças quando necessário.
10. **Cafeteira industrial:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário
11. **Caldeirões:** Manutenção preventiva mensal e corretiva com substituição de peças quando necessário, conforme NR13.
12. **Câmaras-frias de refrigeração e congelamento:** Manutenção preventiva mensal e corretiva com substituição de peças quando necessário, conforme ABNT NBR 16069:2018. Itens a serem inspecionados a cada manutenção preventiva mensal: *Câmara-fria* Isolamento térmico Borracha de vedação Maçaneta Dobradiça Limpeza da câmara *Comando elétrico* Resistencia Quadro de comando Controlador Fiação

Terminal *Unidade condensador* Compressor Cond. / serpentina Pressostato alta Pressostato baixa Válvula de serviço Válvula expansão Pressão alta Pressão baixa Existência de corrosão Ruídos e vibrações Tensão corrente comp. *Forçador* Ruído Tensão corrente Motor ventilação Limpeza serpentina e bandeja Dreno
13. **Carros de transporte:** alimentos, plataforma, louças, mercadorias, etc. – manutenção preventiva e corretiva; lubrificar rodas e rodízios, realizar a pintura e substituição de peças, quando necessário.
14. **Computadores:** manutenção corretiva com substituição de hardware e ou software quando necessário.
15. **Condicionadores de ar:** Manutenção preventiva mensal; limpeza de filtros e anual limpeza da unidade condensadora e evaporadora; corretiva com substituição de peças conforme Portaria nº 3.523/ n, de 28 de agosto de 1998.
16. **Descascador de legumes:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
17. **Eletricidade predial:** Manutenção preventiva e corretiva com substituição de peças. Disjuntores, interruptores, tomadas, fiação, eletrodutos, caixas de distribuição e demais itens referentes a eletricidade predial.
18. **Fatiador de carnes:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.

19. **Ferro de passar roupa:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
20. **Forno combinado:** Manutenção corretiva a cada 3 meses com substituição de peças quando necessário.
21. **Frigideiras:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
22. **Fritadeiras:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
23. **Hidráulica:** Manutenção preventiva e corretiva com substituição de peças quando necessário) encanamento, torneiras, registros, ralos, sifão, mangote e demais itens referentes a instalações hidrossanitárias.
24. **Liquidificador industrial:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
25. **Manutenção predial:** Pintura, eletricidade, hidráulica, piso, azulejos, bancadas, vidros, estruturas metálicas (manutenção preventiva mensal e corretiva quando necessário em toda a área de abrangência dos restaurantes universitários.
26. **Máquina de gelo:** Manutenção preventiva; limpeza do condensador, troca do filtro de água e limpeza do sistema de fabricação de gelo a cada seis meses; manutenção corretiva com substituição de peças conforme necessidade
27. **Máquinas de lavar louça:** Manutenção preventiva mensal e corretiva com substituição de peças quando necessário. *Lavadora de louças* Verificar ajustes, limpeza e higienização; Verificar alinhamento de partes mecânicas, elétricas, eletrônicas e lubrificação; Verificar limpeza dos braços de lavagem; Revisar sistema elétrico e mecânico; Troca de selo e de vedação da bomba que apresentar defeito; Verificar pressostato de nível; Verificar contatora e cabos;

Verificar fim de curso para nxágüe; Verificar carro transportador de cestos bandejas; Verificar motores e bombas; Verificar controle de nível; Verificar e corrigir vazamentos; Verificar funcionamento do quadro elétrico e indicadores luminosos; Verificar resistências e terminais de ligação; Verificar o sistema de drenagem; Verificar o sistema de alimentação de água e nxágüe es; Verificar os braços de lavagem e nxágüe; Verificar ruídos e vibrações anormais ao funcionamento da máquina; Verificar rolamentos e retentores.
28. **Máquinas de lavar roupas:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
29. **Máquinas de secar roupas:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
30. **Mobiliário:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
31. **Moedor de carnes:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
32. **Pass-through aquecido:** manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
33. **Pass-through refrigerado:** Manutenção preventiva; limpeza do condensador a cada três meses, manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
34. **Processador de legumes de bancada:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário. Incluindo a substituição dos discos e lâminas de corte.
35. **Processador de legumes de chão:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário. Incluindo a substituição dos discos e lâminas de corte.
36. **Refresqueiras:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando

necessário.
37. **Rotoplast**: Manutenção preventiva mensal **e corretiva com substituição de peças quando necessário.** *Rotoplast* Limpeza geral dos equipamentos Filtros de ar Interior e exterior dos evaporadores Limpeza da placa evaporativa Sistema de drenagem de água *Medição de vazão de ar* Verificação dos quadros elétricos eletrônicos Verificar vibração e ruídos anormais Verificar o funcionamento dos dispositivos de controle e segurança Reapertar os terminais, barramentos e elementos de fixação Lubrificação e manutenção de todas as peças e componentes periféricos inerentes ao perfeito funcionamento dos equipamentos
38. **Sistema de exaustão (exaustores):** Manutenção preventiva a cada 3 meses; verificar motores, correias, filtros e quadro de comando. Corretiva com substituição de peças, quando necessário.
39. **Sistemas de som:** Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.
40. **Sucção e hidrojateamento das tubulações de esgoto:** Manutenção preventiva a cada três meses (sução das caixas de gordura e hidrojateamento das tubulações internas e externas e corretiva conforme a necessidade.
41. **Termômetros:** Manutenção corretiva quando necessário e aferição/calibração junto ao INMETRO) anual.
42. **Ventiladores de parede:** Manutenção corretiva.
43. **Ventiladores de teto:** Manutenção corretiva.

Anexo 7 – Lista e descrição de equipamentos e móveis mínimos que LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar aos Rus da UFSM.

DESCRITIVO DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS MÍNIMOS	QUANTIDADE
1. Cafeteira industrial elétrica para produção de café com capacidade para 100 litros/40 minutos ou equivalente técnico.	02
2. Caldeirão 500 litros, construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; a gás, tampa americana, dobradiça	

reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite ou equivalente técnico; Panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolação térmica em mantas de lã de vidro; Chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor; Painel de comando em aço inoxidável; Botões em baquelite com ajuste gradual de temperatura ou chama; Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional; Acompanha válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro; Equipado com válvula de segurança, Pés tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura em poliamida (nylon).	02
3. Caldeirão 500 litros a gás, construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; a gás, tampa autoclavada, com válvula de segurança, equipada com tomiquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxetas de vedação em neoprene, sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite; Panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolação térmica em mantas de lã de vidro; Chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor; Painel de comando em aço inoxidável; Botões em baquelite com ajuste gradual de temperatura ou chama; - Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional; -Acompanha válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro; Equipado com válvula de segurança, Pés tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura em poliamida (nylon).	10
4. Fogão industrial central em aço inoxidável AISI 304 liga 18,8, bandeja coletora de resíduos e pés do mesmo	01

material (com as dimensões aproximadas (m) largura: 1,95m, profundidade:1,14m e altura:0,8m), 8 bocas com 8 queimadores duplos, grelha 40x40, tubo de distribuição de gás parafusado à estrutura do fogão, com mangueira flexível em aço inox e regulador de gás ou equivalente técnico.	
5. Forno combinado a gás, com capacidade para 40 recipientes, tipo GN 1/1 x 65mm com carro próprio para acomodação dos GNs para cozimento. Deverão acompanhar o forno: 20 grelhas em inox; 40 GN 1/1 x 200mm com alças móveis; 20 GN 1/1 x 150mm com alças móveis; 20 GN 1/1 x 65mm perfurado com alças móveis; 40 GN 1/1 x 100mm com alças móveis; manual de instalação e operação completo. Forno confeccionado em aço inox, AISI 304, liga 18.8, padrão americano, solda aplicada em atmosfera inerte de argônio, não aparente, com perfeito esmerilhamento e polimento dos excessos, acabamento fosco polido nas superfícies externas. Porta reforçada, totalmente construída em aço inox e com vidro duplo. Máscara para proteção do turbo e distribuição de ar. Pés reguláveis. Dispositivo automático para desligamento do turbo na abertura da porta. Temperatura regulável de 50º a 300ºC. Temporizador regulável de 1 a 60 minutos. Tecla de vapor automático. Tecla de vapor manual. Válvula para desidratação de alimentos. Válvula de alívio de pressão. Alarme de fim de ciclo. Pistola para lavagem interna. Cozimentos. Ar quente. Convecção forçada até 300ºC. Temperatura de 50 ºC a 300ºC. Alimentação a gás natural e/ou GLP. Lavagem automática com pastilhas.	02
6. Frigideira basculante elétrica, confeccionada em aço inox 304, liga 18.8, movimento basculante da cuba com acionamento manual ou equivalente técnico. Aquecimento através de resistências elétricas blindadas, voltagem 380V trifásica. Pés com travamento e sapatas niveladoras em poliestileno. Dimensões aproximadas: 1.000 x 1.000 x 900 mm. Capacidade: 100 litros.	02
7. Liquidificador industrial, tipo basculante, copo totalmente em aço inoxidável AISI 304, com tampa e costelas estampadas para facilitar a limpeza. Hélices em aço	01

resistente ao desgaste. Capacidade do copo: 15 litros. Dimensões aproximadas: 106 cm (altura) x 32 cm (largura) x 62 cm (profundidade). Motor: 01 CV. Potência elétrica: 1.400 W. Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. O equipamento deve possuir garantia de 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação.	
8. Máquina de lavar louça industrial, de esteira, específica para lavagem de pratos, bandejas e talheres. Capacidade mecânica: 345 gavetas por hora (6.200 pratos/hora) ou equivalente técnico. Capacidade por gaveta: 18 pratos (Ø30 cm). Operações mínimas: pré-lavagem, lavagem e enxágue realizados através de braços superiores e inferiores. O equipamento deve higienizar bandejas lisas e estampadas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças de sorvete e outros recipientes. Sentido de operação reversível: esquerda-direita ou direita-esquerda. Aquecimentos da solução de lavagem e da água de nxágüe: elétricos. Temperatura da solução de lavagem: de 55°C a 65°C. Temperatura da água do nxágüe: de 80°C a 90°C (aquecedor e moto-bomba de nxágüe incorporados à lavadora). Painel de comando: dois botões duplos, um com as funções de liga / desliga e o outro de operação parada e um de emergência. Exclusivo sistema contínuo de deslocamento das gavetas, que evita a quebra e a constante reposição desse acessório. Controles automáticos: de nível de solução do tanque, das temperaturas da lavagem e do nxágüe. Consumo de Água: 1,37 litros por gaveta. Consumo elétrico: 54,75 kW/hora. Tensão: 380V trifásico. Tipo de lavadora: multicâmara, com deslocamento das gavetas por esteira. O equipamento deve vir acompanhado de mesas de apoio auxiliares específicas, construídas em aço inoxidável e materiais resistentes às solicitações de trabalho, que devem possuir dois planos: plano superior, para entrada e saída das gavetas e plano inferior, para apoio das gavetas em espera ou apoio geral. Pés niveladores, fabricados em nylon injetado, com regulagem de altura até 10 mm. Tampo superior com bordas que impedem queda da gaveta e vazamento de água. As mesas devem ter capacidades para 02 gavetas, possuir tampos superiores parcialmente	01

dotados de roletes, para facilitar o deslizamento das gavetas sobre a superfície. O equipamento deve possuir sistemas que interrompem a operação em caso de travamento da esteira transportadora ou caso uma das portas seja aberta. O equipamento deve possuir portas de inspeção e limpeza, filtro de entrada de água, filtro da moto-bomba de lavagem, cestos de resíduos, dreno, braços de lavagem com tampões nas extremidades e braços de nxágüe, todos estes itens podem ser removidos manualmente, sem necessidade de ferramentas. Materiais construtivos: aço inoxidável AISI 304 e outros resistentes às solicitações do trabalho. Potência da moto-bomba de pré-lavagem: 1CV. Potência da moto-bomba de lavagem: 3CV. Potência da moto-bomba de pré-enxágue: 3CV. Potência da moto-bomba de nxágüe: 0,5 CV. Espaço útil de lavagem: 500 mm (largura) x 430 mm (altura). Dimensões aproximadas: 2.750 mm (largura) x 930 mm (profundidade) x 1.380 (altura), sem as mesas auxiliares. Os seguintes itens devem vir acompanhados da máquina: 02 gavetas (rack) de pinos; 01 gaveta (rack) com 16 copos plásticos; 01 gaveta (rack) lisa; Kit entrada de água quente (composto de uma válvula solenóide forjada, cabo elétrico e mangueira especial para alta temperatura, com biqueira); Túnel auxiliar de secagem; Mesa auxiliar em aço inox (02 gavetas), com 1.050 mm de largura, sendo 1/3 com roletes (para entrada ou saída da lavadora); Mesa auxiliar em aço inox (02 gavetas), com 1.050 mm de largura, sendo 1/3 com roletes e com fim de curso; Painel de comando no topo da lavadora; Bomba (moto-bomba de lavagem em aço inox).	
9. Pass-through aquecido vertical, gabinete com monobloco estrutural (parte interna e externa), portas, paredes, prateleiras de apoio para GN's e acessórios fabricados inteiramente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8. Corpo com 04 (quatro) portas (duas de cada lado), fabricadas em aço inox AISI 304, liga 18.8. Gabinetes internos com cantoneiras para 48 GN's 1/1 transversais (duas GN's por plano). Paredes e portas duplas com isolamento térmico em lã de rocha ou poliuretano de alta densidade, fechamento magnético e puxadores frontais.	05

Aquecimento através de resistência elétrica programada para temperatura de até 90°C, com comandos automatizados (programador digital). Sistema de umidificação interna para perfeita conservação dos alimentos aquecidos. Dimensões aproximadas: 1.400 mm (largura) x 800 mm (profundidade) x 2.000 mm (altura). Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico.	
10. Pass-through refrigerado vertical, gabinete com monobloco estrutural (parte externa e interna), portas, paredes, prateleiras de apoio para GN's e acessórios fabricados inteiramente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8. Corpo com 04 (quatro) portas (duas de cada lado), fabricadas em aço inox AISI 304, liga 18.8. Gabinetes internos com cantoneiras de inox para 48 GN's 1/1 transversais (duas GN's por plano). Paredes e portas duplas com isolamento em poliuretano de alta densidade, fechamento magnético e puxadores frontais. Sistema de refrigeração completo com unidades compressoras seladas, com comandos automatizados (programador digital) para temperatura de 2ºC a 6ºC. Refrigeração especial através de ar forçado para perfeita conservação dos alimentos frios. O equipamento deve possuir bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos provenientes de degelo. Dimensões aproximadas: 1.400 mm (largura) x 800 mm (profundidade) x 2.000 mm (altura). Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. O equipamento deve possuir garantia de 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação.	04
11. Aquecedor para água a gás ou elétrico de alta pressão vertical de piso (boiler), para uso em Restaurante Industrial, com capacidade mínima de 400 litros ou maior. Projetado de acordo com as normas ASME E ABNT. Coluna de água superior a 50 m. Termostato com escala de ajuste de 20 ºC a 80 ºC. Dispositivo de segurança com controlador limitador de temperatura pré-calibrado para interromper o circuito elétrico caso a temperatura da água atinja 85,5ºC +/- 7,0 ºC. Com isolamento térmico para manter a água aquecida por mais tempo. Tambor externo em chapa de aço com acabamento com tinta anti-corrosiva. Potência elétrica mínima: 6.000 W (caso for elétrico). Entrada de água	06

fria: 1” e Saída de água fria: ¾”. Altura aproximada: 1.700 mm. Diâmetro: 670 mm.	
O item 11 (aquecedor de água) deve garantir água quente em quantidade suficiente principalmente nas áreas de cocção, higienizações e açougue, se necessário deve-se incluir pressurizador para os aquecedores, para assim garantir pressão suficiente de água quente em volume suficiente a produção. Essa demanda também conta para áreas de higienização do RU campus II e RU centro.	
Os equipamentos devem ser adquiridos e instalados pela LICITANTE VENCEDORA, sendo realizado manutenção corretiva e preventiva sem ônus a UFSM.	
Os equipamentos disponibilizados pela LICITANTE VENCEDORA deverão ser retirados dos restaurantes universitários após o término de contrato.	

Anexo 8 – Lista e descrição do módulo câmaras frias que a LICITANTE VENCEDORA deverá disponibilizar aos Rus da UFSM.

Descrição	Quantidade
1. Câmara frigorífica para armazenamento de carnes resfriadas, paredes, teto e divisórias formados de painéis modulares construídos com revestimento internamente e externamente em chapa pré-pintado em duralumínio ou	1

	aço e proteção nos painéis frontais. Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado, de espessura mínima de 100 mm, densidade 40 kg/m^3 e coeficiente de transmissão de calor 0,028 kcal/mh°C ou poliestireno de 100 mm. Painéis travados entre si, por meio de macho e fêmea sustentado por arrebites branco em alumínio interno e externo com piso em sistema convencional a ser assentado pela UFSM, devendo ter isolação térmica com camadas desencontradas em espuma rígida, com coeficiente a compressão de 3,0 kgf/cm², resistente à absorção de água com espessura aplicada por projeto, contendo painéis laterais fixados ao piso externo por meio de cantoneiras de aço galvanizado e interno por cantoneiras do mesmo material do painel. Termômetro digital, com controle de temperatura e degelo automático, temperatura de funcionamento de -5 a 0°C, dimensões externas aproximadas de 4,0 x 3,0 x 2,8m (comp. X larg. X alt.), capacidade mínima de armazenamento de 3 toneladas mantendo as condições de temperatura.	
2.	Câmara frigorífica para armazenamento de carnes resfriadas, paredes, teto e divisórias formados de painéis modulares construídos com revestimento internamente e externamente em chapa pré-pintado em duralumínio ou aço e proteção nos painéis frontais. Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado, de espessura mínima de 100 mm, densidade 40 kg/m^3 e coeficiente de transmissão de calor 0,028 kcal/mh°C ou poliestireno de 100 mm. Painéis travados entre si, por meio de macho e fêmea sustentado por arrebites branco em alumínio interno e externo com piso em sistema convencional a ser assentado pela UFSM, devendo ter isolação térmica com camadas desencontradas em espuma rígida, com coeficiente a compressão de 3,0 kgf/cm², resistente à absorção de água com espessura aplicada por projeto, contendo painéis laterais fixados ao piso externo por meio de cantoneiras de aço galvanizado e interno por cantoneiras do mesmo material do painel. Termômetro digital, com controle de temperatura e degelo automático, temperatura de funcionamento de 0 a 5°C, dimensões externas aproximadas de 3,3 x 4,1 x 2,8m (comp. X larg. X alt.), capacidade mínima de armazenamento de 4 toneladas mantendo as condições de temperatura.	1
3.	Câmara frigorífica para armazenamento de carnes	1

	resfriadas, paredes, teto e divisórias formados de painéis modulares construídos com revestimento internamente e externamente em chapa pré-pintado em duralumínio ou aço e proteção nos painéis frontais. Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado, de espessura mínima de 100 mm, densidade 40 kg/m^3 e coeficiente de transmissão de calor 0,028 kcal/mh°C ou poliestireno de 100 mm. Painéis travados entre si, por meio de macho e fêmea sustentado por arrebites branco em alumínio interno e externo com piso em sistema convencional a ser assentado pela UFSM, devendo ter isolação térmica com camadas desencontradas em espuma rígida, com coeficiente a compressão de 3,0 kgf/cm², resistente à absorção de água com espessura aplicada por projeto, contendo painéis laterais fixados ao piso externo por meio de cantoneiras de aço galvanizado e interno por cantoneiras do mesmo material do painel. Termômetro digital, com controle de temperatura e degelo automático, temperatura de funcionamento de 0 a 5°C, dimensões externas aproximadas de 3,3 x 2,5 x 2,8m (comp. X larg. X alt.), capacidade mínima de armazenamento de 2 toneladas mantendo as condições de temperatura.	
4.	Câmara frigorífica para armazenamento de carnes congeladas, paredes, teto e divisórias formados de painéis modulares construídos com revestimento internamente e externamente em chapa pré-pintado em duralumínio ou aço e proteção nos painéis frontais. Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado, de espessura mínima de 100 mm, densidade 40 kg/m^3 e coeficiente de transmissão de calor 0,028 kcal/mh°C ou poliestireno de 150 mm. Painéis travados entre si, por meio de macho e fêmea sustentado por arrebites branco em alumínio interno e externo com piso em sistema convencional a ser assentado pela UFSM, devendo ter isolação térmica com camadas desencontradas em espuma rígida, com coeficiente a compressão de 3,0 kgf/cm², resistente à absorção de água com espessura aplicada por projeto, contendo painéis laterais fixados ao piso externo por meio de cantoneiras de aço galvanizado e interno por cantoneiras do mesmo material do painel. Termômetro digital, com controle de temperatura e degelo automático, temperatura de funcionamento de -20 a -18°C, dimensões externas aproximadas de 4,0 x 4,4 x 2,8m (comp. X larg. X	1

alt.), capacidade mínima de armazenamento de 5 toneladas mantendo as condições de temperatura.	
5. Câmara frigorífica para armazenamento de frutas e vegetais, paredes, teto e divisórias formados de painéis modulares construídos com revestimento internamente e externamente em chapa pré-pintado em duralumínio ou aço e proteção nos painéis frontais. Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado, de espessura mínima de 100 mm, densidade 40 kg/m^3 e coeficiente de transmissão de calor 0,028 kcal/mh°C ou poliestireno de 100 mm. Painéis travados entre si, por meio de macho e fêmea sustentado por arrebites branco em alumínio interno e externo com piso em sistema convencional a ser assentado pela UFSM, devendo ter isolação térmica com camadas desencontradas em espuma rígida, com coeficiente a compressão de 3,0 kgf/cm², resistente à absorção de água com espessura aplicada por projeto, contendo painéis laterais fixados ao piso externo por meio de cantoneiras de aço galvanizado e interno por cantoneiras do mesmo material do painel. Termômetro digital, com controle de temperatura e degelo automático, temperatura de funcionamento de 8 a 12°C, dimensões externas aproximadas de 4,80 x 5,80 x 2,8m (comp. X larg. X alt.), capacidade mínima de armazenamento de 4 toneladas mantendo as condições de temperatura.	1
As câmaras frias devem ser adquiridas e instaladas pela LICITANTE VENCEDORA, sendo feito manutenção corretiva e preventiva de acordo com a frequência estabelecida neste Termo de Referência, sem ônus a UFSM.	
Os equipamentos disponibilizados pela LICITANTE VENCEDORA deverão ser retirados dos restaurantes universitários após o término de contrato.	

Anexo 9 – Descrição dos produtos mínimos usados no processo de higienização dos restaurantes universitários.

Produto	Descrição
Álcool etílico em gel 70º GL	Acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de no mínimo 480 g de peso líquido. Tampa com

	sistema flip top. Classificação de aplicação: para uso hospitalar ou indústria alimentícia e afins. Produto com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC n° 46/2002, RDC n° 14/2007, Portarias n° 269 e n° 270/2008 e outras legislações cabíveis. Marcas aprovadas: Da Ilha e Pronto Socorro.
Álcool etílico hidratado, 70º GL	Acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de 01 litro de volume líquido, com tampa roscável. Classificação de aplicação: para uso hospitalar e indústria alimentícia e afins. Produto com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC n° 46/2002, RDC n° 14/2007, Portarias n° 269 e n° 270/2008 e outras legislações cabíveis.
Sabonete líquido para antissepsia/assepsia das mãos (antisséptico) de manipuladores de alimentos de cozinha industrial	Produto inodoro, não iodóforo, acondicionado em embalagem primária, tipo galão, de 05 litros de volume líquido. Cosmético com registro junto à ANVISA/MS, conforme RDC n° 211/2005 e outras legislações cabíveis. Marcas aprovadas: Bell Plus, Dety, Indaderm (Indalabor) e Proquill.
Conjunto (kit) formado por secante liquido e/ou detergente líquido clorado para máquina lava-louça industrial	Específico para lavagem/secagem automática de utensílios de aço inox, plásticos, vidros e porcelanas, em máquina lava-louça industrial. Produtos acondicionados em embalagens primárias, tipo bombonas, de 20 litros de secante e/ou 20 litros de detergente. Kit composto por 40 litros, de produtos iguais ou diferentes: secante e/ou detergente, conforme requisição do RU. Produtos com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC n° 59/2010 e outras legislações cabíveis. Categoria de uso

	profissional/institucional. Instalação de sistema de dosagem automático. Marcas aprovadas: Netter EC1/ Netter AD1 (Ecolab).
Sabão em pasta	Sabão neutro, para limpeza e abrilhantamento de utensílios em alumínio e aço inox, acondicionado em embalagem primária, tipo balde, de 01 kg a 02 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa). Saneante com notificação junto à ANVISA/MS, conforme RDC n° 59/2010 e outras legislações cabíveis. Marcas aprovadas: Kalymix AL (Kalykim).
Detergente neutro	Detergente líquido, inodoro, neutro, específico para lavagem manual de utensílios de aço inox, plásticos, vidros e porcelanas, acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de 500mL de volume líquido. Saneante com notificação junto à ANVISA/MS, conforme RDC n° 184/2001 e outras legislações cabíveis. Marcas aprovadas: Ipê, Limpol e Minuano.
Pinho	Desinfetante sanitário líquido, pinho, acondicionado em embalagem primária, tipo galão, de 02 a 05 litros de volume líquido. Categoria de uso: profissional/institucional. Saneante com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC n° 184/2001 e outras legislações cabíveis. Marcas aprovadas: Dety e Proquill.
Alvejante líquido biodegradável	Sem aromatizantes, sem corantes, acondicionado em embalagem primária plástica, tipo galão, de 01 a 05 litros de peso líquido. Ação bactericida, fungicida e germicida, com teor de cloro ativo entre 2,0 e 2,5% (especificado na embalagem). Saneante

	com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC n°184/2001 e outras legislações cabíveis. Marca aprovada: Click BR (Dety).
Detergente limpa vidro	Acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de no mínimo 500 mL de volume líquido. A cada seis unidades do produto compradas, o Licitante deve fornecer gratuitamente um frasco com sistema borrifador, com capacidade de armazenamento para 500 mL. Saneante com notificação junto à ANVISA/MS, conforme RDC n° 184/2001 e outras legislações cabíveis. Marca aprovada: Worker.
Amaciante de roupas (neutro)	Amaciante de roupas neutro (sem perfume), acondicionado em embalagem primária, tipo galão, de 02 a 05 litros de volume líquido. Saneante com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC n° 184/2001 e outras legislações cabíveis.
Sabão em pó/líquido (neutro)	Sabão em pó/líquido, neutro (sem perfume), para utilizar na lavagem de roupas em máquina de lavar automática, que remova com facilidade manchas em geral, que tenha adequada solubilidade em água, não formando grumos. Produto acondicionado em embalagem primária, tipo pacote ou caixa.
Hipoclorito	Desinfetante líquido clorado para desinfecção de superfícies, bancadas, pisos, azulejos e demais objetos que entrem em contato com alimentos, contendo como princípio ativo, hipoclorito de sódio, com concentração entre 8% e 12%. Produto acondicionado em embalagem primária, tipo galão ou bombona, de 05 a 20 litros de volume líquido.

	Saneante com registro junto à ANVISA/MS, conforme RDC n° 184/2001 e outras legislações cabíveis. Categoria de uso: profissional/institucional. Instalação de sistema de dosagem automático. Marcas aprovadas: Mustang Pluron, Saniclor FG (Golden Química) e Sanitizer (Ecolab).
Limpa- forno	Detergente líquido, inodoro, alcalino, desincrustante, específico para limpeza pesada (remoção facilitada de gorduras, proteínas e carboidratos de origem alimentar, incrustados em equipamentos industriais, como forno combinado ou industrial, fritadeiras, frigideiras, caldeirões, fogões, grelhas, exaustores, dentre outros), acondicionado em embalagem primária, tipo galão, de 05 litros de volume líquido. Saneante com registro junto à ANVISA/MS, conforme RDC n° 184/2001 e outras legislações cabíveis. Diluição mínima do saneante: 01 litro do saneante para 04 litros de água. Categoria de uso: profissional/institucional. Instalação de sistema de dosagem automático. Marca aprovada: All Clear (Golden Química).
Óleo polidor de utensílios de metais	Líquido e concentrado. Saneante acondicionado em embalagem primária, de no mínimo 850 ml de volume líquido. Produto com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC n° 184/2001 e outras legislações cabíveis. Categoria de uso profissional/institucional. Marca aprovada: Kalymix PI.

Saponáceo cremoso	Com cloro, neutro (sem perfume), acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de no mínimo 300 ml de volume líquido. Produto com notificação junto à ANVISA/MS, conforme RDC n° 184/2001 e outras legislações cabíveis. Marcas aprovadas: Bombril e Ultra Class.
Detergente clorado	Detergente alcalino clorado, inodoro, específico para limpeza de pisos, azulejos e outras superfícies de cozinha industrial, acondicionado em embalagem primária, tipo galão, de 05 litros do volume líquido. Saneante com registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC n° 184/2001 e outras legislações cabíveis. Diluição mínima: 30 ml do produto para 01 litro de água. Teor mínimo de cloro: 1,8%. Alcalinidade livre (% KOH): mínimo 8,0%, Teor de cloro: mínimo 1,8 %, Composição: Hidróxido de potássio, Coadjuvante, Sequestrante, Agente anti-redepositante, Mantenedor de espuma, Veículo.
Sanitizante para hortifrutícolas	Desinfetante em pó, específico para desinfecção de hortifrutícolas. Concentração do princípio ativo: de 6% a 10%. Produto acondicionado em embalagem primária, tipo balde. Marcas aprovadas: Kalyclean S 313 (Kalykim) e Mikro Chlor (Ecolab)
Pastilha para forno combinado/ Agente de conservação	Pastilha de agente de conservação, contendo solventes de calcário especiais que impeçam a deposição de calcário no equipamento. Saneante destinado a SelfCooking Center (SCC) com CareControl, compatível com forno combinado da marca Rational, modelo: SCC 202 E. Marca aprovada: Rational.
Pastilha para forno	Pastilha de detergente para SelfCooking Center

combinado/ Detergente	(SCC) com CareControl, compatível com forno combinado da marca Rational, modelo: SCC 202 E. Marca aprovada: Rational.
A empresa LICITANTE VENCEDORA poderá usar outras marcas de produtos para higienização desde que aprovadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato.	
A LICITANTE VENCEDORA ficará responsável por disponibilizar diluidores/dosadores em número suficiente para os produtos químicos e de higiene operacional citados neste Termo de Referência.	

Anexo 10 - Descrição das Rotinas de Setores do Restaurante Universitário Campus I.

Recepção dos gêneros
• Conferência das condições higiênicas da área de recebimento; • Conferência das condições higiênicas do entregador e do transporte; • Conferência dos aspectos qualitativos seguindo os critérios pré-definidos no padrão de identidade e qualidade de cada produto; • Conferência dos gêneros entregues pelo fornecedor, quanto aos aspectos quantitativos do pedido e pesagem das mercadorias; • Conferência da rotulagem (fabricação, lote, validade, registro em Órgão Oficial quando aplicável, identificação do fabricante, condições de armazenamento); • Aferição e registro da temperatura dos gêneros que necessitem de condições especiais de armazenamento, verificando se atendem às especificações indicadas para os mesmos; • Rejeição dos produtos inaceitáveis (não conformidade com os padrões de identidade e qualidade, de embalagem e de rotulagem) devolvendo imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, deverão ser devidamente identificados e armazenados separadamente, para destinação final dos mesmos; • Retirada das embalagens dos gêneros, quando couber; • Lavagem dos gêneros, quando couber; • Acondicionamento dos gêneros em monoblocos próprios e higienizados; • Transporte dos gêneros em carros dotados com rodízios para as respectivas áreas de armazenamento, conforme características do produto; • Higienização dos monoblocos e da área de depósito de monoblocos e da área de recebimento de mercadorias.
Armazenamento dos gêneros
• Identificação de todos os gêneros, utilizando etiquetas quando não for possível manter o rótulo original; • Disposição dos gêneros seguindo o conceito PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai;

• Disposição dos gêneros em estantes e pallets, respeitando o espaçamento mínimo de 10 cm permitindo a circulação de ar entre eles e as paredes; • Empilhamento dos gêneros obedecendo aos limites estabelecidos pelos fabricantes do produto e do equipamento; • Separação dos gêneros a serem utilizados no dia seguinte conforme a ficha de requisição de gêneros; • Rearranjo e separação dos produtos cárneos seguindo o planejamento da unidade; • Higienização das áreas, pallets, estantes, câmaras e demais equipamentos periodicamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela UFSM; • Manutenção das áreas higienizadas e organizadas; • Controle e manutenção das temperaturas especificas das câmaras de acordo com a legislação vigente.
Pré-preparo de gêneros
1. Pré-preparo de carnes • Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo; • Transportar da câmara, as carnes resfriadas e em pequenos lotes, acondicionadas em monoblocos, sobre carros dotados com rodízios, para serem manipuladas em até 30 minutos sob temperatura refrigerada; • Encaminhar as carnes pré-preparadas à câmara de refrigeração, devidamente identificadas; • Seguir o procedimento sucessivamente até que se complete o volume previsto para a preparação; • Higienizar a sala, equipamentos e utensílios utilizados, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM; • Retirar da área de pré-preparo os resíduos sólidos, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM; • Higienizar os coletores de detritos, diariamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela UFSM; 2. Pré-preparo de cereais e leguminosas

- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
- Transportar cereais e leguminosas para esta área, sobre carros dotados com rodízios;
- Realizar a seleção dos grãos retirando sujidades e grãos inadequados;
- Lavar os cereais e encaminhar para a área de cocção;
- Lavar as leguminosas e colocá-las de remolho, quando necessário, e mantê-las sob refrigeração até o preparo;

3. Pré-preparo de hortifrutigranjeiros

- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
- Transportar para a área de pré-preparo, em monoblocos e sobre carros dotados com rodízios, os hortifrutícolas a serem utilizados;
- Dividir os gêneros em lotes para facilitar a higienização;
- Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas retirando partes impróprias para o consumo;
- Lavar as folhas, frutas e legumes um a um em água corrente garantindo a retirada de sujidades;
- Quando consumidos crus ou com a casca, imergir por no mínimo 15 minutos em solução clorada a 200ppm garantindo que todo lote ficará submerso; esta solução clorada deve ser substituída a cada lote. Enxaguar em água potável;
- Secar, descascar, cortar dando prosseguimento ao processo, encaminhando para a cocção quando necessário ou procedendo à montagem das preparações;
- Encaminhar os vegetais pré-preparados e higienizados a serem utilizados no dia seguinte em monoblocos sobre carro de transporte para câmara apropriada;

4. Pré-preparo de sobremesas (se necessário)

- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
- Transportar as frutas ou doces a serem utilizados no dia, em monoblocos sobre carros dotados com rodízios, para a área de pré-preparo;

• Higienizar as embalagens dos doces industrializados; • Descascar e subdividir as frutas quando necessário; • Porcionar as frutas ou doces nas embalagens descartáveis identificadas e transportar para os equipamentos próprios para a guarda até o momento da distribuição.
Cocção dos alimentos
• Higienizar a área antes de iniciar a cocção; • Coccionar os gêneros pré-preparados utilizando os equipamentos mais adequados para cada tipo de preparação.
Envase das preparações para expedição – refeições transportadas
• Higienizar todos os utensílios utilizados nesta etapa antes de iniciar o envase; • Porcionar em pequenos lotes, de acordo com a quantidade estipulada, de modo que as preparações mantenham as temperaturas preconizadas pela legislação vigente; • Colocar as preparações nos gastronorms e acondicioná-los em equipamentos próprios (caixas isotérmicas) para imediato transporte ao RU campus II e RU centro, identificando-os com a identificação da preparação (nome) e horário do envase de cada lote; • Monitorar a temperatura das preparações transportadas em planilha de controle especifica.
Transporte das preparações para o RU campus II e RU centro
• Encaminhar as caixas isotérmicas para os veículos de transporte, sendo vedado o transporte no mesmo veículo de alimentos prontos para o consumo com outros alimentos e/ou substâncias estranhas que possam representar riscos de contaminação para os mesmos; • Transportá-los para o RU campus II e RU centro; • Higienizar o veículo de transporte diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM.
Pré-distribuição das refeições – manutenção de temperatura
• Armazenar os alimentos prontos nos pass-through específicos para preparações quentes e frias;

• Aferir a temperatura das preparações, de acordo com os procedimentos operacionais padronizados; • Higienizar os balcões distribuição, antes de iniciar o preparo das refeições; • Preencher com água os balcões aquecidos, ligar o termostato para que a água atinja a temperatura recomendada antes de colocar os gastronorms com as preparações; • Organizar bandejas, pratos, talheres (limpos e higienizados) dispondo-os sobre o balcão seco específico; • Higienizar as refresqueiras antes de iniciar a distribuição de água potável aos usuários; • Verificar se os recipientes dos temperos e condimentos estão devidamente identificados, providenciar a correta identificação quando necessário; • Organizar a mesa de temperos e abastecer os recipientes com os gêneros alimentícios e descartáveis pré-estabelecidos neste Termo de Referência; • Organizar o balcão de distribuição com os gastronorms contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir adequados; • Manter os gastronorms tampados até o início da distribuição;
Distribuição das refeições
• Iniciar a distribuição do almoço e do jantar pontualmente conforme o horário pré-estabelecido neste Termo de Referência; • Proceder à distribuição obedecendo ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência; • As preparações porcionadas (de acordo com este Termo de Referência) deve ser distribuída por 1 (um) funcionário cada; • Retirar os gastronorms dos pass-throughs conforme a necessidade da distribuição; • Aferir e registrar as temperaturas das preparações; • Manter os gastronorms tampados quando houver alguma interrupção na fila; • Manter os balcões de distribuição organizados e limpos durante todo o período de distribuição;

• Manter as mesas de temperos limpas, abastecidas e organizadas durante todo o período de distribuição; • Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela UFSM; • Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário no início da distribuição, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta; • Distribuir o almoço e o jantar até o horário estabelecido neste Termo de Referência; • Retirar os gastronorms do balcão de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e encaminhá-los ao setor de higienização de panelas com o auxílio de carrinho de transporte; • Higienizar os pass-through, os balcões de distribuição, mesa de temperos e refresqueiras ao final da distribuição;
Refeitório
• Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela UFSM.
Fluxo de atendimento aos usuários
• A LICITANTE VENCEDORA receberá do usuário o pagamento referente ao valor da refeição no caixa; • Distribuição da refeição aos usuários; • Recebimento das bandejas e utensílios devolvidos pelos usuários.
Higienização de utensílios de distribuição
• Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas; • Retirar o excesso de resíduos dos utensílios, utilizando água corrente; • Acondicionar louças, talheres e bandejas na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade do equipamento indicada pelo fabricante; • Utilizar os produtos saneante e tensoativo na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;

• Utilizar as temperaturas recomendadas para lavagem e enxágue; • Deixar secar naturalmente; • Proceder à lavagem manual dos utensílios que após a lavagem à máquina ainda apresentem manchas ou sujidades de qualquer tipo; • Acondicionar os utensílios em carro apropriado e higienizado; • Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição com auxílio de carrinhos de transporte; • Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente; • Higienizar a área de lavagem de utensílios e guichê passador de bandejas sempre que necessário, quando solicitado pela UFSM e ao final da distribuição.
Higienização de utensílios e gastronorms
• Transportar os utensílios e os gastronorms da área de cocção de alimentos, com auxílio de carrinho de transporte até a área de higienização; • Retirar o excesso de resíduos de alimentos; • Lavar com água corrente e aquecida, utilizando produtos saneantes específicos, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; • Enxaguar em água corrente; • Deixar secar naturalmente, emborcada, em escorredores próprios; • Guardar em local apropriado;
Higienização de equipamentos
• Realizar a desmontagem dos equipamentos, quando necessário, conforme indicação do fabricante, para executar a higienização dos mesmos; • Proceder à higienização dos equipamentos de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados e Manual de Boas Práticas da LICITANTE VENCEDORA.
Higienização ambiental
• Proceder à higienização de todas as áreas antes, ao longo e depois do uso das mesmas, sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM; • Proceder a higienização dos banheiros, vestiários, salas da administração e outras áreas solicitadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato,

diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM; • Higienização das demais dependências internas e externas diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM; • Retirar os resíduos diariamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela UFSM; • Higienizar os coletores de detritos diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM;
Atenção: todas as etapas de higienização deverão seguir os procedimentos operacionais padronizados específicos e os produtos saneantes utilizados deverão ser regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.
A rotinas de trabalho descritas neste Termo de Referência devem ser realizadas pela LICITANTE VENCEDORA para o café da manhã, almoço e jantar no RU campus I.

Anexo 11 - Descrição das Rotinas de Setores do Restaurante Universitário Campus II e Centro.

Recepção das preparações

• Verificar as condições de higiene do veículo e dos equipamentos utilizados para acondicionar as preparações; • Descarregar cuidadosamente as caixas isotérmicas sem que essa etapa represente risco de contaminação, desperdício ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar; • Encaminhar as caixas isotérmicas para a área de pré-distribuição com auxílio de carrinhos de transporte; • Verificar se as caixas isotérmicas estão devidamente identificadas com as seguintes informações: a identificação da preparação (nome) e horário do envase de cada lote; • Aferir e registrar as temperaturas de chegada das preparações com termômetro higienizado e calibrado; • Finalizar a montagem das preparações, quando necessário, e armazenar os gastronorms nos pass-through quentes e frios, respectivamente; • Ao final da distribuição higienizar os gastronorms e as caixas isotérmicas já higienizadas para o RU campus I.
Pré-distribuição das refeições – manutenção de temperatura
• Higienizar os balcões distribuição, antes de iniciar o preparo das refeições; • Preencher com água os balcões aquecidos, ligar o termostato para que a água atinja a temperatura recomendada antes de colocar os gastronorms com as preparações; • Organizar bandejas, pratos, talheres (limpos e higienizados) dispondo-os sobre o balcão seco específico; • Higienizar as refresqueiras antes de iniciar a distribuição de água potável aos usuários; • Verificar se os recipientes dos temperos e condimentos estão devidamente identificados, providenciar a correta identificação quando necessário; • Organizar a mesa de temperos e abastecer os recipientes com os gêneros alimentícios e descartáveis pré-estabelecidos neste Termo de Referência; • Organizar o balcão de distribuição com os gastronorms contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir adequados;

• Manter os gastronorms tampados até o início da distribuição;
Distribuição das refeições
• Iniciar a distribuição do almoço e do jantar pontualmente conforme o horário pré-estabelecido neste Termo de Referência; • Proceder à distribuição obedecendo ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência; • As preparações porcionadas (de acordo com este Termo de Referência) deve ser distribuída por 1 (um) funcionário cada; • Retirar os gastronorms dos pass-throughs conforme a necessidade da distribuição; • Aferir e registrar as temperaturas das preparações; • Manter os gastronorms tampados quando houver alguma interrupção na fila; • Manter os balcões de distribuição organizados e limpos durante todo o período de distribuição; • Manter as mesas de temperos limpas, abastecidas e organizadas durante todo o período de distribuição; • Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela UFSM; • Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário no início da distribuição, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta; • Distribuir o almoço e o jantar até o horário estabelecido neste Termo de Referência; • Retirar os gastronorms do balcão de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e encaminhá-los ao setor de higienização de panelas com o auxílio de carrinho de transporte; • Higienizar os pass-through, os balcões de distribuição, mesa de temperos e refresqueiras ao final da distribuição;
Refeitório
• Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição,

sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela UFSM.
Fluxo de atendimento aos usuários
• A LICITANTE VENCEDORA receberá do usuário o pagamento referente ao valor da refeição no caixa; • Distribuição da refeição aos usuários; • Recebimento das bandejas e utensílios devolvidos pelos usuários.
Higienização de utensílios de distribuição
• Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas; • Retirar o excesso de resíduos dos utensílios, utilizando água corrente; • Acondicionar louças, talheres e bandejas na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade do equipamento indicada pelo fabricante; • Utilizar os produtos saneante e tensoativo na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; • Utilizar as temperaturas recomendadas para lavagem e enxágue; • Deixar secar naturalmente; • Proceder à lavagem manual dos utensílios que após a lavagem à máquina ainda apresentem manchas ou sujidades de qualquer tipo; • Acondicionar os utensílios em carro apropriado e higienizado; • Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição com auxílio de carrinhos de transporte; • Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente; • Higienizar a área de lavagem de utensílios e guichê passador de bandejas sempre que necessário, quando solicitado pela UFSM e ao final da distribuição.
Higienização de utensílios e gastronorms
• Transportar as panelas e os gastronorms da área de cocção de alimentos, com auxílio de carrinho de transporte até a área de higienização; • Retirar o excesso de resíduos de alimentos; • Lavar com água corrente e aquecida, utilizando produtos saneantes

específicos, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante; • Enxaguar em água corrente; • Deixar secar naturalmente, emborcada, em escorredores próprios; • Guardar em local apropriado;
Higienização de equipamentos
• Realizar a desmontagem dos equipamentos, quando necessário, conforme indicação do fabricante, para executar a higienização dos mesmos; • Proceder à higienização dos equipamentos de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados e Manual de Boas Práticas da LICITANTE VENCEDORA.
Higienização ambiental
• Proceder à higienização de todas as áreas antes, ao longo e depois do uso das mesmas, sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM; • Proceder a higienização dos banheiros, vestiários, salas da administração e outras áreas solicitadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM; • Higienização das demais dependências internas e externas diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM; • Retirar os resíduos diariamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela UFSM; • Higienizar os coletores de detritos diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela UFSM;
Atenção: todas as etapas de higienização deverão seguir os procedimentos operacionais padronizados específicos e os produtos saneantes utilizados deverão ser regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.
A rotinas de trabalho descritas neste Termo de Referência devem ser realizadas pela LICITANTE VENCEDORA para o café da manhã, almoço e jantar nos RUs.

ANEXO 12 - Uniformização e EPI de acordo com a função.

Cargo	Uniformes	EPIs
1. Açougueiro	Jaleco branco de tecido leve de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), camiseta de manga	Botas de borracha brancas (1 unidade), sapatos antiderrapantes de couro na cor branca

	curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), calça branca (3 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade).	(1 unidade), avental de vinil transparente (2 unidades), luvas cirúrgicas e/ou de borracha (conforme necessidade), luvas de malha de aço (1 unidade), protetor auricular (tipo concha e de silicone) (1 unidade) e jaqueta térmica (1 unidade).
2. Almoxarife	Jaleco branco de tecido leve de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), camiseta de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), calça branca (3 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade).	Sapatos antiderrapantes de couro na cor branca (1 unidade), protetor auricular (tipo concha e de silicone) (1 unidade) e jaqueta térmica (1 unidade).
3. Auxiliar de Almoxarifado	Jaleco e calça de tecido leve e cor branca, touca descartável.	Botas de borracha brancas (1 unidade), sapatos antiderrapantes de couro na cor branca (1 unidade), avental de vinil transparente (2 unidades), luvas cirúrgicas e/ou de borracha (conforme necessidade), protetor auricular (tipo concha e de silicone) (1 unidade) e

		jaqueta térmica (1 unidade).
4. Auxiliar de cozinha	Jaleco branco de tecido leve de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), camiseta de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), calça branca (3 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade).	Botas de borracha brancas (1 unidade), sapatos antiderrapantes de couro na cor branca (1 unidade), avental de vinil transparente (2 unidades), luvas cirúrgicas e/ou de borracha (conforme necessidade), luvas anti-corte (1 unidade), luva térmica (1 unidade) e protetor auricular (tipo concha e de silicone) (1 unidade).
5. Auxiliar de manutenção predial	Jaleco branco de tecido leve e touca descartável	Sapatos antiderrapantes de couro na cor branca (1 unidade) e protetor auricular
6. Auxiliar de serviços gerais	Jaleco branco de tecido leve de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades) (uniforme diferenciado dos funcionários da área de produção e distribuição), camiseta de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), calça branca (3 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade).	Botas de borracha brancas (1 unidade), sapatos antiderrapantes de couro na cor branca (1 unidade), avental de vinil transparente (2 unidades), luvas cirúrgicas e/ou de borracha (conforme necessidade) e protetor auricular (tipo concha e de silicone) (1 unidade).

7. Chefe de cozinha	Dólmã de tecido leve de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), camiseta de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), calça branca (3 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade).	Sapatos antiderrapantes de couro na cor branca (1 unidade), avental de vinil transparente (2 unidades), luvas cirúrgicas e/ou de borracha (conforme necessidade) e protetor auricular (tipo concha e de silicone) (1 unidade).
8. Copeiro	Jaleco branco de tecido leve de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), camiseta de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), calça branca (3 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade).	Sapatos antiderrapantes de couro na cor branca (1 unidade), avental de vinil transparente (2 unidades), luvas cirúrgicas e/ou de borracha (conforme necessidade) e protetor auricular (tipo concha e de silicone) (1 unidade).
9. Cozinheiro	Jaleco branco de tecido leve de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), camiseta de manga curta e comprida conforme a estação do ano (3 unidades), calça branca (3 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade).	Sapatos antiderrapantes de couro na cor branca (1 unidade), avental de vinil transparente (2 unidades), luvas cirúrgicas e/ou de borracha (conforme necessidade), luvas anti-corte (1 unidade), luva térmica (1 unidade) e protetor auricular (tipo concha e de silicone) (1 unidade).

10. Encarregado administrativo	Camisa social/Polo e calça social (2 unidades), jaleco branco de tecido leve (2 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade)	Sapatos antiderrapantes de couro (1 unidade) e protetor auricular.
11. Motorista	Camisa polo e calça social (2 unidades), jaleco branco de tecido leve (2 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade)	Protetor auricular
12. Nutricionista	Camisa polo do modelo da empresa e calça social (2 unidades), jaleco branco de tecido leve (2 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade).	Sapatos antiderrapantes de couro (1 unidade) e protetor auricular.
13. Operador de caixa	Camisa polo e calça social (2 unidades), jaleco branco de tecido leve (2 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade)	Protetor auricular
14. Técnico em segurança do trabalho	Camisa polo e calça social (2 unidades), jaleco branco de tecido leve (2 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade)	Sapatos antiderrapantes de couro (1 unidade) e protetor auricular.
15. Porteiro/Vigia	Camisa social/Polo e calça social (2 unidades), jaleco branco de tecido leve (2 unidades) e touca descartável (conforme a necessidade)	Sapatos antiderrapantes de couro (1 unidade).

ANEXO 13 - Descrição dos EPIs e quantidade por funcionário

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)	Quantidade por funcionário
EPI PARA PROTEÇÃO DOS OLHOS E FACE	
Óculos de proteção ou sobreposição a óculos de grau tradicionais, com lente única de policarbonato, proteção lateral, sem armação, hastes tipo espátula com ajuste de comprimento, com cordão de segurança.	1 unidade

EPI PARA PROTEÇÃO AUDITIVA	
Abafador auditivo tipo concha com espuma fixada internamente. Excelente conforto e fechamento da orelha do usuário. O arco permite regulagem facilitando o uso de qualquer tipo de usuário. Atenuação de 23 dB.	1 unidade
Protetor auditivo de inserção para proteção do sistema auditivo contra níveis de pressão sonora superiores ao estabelecido na NR 15, Anexos I e II; Proteção Auditiva Silicone. Plug de silicone laranja. Três flanges. Cordão de polipropileno e estojo.	1 unidade
EPI PARA PROTEÇÃO RESPIRATÓRIA	
Máscara cirúrgica descartável dupla. Gramatura 20g/m². Confeccionada em duas camadas, sendo a externa em 100% de polipropileno e a interna em polipropileno e polietileno. Com elástico, na cor branca.	1 unidade
Respirador purificador de ar para proteção das vias respiratórias contra vapores orgânicos (saneantes corrosivos); sem válvula de exalação, para uso em cozinha industrial.	1 unidade
EPI PARA PROTEÇÃO DO TRONCO	
Avental em vinil transparente para uso em cozinha industrial, com viés reforçando as bordas para melhor acabamento e durabilidade. Tamanho: 1,15 cm (comprimento) X 70 cm (largura). Com amarras nas costas e no pescoço presas no avental em algodão.	1 unidade para os setores: área de pré-preparo e preparo de saladas, copa, higienização e açougue, entre outras
Avental impermeável confeccionado com isolante térmico especial, desenvolvido exclusivamente para uso em cozinhas industriais, com exclusivo tratamento impermeável; proporcionando eficiente proteção contra o calor irradiado e projeções de líquidos quentes ou vapores (Calor intenso). Permite o contato com alimentos, sem risco de contaminação. Totalmente higienizável.	1 unidade (área de cocção)
Japona térmica com capuz, para proteção do frio em câmara de refrigeração, para uso em temperaturas de até - 35ºC, confeccionada em tecido 100% poliamida com resina, cor azul, manga longa, forrada com manta térmica e acolchoada. Com bolsos embutidos nas laterais, capuz conjugado, fechamento frontal até o pescoço através de velcro alinhado por botão guia e barra lisa.	1 unidade (área de almoxarifado e açougue)

EPI PARA PROTEÇÃO DOS MEMBROS SUPERIORES	
Luva de borracha, forrada, sistema antiderrapante, dispensa uso de talco, tamanho grande e médio, embalagem plástica transparente contendo um (1) par.	1 par para os funcionários da área da copa, higienização e distribuição
Luva em látex natural, descartável, para procedimentos não cirúrgicos, não esterilizados, sem amido ou talco, ambidestros.	1 par
Luva malha de Aço, luva de segurança, cinco dedos, confeccionada em elos de aço inox (malha de aço inox), com uma pulseira de aço inox, composto de sete retângulos de 20 mm de largura e 10 mm de altura cada, com trava e fecho tipo gancho na altura do punho confeccionada de aço inox. Uso reversível (destros e canhotos). Pulseira de alta resistência, não retém gordura e de fácil limpeza.	1 unidade para cada funcionário do açougue
Luva térmica confeccionada em fio 100% termostal, sem costuras, para proteção das mãos em situações de frio e calor, proteção extra em temperaturas abaixo de -18ºC e para temperaturas até 100º C. Comprimento de aproximadamente 23 cm. Extremamente flexível e aderente a mão. Na cor Branca. Sugestão de marca: Volk do Brasil.	1 unidade (área de distribuição – reposição do balcão de distribuição)
Luva térmica profissional para forno 100% algodão. Uso em ambas as mãos. Lavável a máquina. Aproximadamente 22cm x 38cm.	1 unidade (área de preparo)
Manga de segurança, confeccionada em não-tecido de polietileno de alta densidade tyvek com tratamento antiestático. Incolor, punhos com elásticos, tamanho Adulto, composição 100% PVC. Sugestão de marca: LEMBI.	1 par para os funcionários do setor do pré-preparo, preparo e distribuição
EPI PARA PROTEÇÃO DOS MEMBROS INFERIORES	
Botas de borracha, solado antiderrapante, cor branca, cano alto com 27 cm.	1 par para funcionários da copa e da limpeza
Calça confeccionada em tecido 100% poliamida com resina, forrada com manta térmica e acolchoada, fechamento através de velcro alinhado por botão guia. É ideal para baixas temperaturas até -35°C.	1 unidade para cada funcionário do almoxarifado
Calçado de segurança modelo (sapato com elástico	1 par

coberto) na cor branca, unissex, colarinho acolchoado de espuma (pu 10 mm) cabedal confeccionado em couro curtido ao cromo, solado (pubidensidade) com estabilizador, sistema antipronação, ranhuras de aderência na região frontal e traseira e desenho plantar rebaixado com sistema shock para melhor mobilidade ao caminhar confeccionado em vaqueta kaprabox relax, palmilha de montagem costurada com sistema strobel, mais palmilha de conforto antibactéria indicado para atividades em restaurantes e cozinhas com pisos escorregadios como óleos, sabão e gordura.	

Anexo 14 – Descrição dos cargos mínimos da LICITANTE VENCEDORA.

Açougueiro
• Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pelo pré-preparo dos gêneros cárneos; • Respeitar os per capitas das fichas de preparação e seu quantitativo; • Realizar o pré-preparo e temperar os gêneros cárneos conforme o mapa de carnes; • Aplicar as Boas Práticas de Manipulação na execução das preparações;

• Coordenar a higienização e organização da área; • Organizar e coordenaras atividades dos seus auxiliares, procurando sempre trabalhar em equipe; • Acompanhar, sempre que solicitado, o recebimento dos gêneros cárneos conforme padrão de identidade e qualidade; • Atentar pelas normas de segurança e uso correto do EPI; • Realizar atividades de receber, examinar, desossar, preparar, retalhar e armazenar peças de carne em câmara fria. Armazenar e manter em ordem e higiene as ferramentas e materiais de trabalho; • Trabalhar em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental; • Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.
Almoxarife
• Receber gêneros, responsabilizando-se pela inspeção e controle dos mesmos, verificando o peso e a quantidade dos produtos descriminados nos pedidos; • Aferir e registrar a temperatura dos gêneros alimentícios no ato da recepção, quando couber; • Coordenar a higienização de gêneros no momento da recepção; • Providenciar a devolução de mercadorias que não estiverem em conformidade com o PIQ, mediante a autorização do nutricionista; • Armazenar adequadamente os gêneros e materiais em câmaras frigoríficas, despensa e outros locais apropriados; • Manter atualizados os registros de entrada e saída de gêneros; • Verificar periodicamente a disponibilidade de gêneros e informar ao seu superior as necessidades de aquisição; • Confirmar a compra de gêneros, junto à nutricionista; • Calcular o custo diário dos gêneros (entrada e saída do estoque); • Realizar o inventário de todo material presente no almoxarifado; • Controlar a temperatura das câmaras frigoríficas; • Zelar pela limpeza e pela organização do estoque e das câmaras frigoríficas; • Zelar pela higienização e integridade dos utensílios e equipamentos; • Recepcionar, conferir e armazenar produtos e materiais em almoxarifados e depósitos; • Fazer os lançamentos da movimentação de entradas e saídas e controlar os estoques por meio eletrônico. • Distribuir os produtos e materiais a serem expedidos. • Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados e a armazenar; • Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade.

• Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de almoxarifado
• Distribuir diariamente as mercadorias para os setores de produção de alimentos; • Recepcionar e guardar as mercadorias sob supervisão do Almoxarife; • Auxiliar na realização de inventário e preencher planilhas de custo; • Higienizar e manter os setores de recepção e armazenamento limpos e organizados; • Fornecer, mediante requisição, as mercadorias solicitadas; • Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de cozinha
• Observar o cardápio diário; • Separar e higienizar os utensílios necessários ao preparo das refeições; • Realizar o pré-preparo e preparo dos gêneros alimentícios seguindo orientações do cozinheiro e da nutricionista; • Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente; • Higienizar e organizar as áreas de trabalho antes, durante e depois da produção e distribuição de alimentos; • Higienizar utensílios, panelas e equipamentos e caixas térmicas ao final do uso, sempre que se fizer necessário e quando solicitado; • Repor as preparações nos pass-throughs e balcões de distribuição; • Enviar e receber as caixas isotérmicas com as preparações; • Pesar os gastronorm com as preparações; • Repor os utensílios utilizados no balcão de distribuição sempre que necessário; • Descarregar com cuidado as caixas térmicas sem que essa etapa represente risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar; • Receber as caixas térmicas com as preparações, visando ao atendimento das normas técnicas; • Pesar os recipientes com as preparações ou as caixas térmicas; • Encaminhar as caixas térmicas para a área de pré-distribuição do RU campus I, RU campus II e RU centro com auxílio de carros com rodízio; • Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de manutenção predial
• Verificar e supervisionar a manutenção de instalações elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria, alvenaria e equipamentos, providenciando a execução dos serviços; • Executar serviços de manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria, substituindo, trocando, limpando, reparando e instalando peças, componentes e equipamentos.

Auxiliar de serviços gerais
• Higienizar áreas internas e externas que envolvem a prestação do serviço contratado; • Higienizar utensílios, panelas e equipamentos e caixas térmicas ao final do uso, sempre que se fizer necessário e quando solicitado; • Manter organizados e abastecidos os banheiros e vestiários sempre que se fizer necessário; • Executar outras tarefas pertinentes ao cargo. Observação: O funcionário que higienizar os banheiros não deverá ser o mesmo que higienizará as demais áreas de produção e distribuição de alimentos.
Chefe de cozinha
• Observar o cardápio diário e organizar as funções na cozinha para a correta elaboração das preparações; • Orientar seus auxiliares quanto à elaboração das preparações conforme descrito em ficha técnica, atentando para as características sensoriais; • Fazer a requisição de gêneros alimentícios junto com o nutricionista; • Planejar as rotinas de trabalho; • Distribuir as rotinas para as atividades da escala, plantões, limpeza geral, diária, quinzenal, tanto ambiental quanto equipamentos; • Elaborar, acompanhar e organizar preparações para o dia a dia e eventos especiais; • Garantir as Boas Práticas de Manipulação na execução de todas as preparações do cardápio; • Garantir as normas de segurança e uso correto do EPI; • Cuidar da apresentação das preparações; • Capacitar novos profissionais (cozinheiros, auxiliares de cozinha), se necessário; • Criar receitas, elaborar ficha técnica de receitas, testar receitas, degustar produção culinária, pesquisar novas técnicas, tecnológicas e produtos, elaborar cardápio, identificar público-alvo, identificar disponibilidade/sazonalidade da matéria-prima, identificar tendências, avaliar capacidade de produção (funcionários/estrutura), avaliar custo benefício, definir perfil de pessoal, participar da seleção de pessoal, dimensionar equipe de trabalho. Definir escala de atividade distribuir tarefas, fazer pré-preparo, organizar pedidos, executar preparação de alimentos, checar processos de preparo, detectar necessidade de capacitação, avaliar desempenho da equipe, controlar produtividade da equipe, visitar fornecedores, pesquisar preços, elaborar lista de matéria prima conferir matéria prima recebida. Verificar condições de armazenamento verificar validade de matéria prima e produto estocado, controlar consumo de matéria prima, sugerir compra de materiais,

requisitar equipamentos e utensílios, verificar manutenção das instalações, equipamentos e utensílios controlar observância de normas técnicas de higiene e segurança, avaliar novos equipamentos e utensílios. • Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Copeiro
• Higienizar os gêneros de hortifrutigranjeiros; • Auxiliar no pré-preparo de sobremesas e saladas; • Organizar o balcão de distribuição dispondo os utensílios necessários; • Distribuir as preparações para os usuários conforme o porcionamento estabelecido; • Observar e informar à chefia imediata sobre a aceitação e sugestões dos usuários referentes as preparações e ao serviço; • Manter organizadas e abastecidas as mesas de temperos; • Higienizar o balcão após a distribuição; • Executar outras tarefas pertinentes ao cargo
Cozinheiro
• Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração das preparações do mesmo; • Fazer a requisição de gêneros alimentícios junto com o nutricionista; • Receber e armazenar adequadamente os gêneros alimentícios entregues à área de• produção; • Aplicar as Boas Práticas de Manipulação na execução das preparações; • Orientar o pré-preparo e preparo dos gêneros; • Elaborar as preparações conforme descrito em ficha técnica, atentando para as características sensoriais; • Organizar e coordenar as atividades dos auxiliares de cozinha, procurando sempre trabalhar em equipe; • Supervisionar a limpeza e organização da área de produção e distribuição; • Atentar para as normas de segurança e uso correto do EPI; • Coordenar a higienização e armazenamento dos utensílios e equipamentos utilizados nas áreas de produção e distribuição; • Acompanhar, sempre que solicitado, o recebimento dos gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade; • Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Encarregado administrativo
• Supervisionar rotinas de trabalho, chefiando diretamente equipe de empregados; • Administrar recursos humanos, bens patrimoniais e materiais de consumo; • Organizar documentos e correspondências;

• Fiscalizar os trabalhos da equipe de funcionários dos RUs; • Fiscalizar as rotinas de limpeza de cada setor dentro do serviço de nutrição; • Fiscalizar o cumprimento de normas do serviço pelos funcionários (uso de adornos, uso de EPIs, uniformes, touca, máscara, luvas...); • Fiscalizar se os funcionários estão no local do trabalho em tempo integral; • Ministrar as orientações necessárias aos executantes dos serviços e providenciar junto à LICITANTE VENCEDORA as substituições de funcionários sempre que necessário. • Terão ainda, a obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, a Equipe de Fiscalização de Contrato.
Motorista
• Realizar o transporte de gêneros alimentícios, não alimentícios aos Restaurantes Universitários e funcionários da LICITANTE VENCEDORA; • Auxiliar no descarregamento com cuidado das caixas térmicas sem que essa etapa represente risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar.
Nutricionista
• Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares; • Supervisionar a adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas; • Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a reposição de utensílios e equipamentos; • Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, controlando a procedência, aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros; • Coordenar e executar os cálculos de valor nutricional, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias; • Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias; • Coordenar e supervisionar métodos de controle das características organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos; • Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário; • Detectar e encaminhar às chefias, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana; • Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros

da UAN; • Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária; • Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios; • Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores; • Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e analise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental; • • Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores; • Participar e/ou planejar eventos; • Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente; • Coordenar o desenvolvimento de fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias; • Supervisionar o porcionamento das preparações; • Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviço dos funcionários; • Coordenar e supervisionar todas as ações relativas à área financeira e administrativa da UAN; • Controlar custos; • Supervisionar a elaboração dos inventários descritos no Termo de Referência; • Elaborar relatórios quantitativos e financeiros mensais, com os resultados da operação dos refeitórios; • Coordenar o fechamento e a elaboração do relatório diário de caixa; • Fornecer orçamentos de materiais e serviços; • Recepcionar e colaborar com estudantes e pesquisadores das variadas áreas do conhecimento; • Participar das reuniões e discussões das atividades acadêmicas e culturais a serem realizadas na UAN; • Orientar e coordenar o transporte das preparações para o RU campus II e RU centro, visando ao atendimento das normas técnicas; • Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Operador de caixa
• Realizar o procedimento de vendas de refeições mediante a identificação dos usuários; • Realizar operações de caixa; • Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

Técnico em segurança do trabalho
• Planejar a política de saúde e segurança do trabalho; • Identificar a política administrativa da instituição; • Diagnosticar condições gerais da área de saúde e segurança no trabalho (SST); • Analisar tecnicamente as condições ambientais de trabalho; • Comparar a situação atual com a legislação; • Avaliar e comparar os referenciais legais da política a ser implantada; • Mostrar o impacto econômico de implantação da política; • Desenvolver sistema de gestão de SST; • Negociar a aplicabilidade da política; • Participar de reforma e elaboração de normas regulamentadoras; • Divulgar a política na instituição ou empresa; • Administrar dificuldades de implantação; • Coordenar equipes multidisciplinares; • Acompanhar a implantação da política de SST; • Acompanhar as equipes multidisciplinares para avaliação; • Gerenciar aplicabilidade da política de SST; • Estabelecer programas, projetos e procedimentos de melhoria; • Elaborar e acompanhar programas preventivos e corretivos; • Desenvolver programas, projetos e procedimentos de melhoria; • Implantar procedimentos técnicos e administrativos; • Emitir ordem de serviço; • Acompanhar ordem de serviço; • Promover ação conjunta com a área de saúde; • Avaliar o ambiente de trabalho; • Interpretar indicadores de eficiência e eficácia dos programas implantados; • Validar indicadores de eficiência e eficácia; • Avaliar as atividades da organização versus os programas oficiais de SST e outros; • Adequar a política de SST às disposições legais; • Identificar indicadores para replanejamento do sistema; • Adotar metodologia de pesquisas quantitativas e qualitativas; • Verificar o nível de atendimento e perspectivas de avanço; • Verificar implementação de ações preventivas e corretivas; • Avaliar o desempenho do sistema; • Estabelecer mecanismos de intervenção; • Participar de ações emergenciais; • Utilizar metodologia científica para avaliação; • Realizar inspeção;

- Realizar análise preliminar de risco;
- Elaborar e participar de laudos ambientais;
- Estudar a relação entre as ocupações dos espaços físicos com o desenvolvimento sustentável;
- Avaliar procedimentos de atendimentos emergenciais;
- Participar do sistema de gestão ambiental;
- Registrar procedimentos técnicos;
- Supervisionar procedimentos técnicos;
- Emitir parecer técnico;
- Identificar as necessidades educativas em SST;
- Promover ações educativas em SST;
- Elaborar cronograma de ações educativas de segurança e saúde do trabalho;
- Elaborar recursos e materiais didáticos de ações educativas de segurança e saúde;
- Interagir com equipes multidisciplinares;
- Disponibilizar material e recursos didáticos;
- Formar multiplicadores;
- Implementar intercâmbio entre técnicos de segurança do trabalho;
- Difundir informações;
- Utilizar métodos e técnicas de comunicação;
- Avaliar ações educativas de segurança e saúde;
- Participar dos programas de humanização do ambiente de trabalho;
- Orientar órgãos públicos e comunidade para o atendimento de emergências ambientais;
- Participar de ações emergenciais;
- Elaborar laudos periciais;
- Atuar como perito;
- Interagir com os setores envolvidos;
- Propor medidas e soluções;
- Acompanhar processos nas diversas esferas judiciárias;
- Orientar as partes em SST;
- Utilizar o referencial legal;
- Promover reuniões com as Licitante Vencedoras;
- Exigir o cumprimento das cláusulas contratuais relativas à SST;
- Assessorar nas negociações;
- Elaborar cláusulas de SST para acordos e negociações coletivas;
- Analisar a aplicação de tecnologia;
- Avaliar impacto da adoção;
- Estabelecer procedimentos seguros e saudáveis;
- Inspecionar implantação;

- Estabelecer formas de controle dos riscos associados;
- Emitir parecer sobre equipamentos, máquinas e processos;
- Elaborar manual do sistema de gestão de SST;
- Elaborar normas de procedimentos técnicos e administrativos;
- Produzir anexos de atualização;
- Gerar relatórios de resultados;
- Documentar procedimentos e normas de sistemas de segurança;
- Controlar atualização de documentos, normas e legislação;
- Revisar documentação de SST;
- Atualizar registros;
- Organizar banco de dados;
- Alimentar rede de informações;
- Selecionar metodologia para investigação de acidentes;
- Analisar causas de acidentes;
- Determinar causas de acidentes;
- Identificar perdas decorrentes do acidente;
- Elaborar relatório de acidente de trabalho;
- Propor recomendações técnicas;
- Verificar eficácia das recomendações.

Anexo 15 - Instrumento de Medição e Resultado (IMR)

Avaliação da Qualidade dos Serviços de Alimentação e Nutrição prestados aos estudantes no Restaurante Universitário Campus I, RU Campus II e RU centro.

1. INTRODUÇÃO

1.1 Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão do contrato de prestação de serviços de fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário Campus I, RU Campus II e RU centro;

1.2 As atividades descritas neste documento serão realizadas periodicamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato, gerando relatórios mensais a serem encaminhados ao setor competente da UFSM para aplicação de ajustes no pagamento de cada unidade.

2. OBJETIVO

2.1 Avaliar o desempenho e a qualidade dos serviços prestados pela LICITANTE VENCEDORA e estabelecidos neste Termo de Referência.

3. MÉTODO DE AVALIAÇÃO

3.1 A avaliação do desempenho e da qualidade dos serviços prestados pela LICITANTE VENCEDORA será realizada por meio do Formulário de Instrumento de Medição e Resultado – IMR (ANEXO 15A), no qual serão analisados três Grupos de Atividades em cada uma das três Unidades da UFSM (Restaurante Universitário Campus I, RU Campus II e RU centro);

3.2 Para cada atividade relacionada será atribuído um percentual de ponderação que será o balizador para o cálculo da pontuação final. O item referente ao *Controle da refeição transportada* (Grupo 2) será avaliado no RU campus I, somente quanto à *expedição* e nos RU campus II e RU centro quanto ao *recebimento*;

3.3 A pontuação máxima a ser alcançada em cada grupo de atividades será igual a 3 (três) pontos;

3.4 A pontuação final será o resultado da soma obtida dos 3 (três) Grupos de cada uma das três Unidades dividido por 2, totalizando uma pontuação média final igual a 9 (nove) pontos.

Grupos	**Percentual de ponderação**	**Pontuação máxima**
		Restaurantes Universitários (média para cada unidade)

Grupo 1 – Atividades de Planejamento e Adequação à Legislação		
Rotinas do Serviço	50%	1,5
Mão de obra	50%	1,5
Subtotal	100%	3,0
Grupo 2 – Avaliação do Processo Produtivo		
Controle da refeição transportada	30%	0,9*
Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade das Refeições	70%	2,1
Subtotal	100%	3,0
Grupo 3 - Gestão Técnica Administrativa e Legal		
Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e Operacionais	70%	2,1
Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas	30%	0,9
Subtotal	100%	3,0
Pontuação média final	9 pontos	

4. CRITÉRIOS DA PONTUAÇÃO A SEREM UTILIZADOS EM TODAS AS ATIVIDADES AVALIADAS

4.1 No formulário IMR (ANEXO 15A), que será preenchido mensalmente, serão atribuídos os seguintes pontos e conceitos para cada atividade avaliada: 3 (três) “Realizada”, 1(um) “Parcialmente Realizada” ou 0 (zero) “Não Realizada”;

4.2 Quando atribuídos os pontos 1 (um) ou 0 (zero), a UFSM deverá formalizar, de imediato, por escrito à LICITANTE VENCEDORA o motivo desta avaliação, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;

4.3 Sempre que a LICITANTE VENCEDORA solicitar prazo visando a correção de determinada não conformidade dos processos, esta solicitação deve ser formalizada por escrito e o prazo acordado com a UFSM;

5. CLASSIFICAÇÃO DA PRESTAÇÂO DO SERVIÇO SEGUNDO A MÉDIA FINAL

Muito bom	Bom	Regular	Insatisfatório
9,0 a 8,1 pontos	8,09 a 7,65 pontos	7,64 a 6,75 pontos	Abaixo de 6,75 pontos

6. RESPONSABILIDADES DA EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO

6.1 Avaliação diária da qualidade dos serviços prestados pela LICITANTE VENCEDORA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR;

6.2 Consolidação e análise das avaliações diárias;

6.3 Qualificação do desempenho mensal das atividades da LICITANTE VENCEDORA por meio do preenchimento do formulário IMR;

6.4 Encaminhar o IMR, ao final do mês, juntamente com as justificativas para os itens avaliados que receberam ponto 0 (zero) ou 1 (um) ao setor competente da UFSM para aplicação de ajustes no pagamento de cada unidade.

7. DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

7.1 Cabe à UFSM, por meio da Equipe de Fiscalização realizar a avaliação diária da qualidade dos serviços prestados pela LICITANTE VENCEDORA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR. Quando atribuídos pontos 1 (um) ou 0 (zero) na avaliação diária, a UFSM deverá comunicar de imediato à LICITANTE VENCEDORA o motivo desta, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos;

7.2 A Equipe de Fiscalização realizará a consolidação e análise das avaliações diárias qualificando o desempenho mensal das atividades da LICITANTE VENCEDORA por meio do preenchimento do formulário IMR;

7.3 No final do mês avaliado, a Equipe de Fiscalização do contrato deverá encaminhar, até o quinto dia útil do mês subsequente ou conforme acordado entre as partes, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para o setor competente da UFSM para ajustes no pagamento;

7.4 A Equipe de Fiscalização do contrato encaminhará, mensalmente, à LICITANTE VENCEDORA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada mês a mês, o desempenho global da LICITANTE VENCEDORA em relação aos conceitos alcançados pela mesma;

7.5 A LICITANTE VENCEDORA terá seu pagamento mensal baseado nas avaliações do Formulário de Instrumento de Medição e Resultados (IMR), de acordo com os percentuais abaixo:

Faixa de ajustes no pagamento.		
Conceito Geral proveniente da média global do Quadro Resumo Mensal de avaliação	**Porcentagem do Valor Mensal da Contratação de cada unidade (RU)**	**Nota Final mensal**
	100%	8,1 ≤ x ≤ 9
	95%	7,65 ≤ x < 8,1
	90%	6,75 ≤ x < 7,65
	85%	x< 6,75

ANEXO 15A - Formulário de instrumento de medição e resultado – RU campus II, RU campus II e RU centro.

Contrato nº.	Data:
Nome da empresa Licitante Vencedora:	Pontuação: 3 (realizado) 1 (parcialmente realizado)
Responsável(is) pela fiscalização:	

				0 (não realizado)			
GRUPO I – ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO							
Atividades	**Peso**	**RU campus I**		**RU campus II**		**RU centro**	
		Ponto	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**
1-A Rotinas de serviço	50%						
1-A.1 Conformidade com o cardápio previamente aprovado pela Equipe de Fiscalização							
1-A.2 Controle do armazenamento de gêneros							
1-A.3 Registro dos procedimentos do Manual de Boas Práticas							
1-A.4 Resolução das ocorrências							
1-A.5 Higienização (utensílios, equipamentos, móveis e ambiente)							
1-A.6 Controle bacteriológico das preparações (coleta de amostras)							
1-A.7 Boas práticas ambientais							
1-A.8 Abastecimento de material de higiene pessoal e de limpeza							
Média Aritmética dos Campos 1-A.1 a 1-A.8							
Atividades	**Peso**	**RU campus I**		**RU campus II**		**RU centro**	
		Ponto	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**
1-B Mão de Obra	50%						
1-B.1 Qualificação Profissional							
1-B.2 Relação Interpessoal							
1-B.3							

Dimensionamento de pessoal							
1-B.4 Uniformes e EPIs/EPCs							
1-B.5 Higiene pessoal e condutas/atitudes adequadas							
Média Aritmética dos Campos 1-B.1 a 1-B.5							
PONTUAÇÃO DO GRUPO 1							

GRUPO 2 – AVALIAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO							
Atividades	**Peso**	**RU campus I**		**RU campus II**		**RU centro**	
		Ponto	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**
2.A Qualidade da Refeição Transportada*	30%						
2-A.1 Controle higiênico-sanitário dos equipamentos térmicos							
2-A.2 Qualidade do envase e da expedição							
2-A.3 Identificação das preparações							
2-A.4 Temperatura das preparações							
2-A.5 Condições do veículo de transporte e do motorista							
2-A.6 Desempenho de coordenação e comando dos nutricionistas							
Média Aritmética dos Campos 2-A.1 a 2-A.6							
Atividades	**Peso**	**RU campus I**		**RU campus II**		**RU centro**	
		Ponto	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**
2-B Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade e da Quantidade das Refeições	70%						
2-B.1 PIQ/Padrão dos gêneros							

2-B.2 Quantitativo de Refeições							
2-B.3 Aspectos higiênico-sanitários da manipulação e distribuição							
2-B.4 Tempo e temperatura de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição das preparações							
2-B.5 Aquisição de produtos da agricultura familiar							
2-B.6 Características sensoriais das preparações							
2-B.7 Técnicas de pré-preparo, preparo e ingredientes das preparações							
2-B.8 Porcionamento adequado das preparações/alimentos							
2-B.9 Quantidade de utensílios, equipamentos e móveis para as diferentes etapas do processo de produção e distribuição							
2-B.10 Manutenção dos itens do cardápio do início ao fim da distribuição							
Média Aritmética dos Campos 2-B.1 a 2-B.10							
PONTUAÇÃO DO GRUPO 2							

GRUPO 3 – GESTÃO TÉCNICO ADMINISTRATIVA E LEGAL							
Atividades	**Peso**	**RU campus I**		**RU campus II**		**RU centro**	
		Ponto	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**
3-A Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e	70%						

Operacionais							
3-A.1 Coordenação e comando da gerência de contrato							
3-A.2 Coordenação e comando da chefia local							
3-A.3 Programa de capacitação							
3-A.4 Inventário de utensílios							
3-A.5 Inventário de equipamentos e mobiliário							
3-A.6 Reposição de materiais, utensílios, móveis, equipamentos e material descartável							
3-A.7 Manutenção preventiva de equipamentos							
3-A.8 Manutenção corretiva de equipamentos							
3-A.9 Manutenção predial							
3-A.10 Controle integrado de Pragas							
3-A.11 Manutenção e reposição de Equipamentos de Proteção Coletiva							
3-A.12 Limpeza da caixa de gordura							
Média Aritmética dos Campos 3-A1 a 3-A.12							
Atividades	**Peso**	**RU campus I**		**RU campus II**		**RU centro**	
		Ponto	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**	**Ponto**	**Subtotal**
3-B Saúde, salários, benefícios e obrigações	30%						

trabalhistas							
3-B.1 Cumprimento das obrigações trabalhistas							
3-B.2 Realização de exames periódicos de saúde (PCMSO)							
Média Aritmética dos Campos 3-B.1 a 3-B.2							
PONTUAÇÃO DO GRUPO 3							
NOTA FINAL: Somatório das pontuações							

ANEXO 15B - Instruções para o preenchimento do formulário de instrumento de medição de resultado do RU campus I, RU campus II e RU centro.

GRUPO 1 – ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO

A. Rotina do Serviço definida nas especificações técnicas dos serviços e no contrato:

Código	Descrição	Pontuação
1-A.1	**Conformidade com o cardápio previamente aprovado pela Equipe de Fiscalização:** Existe conformidade das refeições servidas com o cardápio previamente apresentado e aprovado pela UFSM? A divulgação do cardápio está dentro do prazo e de forma correta aos usuários e/ou UFSM?	0 1 3
1-A.2	**Controle do armazenamento de gêneros**: Existe acondicionamento adequado dos gêneros alimentícios *in natura*, semi-preparados e preparados, assim como de produtos descartáveis e de limpeza? Existe controle no armazenamento de gêneros (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)? Ausência de alimentos com prazo de validade vencido em qualquer área do RU?	0 1 3
1-A.3	**Registro dos procedimentos do Manual de Boas Práticas**: O manual de boas práticas está atualizado e disponível aos colaboradores e órgãos de fiscalização? Ocorre o registro dos procedimentos técnicos apresentados no Manual de Boas Práticas? Entende-se como procedimentos técnicos os quatro Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) mínimos descritos na legislação.	0 1 3
1-A.4	**Resolução das ocorrências:** A Licitante Vencedora apresenta resolução para as não conformidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos acordados pela Equipe de Fiscalização de Contrato?	0 1 3
1-A.5	**Higienização**: A frequência e a higienização de utensílios, equipamentos, móveis e ambientes é adequada? A higienização é adequada da área do restaurante durante todo o horário de atendimento (salão de distribuição, banheiros, hall de entrada, entre outros previstos neste Termo de Referência)? A higienização é adequada dos equipamentos, móveis e utensílios da distribuição? A higienização do refeitório dos usuários ocorre antes, durante e após o horário de distribuição?	0 1 3
1-A.6	**Controle bacteriológico das preparações**: É realizada, diariamente, de forma adequada, a coleta e o	0 1

	armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações de acordo com a legislação sanitária vigente?	3
1-A.7	**Boas práticas ambientais:** Realiza atividades direcionadas ao cumprimento das boas práticas ambientais (uso racional da água, eficiência energética, gerenciamento de resíduos (rejeitos, orgânico, recicláveis e resíduos químicos perigosos e tóxicos) e destinação final de resíduos de óleo)? A LICITANTE VENCEDORA separa os resíduos de acordo com o Termo de Referência nas diversas etapas do processo produtivo e nas demais dependências do RU? A LICITANTE VENCEDORA destina corretamente os resíduos conforme orientação da UFSM?	0 1 3
1-A.8	**Abastecimento de material de higiene pessoal e de limpeza:** A LICITANTE VENCEDORA disponibiliza, diariamente, os materiais de higiene pessoal (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70%, papel toalha branco não reciclado e papel higiênico) nos vestiários dos funcionários, banheiros (de usuários e funcionários/servidores), pias e lavatório (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70% e papel toalha branco não reciclado) da cozinha e refeitório? A LICITANTE VENCEDORA disponibiliza, diariamente, os materiais necessários, em quantidade e qualidade, para os processos de higienização do RU conforme citado neste Termo de Referência?	0 1 3

B. Mão de obra

Código	Descrição	Pontuação
1-B.1	**Qualificação profissional**: Os funcionários são qualificados e exercem as atividades específicas da função, conforme descrito no Termo de Referência?	0 1 3
1-B.2	**Relação interpessoal:** Os funcionários apresentam boa conduta no relacionamento com os usuários, equipe operacional, gerencial e UFSM?	0 1 3
1-B.3	**Dimensionamento de pessoal**: O quadro de pessoal se mantém completo, contemplando o objeto do Termo de Referência? O quadro de pessoal respeita a proporção de 1/65 refeições? A LICITANTE VENCEDORA respeita os cargos e/ou números mínimos estipulados neste Termo de Referência?	0 1 3

1-B.4	**Uniformes e EPIs**: Os funcionários utilizam uniformes completos e limpos de acordo com o citado no Termo de Referência: Os uniformes são trocados diariamente? Os Equipamentos de Proteção Individual/Equipamento de Proteção Coletiva estão perfeito estado de conservação e adequados às tarefas que executam?	0 1 3
1-B.5	**Higiene pessoal e condutas/atitudes adequadas:** Os funcionários apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, sem lesões e/ou sintomas de enfermidades, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras, relógio e outros adornos durante o serviço? Os funcionários higienizam corretamente e frequentemente as mãos durante a produção e distribuição de alimentos?	0 1 3

GRUPO 2 – AVALIAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO

A. Qualidade da Refeição Transportada:

Código	Descrição	Pontuação
2-A.1	**Controle higiênico-sanitário dos equipamentos:** Os equipamentos térmicos (caixas térmicas, cubas, entre outros) encontram-se adequadamente higienizados?	0 1 3
2-A.2	**Qualidade do envase e da expedição:** As preparações estão acondicionadas em equipamentos térmicos (caixas térmicas, cubas, entre outros) apropriados, íntegros e vedados?	0 1 3
2-A.3	**Identificação das preparações:** Os equipamentos térmicos (caixas térmicas, cubas, entre outros) estão devidamente etiquetados contendo as informações mínimas estabelecidas no Termo de Referência?	0 1 3
2-A.4	**Temperatura das preparações:** Na recepção das preparações, é realizado aferição/controle da temperatura das preparações de acordo com o estabelecido pela legislação e/ou UFSM?	0 1 3
2-A.5	**Condições do veículo de transporte e do motorista:** As preparações são transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano (alimento perecível), que atendam às especificações técnicas da legislação vigente e do Termo de Referência? O motorista do veículo de transporte está adequadamente uniformizado e respeita as normas de boas práticas de manipulação?	0 1 3
2-A.6	**Desempenho de coordenação e comando dos**	0

	nutricionistas: Os nutricionistas da LICITANTE VENCEDORA coordenam e comandam a etapa de envase, expedição e recepção das preparações? Os nutricionistas da Licitante Vencedora coordenam o quantitativo e qualitativo das refeições transportadas?	1 3

B. Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade e Quantidade das Refeições

Código	Descrição	Pontuação
2-B.1	**PIQ/Padrão dos gêneros:** Os gêneros alimentícios, insumos e descartáveis adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) e/ou padrão estabelecido no Termo de Referência?	0 1 3
2-B.2	**Quantitativo de refeições**: O quantitativo das refeições distribuídas atende à demanda dos usuários? Os usuários podem se servir a vontade no café, almoço e jantar com exceção das preparações porcionadas?	0 1 3
2-B.3	**Aspectos higiênico-sanitários da manipulação e distribuição:** O processo de manipulação das preparações durante todo o processo produtivo encontra-se dentro dos padrões higiênico-sanitários, conforme legislação vigente? A UFSM utiliza produtos saneantes adequados para higienização de hortifrutícolas? O processo de higienização de hortifrutícolas ocorre de acordo com o preconizado pela legislação vigente?	0 1 3
2-B.4	**Tempo e temperatura do recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição das preparações**: Os critérios de tempo e temperatura descritos no Termo de Referência e/ou legislação vigente estão sendo obedecidos nas etapas de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição? Existência de controle de temperatura/tempo das sobras das preparações?	0 1 3
2-B.5	**Aquisição de produtos da agricultura familiar**: A aquisição dos gêneros alimentícios atende o percentual mínimo determinado pelo Decreto nº 8.473, de 22 de junho de 2015? A LICITANTE VENCEDORA apresenta as notas fiscais dos gêneros oriundos da agricultura familiar? Quando esse percentual não atende a legislação supracitada a LICITANTE VENCEDORA justifica a UFSM?	0 1 3
2-B.6	**Características sensoriais das preparações:** As	0

	preparações oferecidas encontram-se dentro dos padrões exigidos/estabelecidos de apresentação, sabor, textura, odor e cor citado neste Termo de Referência? *A equipe de Fiscalização de Contrato irá realizar diariamente a analise sensorial das preparações ofertadas visando verificar as características sensoriais. **Ainda, para compor este item será aplicado, no mínimo, semestralmente a pesquisa de satisfação aos usuários.	1 3
2-B.7	**Técnicas de pré-preparo, preparo e ingredientes das preparações**: As preparações/ingredientes realizados pela LICITANTE VENCEDORA estão de acordo com as informações/proporções descritas no Termo de Referência e na ficha técnica apresentada a Equipe de Fiscalização? Quando solicitado alguma sugestão de melhoria nas preparações a LICITANTE VENCEDORA modifica a preparação?	0 1 3
2-B.8	**Porcionamento das preparações/alimentos**: A porção das preparações/alimentos que exigem porcionamento está de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	0 1 3
2-B.9	**Quantidade de utensílios, equipamentos e móveis para diferentes etapas do processo de produção e distribuição**: A quantidade de utensílios, equipamentos e móveis disponíveis para as diferentes etapas é suficiente para que não haja atraso e interrupção dos processos de produção e distribuição? Há utensílios em número suficiente para a distribuição das refeições?	0 1 3
2-B.10	**Manutenção dos itens do cardápio:** O cardápio é mantido, sem alterações, desde o início da distribuição até o final da mesma? A LICITANTE VENCEDORA notifica formalmente a UFSM à modificação dos itens do cardápio? Todos os itens do cardápio do café da manhã, almoço, jantar e distribuição foram distribuídos aos usuários na integra (sem faltar nenhuma preparação/alimento)? Há eficiência na reposição das preparações durante o horário de distribuição de refeições?	0 1 3

GRUPO 3 - GESTÃO TÉCNICA ADMINISTRATIVA E LEGAL

A. Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e Operacionais:

Código	Descrição	Pontuação

3-A.1	**Coordenação e comando da gerência de contrato:** A LICITANTE VENCEDORA executa visitas periódicas para avaliar a coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais realizado pelo nutricionista da Unidade/Encarregado Administrativo, orientando e corrigindo não conformidades, quando necessário? *Periodicidade mínima: trimestralmente.	0 1 3
3-A.2	**Coordenação e comando da chefia local:** O(s) nutricionista(s) responsável(is) pela Unidade coordenam e comandam todas as atividades técnicas e operacionais desenvolvidas pela equipe, orientando e corrigindo não conformidades, quando necessário? O(s) encarregado(s) administrativos (s) responsável(is) pela Unidade coordenam e comandam todas as atividades operacionais desenvolvidas pela equipe, orientando e corrigindo não conformidades, quando necessário?	0 1 3
3-A.3	**Programa de capacitação**: A LICITANTE VENCEDORA possui e cumpre cronograma de capacitação da equipe conforme Termo de Referência?	0 1 3
3-A.4	**Inventário de utensílios:** A LICITANTE VENCEDORA realiza o inventário de utensílios quando solicitado (mínimo bimestralmente) e o apresenta à UFSM, até 15 dias após solicitado?	0 1 3
3-A.5	**Inventário de equipamentos e mobiliário:** A Licitante Vencedora realiza o inventário mensal de equipamentos e mobiliário e o apresenta à UFSM, até 15 dias após solicitado?	0 1 3
3-A.6	**Reposição de materiais, utensílios, móveis, equipamentos e material descartável**: A LICITANTE VENCEDORA realiza a reposição dos utensílios em até 15 dias após a apresentação do inventário? A LICITANTE VENCEDORA dispõe de materiais, móveis, equipamentos, utensílios e material descartável, em quantidade, qualidade e condições necessárias e adequadas para elaborar preparações do cardápio e para o bom atendimento dos usuários?	0 1 3
3-A.7	**Manutenção preventiva de equipamentos**: A Licitante Vencedora realiza manutenção preventiva de equipamentos, seguindo o cronograma mensal previamente apresentado pelo Termo de Referência? A Licitante Vencedora apresenta relatório mensal das manutenções preventivas realizadas?	0 1 3

3-A.8	**Manutenção corretiva de equipamentos**: A Licitante Vencedora realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? A Licitante Vencedora notifica formalmente por escrito a retirada de equipamentos, utensílios ou mobiliário para conserto e/ou manutenção? Há reposição/substituição de equipamentos e mobiliários quando estes não apresentam conserto/condições de uso? A Licitante Vencedora apresenta relatório mensal das manutenções corretivas?	0 1 3
3-A.9	**Manutenção predial**: A Licitante Vencedora realiza manutenção predial corretiva e preventiva no tempo estabelecido pela Equipe de Fiscalização de Contrato ou sempre que solicitado pela Equipe?	0 1 3
3-A.10	**Controle Integrado de Pragas:** A Licitante Vencedora realiza procedimentos de prevenção e eliminação de pragas no intervalo estipulado pelo Termo de Referência ou conforme solicitado pela Equipe de Fiscalização? Ausência de pragas nas dependências e aos arredores da empresa? Existência da presença de laudo que comprove o Controle Integrado de Pragas?	0 1 3
3-A.11	**Manutenção e reposição de Equipamentos de Proteção Coletiva**: A Licitante Vencedora realiza manutenção e reposição de equipamentos de proteção coletiva no tempo estabelecido pela UFSM?	0 1 3
3-A12	**Limpeza da caixa de gordura:** A Licitante Vencedora realiza a limpeza da caixa de gordura a cada dois meses ou conforme a necessidade do serviço?	0 1 3

B. Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas:

Código	Descrição	Pontuação
3-B1	**Cumprimento das obrigações trabalhistas**: A Licitante Vencedora cumpre as obrigações trabalhistas descritas no Termo de Referência?	0 1 3
3-B2	**Realização de exames periódicos de saúde (PCMSO):** A Licitante Vencedora comprova a realização de exames (Admissional, Periódico, de Retorno ao Trabalho, Mudança de Função e Demissional) de seus funcionários de acordo com as normas vigentes?	0 1 3

ANEXO 15C - QUADRO RESUMO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS I.

QUADRO RESUMO												
Grupos	MESES DO ANO											
	MÊS 1	MÊS 2	MÊS 3	MÊS 4	MÊS 5	MÊS 6	MÊS 7	MÊS 8	MÊS 9	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
Pontuação do Grupo 1												
Pontuação do Grupo 2												
Pontuação do Grupo 3												
Nota final (somatório de pontuações)												
Conceito final												
Penalizada												
Conceito Final 8,1 ≤ x ≤ 9 Muito Bom 7,65 ≤ x < 8,1 Bom 6,75 ≤ x < 7,65 Regular X < 6,75 Insatisfatório												

ANEXO 15D - QUADRO RESUMO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS II.

QUADRO RESUMO												
Grupos	MESES DO ANO											
	MÊS 1	MÊS 2	MÊS 3	MÊS 4	MÊS 5	MÊS 6	MÊS 7	MÊS 8	MÊS 9	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12

Pontuação do Grupo 1												
Pontuação do Grupo 2												
Pontuação do Grupo 3												
Nota final (somatório de pontuações)												
Conceito final												
Penalizada												
Conceito Final 8,1 ≤ x ≤ 9 Muito Bom 7,65 ≤ x < 8,1 Bom 6,75 ≤ x < 7,65 Regular X < 6,75 Insatisfatório												

ANEXO 15E - QUADRO RESUMO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CENTRO.

QUADRO RESUMO												
Grupos	MESES DO ANO											
	MÊS 1	MÊS 2	MÊS 3	MÊS 4	MÊS 5	MÊS 6	MÊS 7	MÊS 8	MÊS 9	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
Pontuação												

do Grupo 1												
Pontuação do Grupo 2												
Pontuação do Grupo 3												
Nota final (somatório de pontuações)												
Conceito final												
Penalizada												
Conceito Final 8,1 ≤ x ≤ 9 Muito Bom 7,65 ≤ x < 8,1 Bom 6,75 ≤ x < 7,65 Regular X < 6,75 Insatisfatório												