UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

Campus AGRESTE

PROJETO BÁSICO

1. DO OBJETO

1.1 CONTRATAÇÃO EM CARÁTER EMERGENCIAL de empresa especializada na prestação de serviços de produção e distribuição de refeições para coletividade sadia no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico do Agreste, Caruaru, PE, compreendendo as refeições do almoço e jantar, produzidas sob cessão onerosa de área física equipada e mobiliada. Os serviços incluem o fornecimento de equipamentos, utensílios e mobiliários não constantes no inventário e necessários à prestação do serviço; manutenção preventiva e corretiva de equipamentos inventariados (**Anexo I – Inventário de Equipamentos e Material Permanente**); aquisição de insumos e materiais de consumo; assim como manutenção dos sistemas de gás, esgoto, água, energia, telefone, segurança patrimonial, contratação e administração de pessoal, nos termos deste Projeto Básico e seus anexos.

1.1. O objeto tem a natureza de serviço comum.

1.2. O regime de execução será a empreitada por preço unitário.

1.3. O código CATSER e a descrição do serviço a ser contrato estão apresentados no Quadro 1.

Quadro 1 – Código CATSER e descrição do serviço

Item	Código CATSER	Descrição	Unidade
1	5320	Serviços de produção e distribuição de almoços e jantares para coletividade sadia, no Restaurante Universitário da UFPE – RU, Centro Acadêmico do Agreste, incluindo mão-de-obra, insumos, materiais de consumo, mobiliário e equipamentos de produção não inclusos no inventário da UFPE, manutenção de equipamentos inventariados e do sistemas de gás, esgoto, água, energia, telefone, segurança patrimonial, nos termos deste Projeto Básico e seus	Serviço

		anexos.	

1.4. Os serviços deverão ser prestados por 6 (seis) meses.

1.5. EM CARÁTER EMERGENCIAL, por se tratar de atividade imprescindível à garantia do direito à alimentação afiançado constitucionalmente e à responsabilidade da Universidade de oportunizar condições legalmente adequadas para o cumprimento deste direito, tendo em conta a manutenção da presença do discente no campus, com vista ao desenvolvimento de atividades exigidas por Centro Acadêmico e/ou Curso, em função das especificidades destes e Projeto Pedagógico de cada um, de modo que a interrupção do serviço de produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário comprometeria a execução da missão institucional desta Instituição Federal de Ensino (IFE), nos termos do inciso IV, art. 24, da Lei 8.666/93.

> IV – nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, contados da ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA AQUISIÇÃO DO SERVIÇO

2.1. Por necessidade IMPERIOSA, a contratação dos serviços EM CARÁTER EMERGENCIAL visa assegurar de forma imediata a produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário (RU), considerando a atuação do RU como condição de permanência para conclusão exitosa da formação acadêmica de cerca de 4.231 (quatro mil duzentos e trinta e um) discentes, regularmente matriculados no Centro Acadêmico do Agreste e do compromisso da Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis (PROAES) com a execução do Programa de Assistência Estudantil (PNAES), do Ministério da Educação, a demanda por refeições no RU tem se apresentado de forma crescente.

2.2. O principal objetivo é assegurar, por meio da produção e distribuição de refeições no RU, o fornecimento de refeições que supram as necessidades nutricionais básicas dos discentes em vulnerabilidade socioeconômica, de acordo com os critérios de elegibilidade do Programa de Assistência Estudantil

da UFPE. Isso é de extrema importância, já que a interrupção do serviço do RU pode comprometer a manutenção do vínculo acadêmico dos discentes em vulnerabilidade socioeconômica, contribuindo para o aumento da evasão no ensino superior e afetando negativamente a atividade finalística da UFPE.

2.3. O RU configura um serviço essencial, atuando como indispensável instrumento de permanência estudantil e, desde sua inauguração em 2017 até o final de 2019, último ano do seu funcionamento anual, subsidiou integralmente o fornecimento de 551.703 refeições para estudantes em condição de vulnerabilidade socioeconômica.

2.4. O funcionamento do RU, mediante a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e distribuição das refeições para coletividade sadia, está alinhado ao Plano Estratégico Institucional – PEI da UFPE para o período 2013-2027[1], que apresenta como alicerce "oferecer condições de acesso, permanência e conclusão exitosa da formação acadêmica de todos estudantes" e como objetivos estatégicos: (i) oferta de condições de acesso e permanência para todos os estudantes, regularmente matriculados, com vistas à conclusão exitosa da formação acadêmica, além de acompanhamento para redução de retenção e evasão na graduação; (ii) promover uma política de sustentabilidade, mediante, dentre outros pontos, "incorporar, sempre que possível, requisitos sócio ambientais na licitação de bens e serviços" e "estimular nos parceiros o comprometimento com a sustentabilidade, de forma que desenvolvam uma atitude cidadã no seu ambiente de trabalho e dia a dia" , o que vai ao encontro das recomendações do Decreto nº 7.746/2012, ao qual alude o item 2, viii, deste Instrumento.[1]

2.5. As refeições produzidas diariamente no RU são destinadas, prioritariamente, a alunos regularmente matriculados em cursos de graduação e que foram classificados em situação de vulnerabilidade socioeconômica, após análise da Coordenação de Assistência Estudantil do CAA. Esses estudantes terão as refeições integralmente subsidiadas pela UFPE, contribuindo, desse modo, com a política de permanência estudantil e redução de evasões no ensino superior.

2.6. Além dos estudantes cujas refeições serão subsidiadas, o RU também poderá atender alunos de graduação não assistidos financeiramente pela PROAES; discentes de pós-graduação; servidores e visitantes que optarem por utilizar o RU mediante pagamento integral das refeições diretamente à CONTRATADA.

2.7. O RU, mesmo com atividades de produção e distribuição de refeições administradas por empresa terceirizada, oferece vagas para estágio obrigatório, com preceptoria, a alunos do Curso de Nutrição do Centro Acadêmico de Vitória

[1] [1]Plano Estratégico Institucional UFPE – 2013-2027, dez. 2013, p. 30. Disponível em: <https://www.ufpe.br/documents/38954/713399/pei13_27_.pdf/02b4e655-63e3-40fe-b285-90bf01186a5d>. Acesso em: 05 set. 2021.

de Santo Antão.

2.8. A Unidade, igualmente, é campo para pesquisa, podendo receber alunos tanto de Graduação quanto de Pós Graduação, nas três grandes áreas acadêmicas: Saúde; Exatas e Humanas.

2.9. Do ponto de vista administrativo, as dificuldades inerentes à burocracia do serviço público lentificam processos que devem ser céleres na dinâmica de uma Unidade de Produção de Refeições (UPR) para coletividade. Desse modo, a terceirização dos serviços de produção e distribuição das refeições com cessão remunerada do espaço possibilita:

i) Foco na qualidade do serviço prestado, com maior exigência no cumprimento das normas estabelecidas e aplicação de sanções quando condutas estiverem em desacordo com as cláusulas contratuais;

ii) Controle do número e qualificação dos funcionários em escala, conforme o serviço contratado;

iii) Celeridade nos processos de aquisição de mercadorias, bem como na substituição de fornecedores e produtos que não atendam aos padrões de qualidade desejados;

iv) Capacidade para negociação de preços e devolução de produtos;

v) Competência para aquisição e armazenamento de insumos em grandes volumes;

vi) Agilidade na contratação de recursos humanos e de serviços de manutenção;

vii) Pontualidade no cumprimento dos horários de distribuição das refeições.

2.10. Principais benefícios que a contratação assegura à Administração:

i) Controle dos resultados com custo menor;

ii) Gestão de um único contrato.

2.11. Somando-se ao importante papel do RU para a manutenção acadêmica estudantil, a necessida IMPERIOSA da contratação dos serviços EM CARÁTER EMEGERCENCIAL de empresa especializada na prestação de produção e distribuição de refeições para o RU do Centro Acadêmico do Agreste da UFPE se configura em razão das circunstânicas elecandas abaixo:

i) A empresa contratada no último Edital de Licitação para executar o serviço de produção e distribuição de refeições no RU manifestou desinteresse na renovação do contrato ao término do prazo do aditivo ao contrato nº 42/2017, que se encerrou em 06/02/2021,conforme os autos do processo administrativo nº 23076.078588/2020-66.

ii) A imprevisibilidade do retorno das aulas presenciais e da estimativa dos discentes que atenderiam às condições de elegibilidade para serem atendidos com subsídio integral no RU, em decorrência da pandemia da COVID-19, atrasou o início da fase interna do processo licitatório, vinculado ao processo administrativo nº

23076.068507/2021-68, que requer o dimensionamento do quantitativo de refeições a ser contratado e a previsibilidade do início das atividades contratuais.

iii) O processo licitatório atual para contratação de empresa especializada para prestar serviço de produção e distribuição de refeições no RU se encontra em andamento, conforme consta nos autos do processo administrativo nº 23076.068507/2021-68, de modo que não há tempo hábil para sua finalização tempestivamente ao início das atividades acadêmicas do ano letivo de 2022, previsto para 31/01/2022, conforme deliberado em Reunião do Conselho Universitário da UFPE.

2.12. Como solução alternativa, buscou-se atas de registro de preços para adesão, através do portal Painel de Preços do Governo Federal em 06/12/2021, no qual foram encontrados os editais dos seguintes pregões:

i) Pregão nº 03/2021: Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Sudoeste Pato Branco
ii) Pregão nº 01/2021: Superitendência Regional Departamento da Polícia Federal/AC;
iii) Pregão nº 04/2021: Superitendência Regional Departamento da Polícia Federal/ AC;
iv) Pregão nº 09/2020: Procuradoria da República/AP.

2.13. No entanto, foi constatado que nenhuma das atas dos pregões encontrados seria capaz de atender às demandas da UFPE, por uma ou mais das seguintes razões:

a) Contemplar tipo serviço diferente dos serviços requeridos: café da manhã, alimentação para eventos e atendimento de lanchonete;
b) Contemplar disponibilização de equipamentos/itens não requeridos: máquinas de cartão e cartões de controle de refeições e de lanches vendidos;
c) Isentar a futura contratada de custos exigidos neste projeto básico: aluguel, internet, energia elétrica e água.

2.14. Assim, esta Contratação Emergencial se verifica como uma medida altamente necessária para garantir a continuidade dos serviços de produção e distribuição de refeições no RU do Centro Acadêmico do Agreste da UFPE, com a finalidade de assegurar o direito à alimentação adequada prioritariamente aos estudantes em vulnerabilidade socieoconômica, de modo a permitir a continuidade da política de permanência estudantil da UFPE e contribuir para a redução da evasão do ensino superior, de modo que sua interrupção possa comprometer o cumprimento da missão institucional.

2.15. O Contrato Emergencial é passível de encerramento antecipado, mediante comunicação à Contratada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos, quando da celebração de novo contrato oriundo da licitação vinculada ao processo administrativo nº 23076.068507/2021-68

2.16. DO QUANTITATIVO DO SERVIÇO:

2.13.1. A contratação a ser firmada contempla os quantitativos dos itens de serviço especificados neste item do Projeto Básico, com execução inicial a partir do recebimento da área física do RU, até 5 úteis dias após a assinatura do contrato.

2.13.2. O procedimento utilizado para a estimativa da quantidade necessária de refeições a serem produzidas e distribuídas com subsídio integral no RU do Centro Acadêmico do Agreste da UFPE, durante seis meses de contratato, estabeleceu-se da seguinte forma:

a) **ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DIÁRIA E MENSAL POR TIPO DE REFEIÇÃO:** foi verificada a quantidade total de refeições (almoços e jantares) distribuídas com isenção total ao longo do ano de 2019, a partir da qual foi calculada a média de refeições diárias dividindo-se o quantitativo anual de 2019 pelos dias úteis de funcionamento do RU, por tipo de refeição. Em seguida, a média de refeições diárias foi arredondada para baixo, para o múltiplo de 10 mais próximo, de modo a obter a **quantidade diária por tipo de refeição.** O ano de 2020 não foi contabilizado pois, devido ao contexto de pandemia, o RU teve seu funcionamento interrompido em março de 2020, representando uma quantidade atípica do serviço de distribuição de refeições, equivalente a cerca de 6 % do total de refeições com isenção total distribuídas no ano de 2019. No Quadro 2 estão apresentadas as estimativas da quantidade diária e mensal por tipo de refeição:

Quadro 2: Estimativa da quantidade diária e mensal por tipo de refeição, considerados 22 dias úteis por mês

Tipo de subsídio	**Quantidade estimada diária por tipo de refeição**		**Quantidade estimada mensal por tipo de refeição**	
Integral	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
	400	700	8.800	15.400

b) **ESTIMATIVA SEMESTRAL DE REFEIÇÕES (ESTIMATIVA GLOBAL):** para obter a estimativa global correspondente à produção e distribuição de refeições por 6 meses, considerando o prazo da contratação de 180 dias consecutivos e ininterruptos, considerou-se a **quantidade estimada mensal por tipo de refeição**, multiplicada por 6 (seis) meses, conforme a memória de cálculo apresentada no Quadro 3.

Quadro 3: Memória de cálculo e estimativa semestral (estimativa global) por tipo de refeição e o total

Tipo de refeição	**Memória de cálculo da estimativa semestral de refeições com subsídio integral**	**Estimativa de refeições semestral com subsídio integral (global)**
Almoço	= (quantidade estimada mensal por tipo de refeição x 6)	52.800
Jantar	= (quantidade estimada mensal por tipo de refeição x 6)	92.400
Total (almoço e jantar)		145.200

2.13.3. Considerações gerais sobre a quantidade de serviço e o contexto atual do RU:

a) O RU desde sua inauguação em 2017 até 2019 apresentou um crescimento na quantidade de refeições com isenção integral produzidas e distribuídas, conforme indica o Quadro 4.

Quadro 4: Quantitativo de refeições anuais de 2017 a 2019 do RU/CAA

ANO	**REFEIÇÕES COM ISENÇÃO INTEGRAL**
2017	152.756
2018	178.227
2019	220.720

b) Tomou-se como base para memória de cálculo os quantitativos de refeições produzidas e distribuídas com isenção integral no ano de 2019, em razão de ser o último ano de funcionamento do RU, antes de seu fechamento em março de 2020, em decorrência da pandemia da Covid-19. Logo, acredita-se que os dados de 2019 representam a forma mais adequada para dimensionar a estimativa de refeições a ser contratada.

c) Os quantitativos previstos no item 2.13.2 se referem às quantidades de refeições estimadas, que estão sujeitas a oscilações de acordo com padrão de consumo, como tipo de cardáoio de cardápio servido, por exemplo, e as dinâmicas de funcionamento da Instituição.

d) O dimensionamento do quantitativo estimado no item 2.13.2 visa atender à previsão de retorno das atividades acadêmicas, em sua totalidade, a partir de 31/01/2022, conforme deliberado em Reunião do Conselho Universitário da

UFPE.

e) Ressalta-se que motivos superveninentes e de força maior, tais como o agravamento da pandemia da Covid-19, poderá causar modificações no calendário acadêmico, formato de ensino e funcionamento da UFPE, dentre outros, causando impactos no funcionamento do RU e no quantitativo de serviço.

f) Variações no quantitativo de refeições, seja aumento ou redução, demandam prévio aviso à CONTRATADA, caso a CONTRATANTE tenha conhecimento, como período de recesso escolar, feriados prolongados, movimentos estudantis, paralisações ou greves, de forma a adequar quantitativamente a produção diária e evitar faltas ou desperdícios. A UFPE não se responsabilizará em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, faltas repentinas de energia no campus que impliquem em suspensão das aulas, por exemplo.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 A solução pretendida é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e distribuição das refeições para coletividade sadia no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco, Centro Acadêmico do Agreste, Caruaru, PE, compreendendo as refeições do almoço e jantar, produzidas sob cessão onerosa de área física equipada e mobiliada. Os serviços incluem o fornecimento de equipamentos, utensílios e mobiliários não constantes no inventário e necessários à prestação do serviço; manutenção corretiva de equipamentos inventariados (**Anexo I – Inventário de Equipamentos e Material Permanente)**; aquisição de insumos e materiais de consumo; assim como manutenção dos sistemas de gás, esgoto, água, energia, telefone, segurança patrimonial, contratação e administração de pessoal, nos termos deste Projeto Básico e seus anexos.

3.2 Considerando o tipo de solução a contratar, a prestação do serviço a ser contratada deve incluir a produção e oferta de refeições distribuídas entre almoço, no horário das 11h15 às 14h15 e jantar no horário das 17h45 às 20h45. Mudanças ou ajustes nos horários previstos dependerão de autorização prévia da Coordenação de Assistência Estudantil. O funcionamento do RU ocorrerá em dias úteis, conforme o calendário acadêmico da UFPE.

3.3 Os serviços a serem prestados compreendem a operacionalização de todas as atividades pertinentes ao fornecimento de refeições do almoço e jantar, preparadas e servidas no Restaurante Universitário do Centro Acadêmico do Agreste da Universidade Federal de Pernambuco, Caruaru – PE, conforme Itens do **Cardápio Básico, Anexo II**, e concessão de uso, na forma onerosa, de área física constituída de 833,52 m2, incluídas áreas de produção e refeitório**, Anexo III – Planta Baixa do Restaurante Universitário.**

3.4 Será cobrado o valor de **R$ 6.989,38 (seis mil, novecentos e oitenta e nove reais e trinta e oito centavos),** definido como o valor mínimo de contraprestação mensal estimado para concessão de área física do Restaurante Universitário, conforme Parecer Técnico de Avaliação Imobiliária de Uso Restrito, **Anexo IV**.

3.5 Ficará sob a responsabilidade da futura CONTRATADA, a manutenção corretiva de equipamentos, sistemas de câmaras frigoríficas, refrigeração e todos os demais equipamentos dispostos no Inventário de Equipamentos e Material Permanente, Anexo I deste Projeto Básico, responsabilizando-se por eventuais substituições durante períodos de manutenção, quando necessário. A contratada deverá fornecer todos os equipamentos, mobiliário e utensílios necessários à produção e distribuição de refeições que não sejam fornecidos pela UFPE. Estes deverão estar adequados em qualidade e quantidade, de forma a atender a demanda do fornecimento das refeições com pontualidade, assegurando uma alimentação balanceada e cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários, em conformidade com a legislação vigente.

3.6 Após assinatura do contrato, a contratada terá até 5 dias úteis para recebimento da área física do RU e identificação de eventuais problemas de funcionamento nos equipamentos fornecidos pela UFPE. Qualquer necessidade de manutenção corretiva deverá ser comunicada dentro deste prazo, por escrito, à gestão do contrato.

3.7 Apenas para as falhas identificadas antes do início das atividades do restaurante, no prazo indicado no item 3.6, a contratada poderá realizar manutenção corretiva dos equipamentos com custos arcados pela UFPE em forma de abatimento do valor da contraprestação mensal, desde que apresente os seguintes pré-requisitos:

3.7.1. Pesquisa de mercado com 3 cotações de preços para cada equipamento, com detalhamento dos serviços a serem realizados;

3.7.2. Autorização por escrito da gestora do contrato, após análise das cotações e escolha da empresa que apresentar o menor preço.

3.8 Após o período de 5 dias descrito nos itens anteriores, é de interira responsabilidade da por conta da CONTRATADA a manutenção das instalações prediais do Restaurante Universitário (civil, elétrica, hidráulica e sanitária), assim como de todos os sistemas: exaustão, gás, água, esgoto, energia (incluindo a manutenção e abastecimento do gerador elétrico), telefone, segurança patrimonial e contratação e administração de pessoal.

3.9 Produção e distribuição das refeições:

3.9.1 Consideram-se atividades pertinentes à produção e distribuição de refeições: planejamento de cardápio; aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, insumos e utensílios; pré-preparo; preparo;

acondicionamento e distribuição de refeições; seletividade e manejo dos resíduos; higienização de ambiente, dos equipamentos e dos utensílios; manutenção das instalações e equipamentos, com substituições quando necessárias; elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; segurança patrimonial, bem como, contratação e administração de pessoal, atividades e ações a serem exercidas pela CONTRATADA.

3.9.2 Nas instalações da UFPE, o serviço deverá estar, em tempo integral, sob a responsabilidade técnica de Nutricionista da CONTRATADA, com autonomia para imediata resolução de problemas. Este (a) profissional deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, a serem desenvolvidas por sua equipe de trabalho, de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da UFPE e legislações vigentes; observar as condições da recepção dos alimentos; armazenamento, pré-preparo e preparo dos alimentos; destinar o acondicionamento adequado das preparações; acompanhar a aferição de temperaturas de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); supervisionar o porcionamento; e avaliar, por meio de planilha do quantitativo de sobras, a aceitação das preparações.

3.9.3 Para atender às necessidades da produção, obrigar-se-á a CONTRATADA a manter o serviço em pleno funcionamento pelo período de, no mínimo, 14 (quatorze) horas diárias ou por turnos que se fizerem necessários ao bom cumprimento do contrato, de modo que para isto serão necessários 2 (dois) ou mais turnos administrativos de funcionários. As atividades de limpeza geral e profunda de pisos, paredes, vidraças, calhas, câmaras frigoríficas, coifas e demais equipamentos de maior porte, serão realizadas obrigatoriamente e exclusivamente aos sábados.

3.9.4 As refeições servidas deverão obedecer à composição e quantidades detalhadas no **Cardápio Básico, Anexo II.** Deverão ser priorizados os temperos naturais, secos e frescos, sendo proibida a utilização de caldos industrializados. ALMOÇO: deverá conter, em média, 1200 kcal (mil e duzentos quilocalorias), com a oferta de 1 (uma) opção de preparação à base de carne com variações (bovina, suína, frango, pescado, vísceras), além de 1 (uma) preparação vegetariana; salada crua, cozida ou refogada (com combinação de 3 (três) tipos de hortaliças A e B; acompanhamento (feijão, arroz, macarrão); guarnição (farofa, pirão, purê, por exemplo), sobremesa e refresco (temperatura < 10ºC) com e sem açúcar. JANTAR: deverá conter, em média, 1200 kcal (mil e duzentos quilocalorias), composto por 2 (duas) opções de sopa, sendo uma delas vegetariana; pão ou torrada; 1 (uma) opção de prato principal à base de proteína de origem animal, além de 1 (uma) opção vegetariana; acompanhamento (arroz ou macarrão ou cuscuz de milho ou raiz/ tubérculo) café ou ou refresco (temperatura < 10ºC), com e sem açúcar.

3.9.5 Diariamente, nas refeições de almoço e jantar serão oferecidas duas (2) opções do prato principal, sendo de uma delas vegetariana, no entanto a cada comensal será permitido o consumo de apenas uma porção da opção escolhida, conforme estabelecido no cardápio básico. Contudo, poderá ser facultado o consumo das duas opções do prato principal, se em quantidade correspondente a 50% (cinquenta por cento) da porção estabelecida no cardápio básico para cada uma. O quantitativo da produção diária das duas opções do prato principal deverá ser estabelecido pela contratada com base na aceitação da clientela, de modo a disponibilizar ao comensal todas as opções referidas no cardápio, até o final do horário da distribuição.

3.9.6 Cardápios diferenciados deverão ser planejados em datas especiais e/ou comemorativas, tais como: Semana Santa, São João, entre outros.

3.9.7 Quanto ao uso de material descartável, se utilizados estes deverão ser resistentes ao manuseio habitual, não quebrar ou rasgar com facilidade e atender a capacidade contratada, atendendo as seguintes NBR's: NBR 14.865:2012 – Copos Plásticos Descartáveis, BR 13883:2015 – Pratos E talheres descartáveis.

3.9.8 Os cardápios qualitativos deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados completos à UFPE, com antecedência de 15 (quinze) dias úteis em relação ao 1° dia de utilização, para a devida análise e aprovação pelas Nutricionistas da UFPE, após reunião realizada com Nutricionistas da CONTRATADA.

3.9.9 Após a aprovação dos cardápios pela UFPE, por motivos excepcionais, poderão ser aceitas alterações, desde que: a) sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato, e b) sejam apresentadas à UFPE justificativas por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro horas) da produção do cardápio em questão, tendo em vista a necessidade de atualização dos cardápios no site do RU. Fica facultado à UFPE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA.

3.9.10 Os cardápios deverão ser nutricionalmente adequados à clientela, apresentar preparações variadas e com características organolépticas (aroma, textura, sabor e cor) consideradas satisfatórias (incluindo a temperatura adequada durante toda a distribuição), proporcionando uma boa aceitação por parte dos comensais.

3.9.11 O quantitativo da produção diária de todas as preparações deverá ser monitorado pela CONTRATADA com base na aceitação da clientela, de modo a disponibilizar ao comensal, sem interrupções, todas as opções referidas no cardápio, durante todo o horário da distribuição.

3.9.12 Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução n° 23/00 da ANVISA.

3.9.13 Todo e qualquer gênero alimentício deverá ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais. A UFPE poderá exigir a troca dos produtos que não atenderem aos padrões de qualidade higiênico-sanitária. No ato do recebimento dos gêneros alimentícios, o nutricionista da CONTRATADA deverá manter planilhas de controle de qualidade e temperaturas no recebimento de gêneros, contido no Manual de Boas Práticas elaborado pela CONTRATADA.

3.9.14 Molhos para salada: de pimenta, azeite de oliva com acidez < 1%, vinagre, sal em sachê, açúcar em sachê e adoçante sem lactose (líquido ou em pó), serão disponibilizados durante toda a distribuição das refeições, bem como os descartáveis (guardanapos, copos, palitos, entre outros). Os molhos para salada a base de maionese devem ser industrializados, posto que não será permitido o uso de maionese preparada artesanalmente. Palitos de dente devem ser disponibilizados embalados individualmente.

3.9.15 O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deverá ser executado por pessoal capacitado em Boas Práticas, mediante apresentação de documentação comprobatória atestando a realização de treinamento.

3.9.16 A distribuição das refeições ocorrerá no refeitório, utilizando-se obrigatoriamente de balcões de distribuição quente, com aquecimento tipo banho-maria ou a seco; balcões refrigerados; balcões de apoio; distribuidores de líquidos e pães; bandejas; pratos e tigelas; xícaras e pires; talheres; guardanapos; e copos descartáveis. A CONTRATADA poderá utilizar copos de material durável para servir o refresco, desde que previamente aprovados pela UFPE e cujo uso rotineiro permita adequada higienização e aparência livre de manchas, cheiro e sabor residuais.

3.9.17 O porcionamento dos itens do cardápio por funcionários da CONTRATADA se limitará apenas ao prato principal, sobremesa e bebidas. A distribuição dos demais itens compreenderá o sistema self-service e os usuários terão direito de se servir uma única vez. A fim de acelerar a distribuição e andamento das filas, a CONTRATADA poderá porcionar outros itens do cardápio, como guarnição e acompanhamentos, no entanto, em quantidade indicada pelo usuário. Os valores per capita contidos no **Cardápio Básico (Anexo II),** para os itens que serão servidos em sistema self-service, servem como base para produção das preparações, contudo não podem ser utilizadas para limitar o porcionamento, caso este passe a ser realizado por um funcionário da CONTRATADA.

3.9.18 As linhas de acesso, distribuição de alimentos, devolução de utensílios e saída do refeitório deverão ser devidamente sinalizadas, demonstrando o serviço oferecido.

3.9.19 Durante todo o período de distribuição das refeições, os balcões e a área à volta destes deverão permanecer limpos e organizados.

3.9.20 Para auxiliar os comensais que necessitem de ajuda para o porcionamento de sua refeição, a CONTRATADA disponibilizará funcionários, treinados para este fim, devendo, nos horários de distribuição das refeições, estarem identificados como tal, em número suficiente para atender a esta demanda.

3.10 Sistema de Controle de Acesso:

3.10.1 O sistema de registro e controle de acesso por parte da unidade será de responsabilidade da CONTRATANTE.

3.10.2 O Controle de utilizações das refeições subsidiadas será auferido pelo **sistema de controle de acesso instalado pela CONTRATANTE.** Caberá à UFPE a instalação de catracas dotadas de mecanismo de identificação dos usuários, como leitura biométrica, com software integrado, sob orientação e supervisão do Núcleo de Tecnologia da Informação (NTI) do Centro Acadêmico do Agreste.

3.10.3 O acesso do usuário no refeitório do RU será validado em qualquer uma das catracas.

3.10.4 Serão emitidos relatórios referentes ao quantitativo de usuários, os quais serão disponibilizados à CONTRATADA diariamente, para comprovação do número de refeições servidas, assim como durante toda a distribuição a CONTRATANTE deverá informar números parciais de acessos, sempre que a CONTRATADA solicitar. O relatório de utilizações, base para o faturamento mensal, será emitido mensalmente pelo sistema instalado pela UFPE e apresentado à CONTRATADA.

3.10.5 O cadastro biométrico dos alunos incluídos no sistema de informação da UFPE será de responsabilidade da CONTRATANTE incluindo a captura das impressões digitais dos usuários cadastrados no RU, exclusivamente, assim como a associação destas ao software instalado pela UFPE.

3.10.6 Caberá a CONTRATADA o controle do acesso dos usuários não subsidiados, visto que as catracas instaladas pela UFPE serão de uso exclusivo aos alunos cadastrados no sistema instalado pela CONTRATANTE.

3.10.7 Será de responsabilidade da empresa o controle de entrada dos usuários no refeitório do Restaurante Universitário, de modo que se possa evitar possíveis irregularidades, como acesso pela porta de saída, passagem de dois usuários concomitantemente pela mesma catraca. A segurança do RU é de responsabilidade da CONTRATADA.

3.11 Cessão da área física:

3.11.1 A cessão de uso da área física do Restaurante Universitário, medindo **833,52 m²**, vincula-se aos serviços de produção e distribuição de refeições nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa;

3.11.2 Nenhuma modificação na estrutura física e planta do Restaurante Universitário serão efetuadas sem o consentimento formal e expressa autorização da UFPE.

3.11.3 As benfeitorias da área, realizadas pela CONTRATADA, serão utilizadas de acordo com a finalidade do Contrato, respondendo a CONTRATADA, isoladamente, por sua manutenção e preservação.

3.11.4 As benfeitorias erigidas pela CONTRATADA, com o consentimento formal da UFPE, incorporar-se-ão ao patrimônio desta, sem quaisquer direitos por parte da CONTRATADA, de indenização e retenção sobre a área utilizada.

3.11.5 A estrutura física do RU, a qual integra o patrimônio da UFPE, deverá ser disponibilizada e entregue à CONTRATADA, mediante Termo de Recebimento, com fotos e cópia da descrição da área, após a assinatura do contrato, devendo, ao final deste, ser devolvida desobstruída, limpa, incluindo pintura se necessário, e com todos os sistemas estruturais da área física (gás, água, esgoto, refrigeração, exaustão, energia, telefone, internet) em perfeita condição de funcionamento.

3.11.6 Comunicar formal e imediatamente aos Fiscais do Contrato quaisquer anormalidades que dificultem a fiel prestação dos serviços, em especial no controle técnico da produção dos alimentos, que venham a comprometer a qualidade do serviço, e a segurança alimentar dos usuários.

3.11.7 O valor das despesas com o consumo mensal de energia elétrica será estabelecido pela UFPE, tendo por base o consumo em kW/h, mediante leitura nos medidores no RU - tendo por referência os preços unitários praticados pela Companhia de Eletricidade de Pernambuco – CELPE. Os valores a serem cobrados da CONTRATADA serão pagos por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) disponibilizada pela Divisão de Contabilidade do Centro Acadêmico do Agreste.

3.11.8 A água usada na produção e distribuição de alimentos será fornecida pela Companhia Pernambucana de Águas e Esgoto – COMPESA. Os valores a serem cobrados da CONTRATADA, a título de ressarcimento, mediante verificação dos hidrômetros do Restaurante Universitário, serão pagos por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União), disponibilizado pela Divisão de Contabilidade do Centro Acadêmico do Agreste.

3.11.9 Nos casos de interrupção do fornecimento de água ou fornecimento insuficiente, caberão à CONTRATADA as providências para solução do problema, ficando sob a responsabilidade desta as despesas geradas com eventuais suprimentos, bem como o certificado da qualidade da água fornecida.

3.11.10 A manutenção preventiva e corretiva das bombas de água do reservatório, do sistema de tratamento de água (filtros), das caixas de gordura e do gerador de energia elétrica, será realizada pela CONTRATADA, devendo apresentar, semestralmente, ou se antes disso solicitada pela UFPE, os registros das manutenções executadas. Após situação de uso do gerador por interrupção de energia elétrica fornecida pela concessionária de energia elétrica do Estado de Pernambuco, a CONTRATADA deverá providenciar, com urgência, a reposição do óleo diesel deste equipamento, ao nível de segurança, com vistas à utilização futura.

3.12 Do pessoal:

3.12.1 Os profissionais designados para a execução dos serviços deverão:

3.7.2.1. Atender às exigências de assiduidade e pontualidade, de modo a não comprometer a periodicidade estabelecida para a execução dos serviços contratados;

3.7.2.2. Evitar atender ordens de servidores da UFPE, sobretudo as alheias à execução dos serviços a serem contratados, devendo se reportar única e exclusivamente ao preposto da empresa contratada com a qual mantêm vínculo empregatício.

3.12.2 Na gestão dos profissionais envolvidos nas atividades do objeto deste Termo de Referência, a CONTRATADA deve oferecer, ao longo da execução contratual, treinamento e capacitação, através de profissional habilitado, contemplando seguinte conteúdo mínimo:

a) Prevenção e combate a princípio de incêndio;
b) Manuseio e utilização dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI e dos Equipamentos de Proteção Coletiva;
c) Diluição de produtos de limpeza;
d) Posturas e procedimento para uso dos equipamentos de limpeza;

e) Redução de consumo de energia elétrica, de água e da geração de resíduos sólidos;
f) Procedimentos para a coleta seletiva e sua importância;
g) Nutrição e Saúde;
h) Ética e comportamento condizente com o ambiente de trabalho.

3.12.3 Não serão admitidas subcontratação e/ou sub-rogação do objeto deste projeto básico.

3.12.4 A execução dos serviços será iniciada a partir do emissão da Ordem de Serviços , na forma contida no **ANEXO V – Modelo de Ordem de Serviço.**

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser adquirido mediante dispensa de licitação, de forma emergencial, pelo menor preço por grupo.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do art. 1°, da Lei 10.520, de 2002, c/c art. 4º do Decreto nº 5.450/2005, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo projeto básico, por meio de especificações usuais do mercado, conforme constam neste projeto básico e seus anexos.

4.3. Os serviços enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da fornecedora e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 A qualificação técnica das empresas prestadoras de serviços deverá ser comprovadamediante a apresentação da seguinte documentação:

5.1.1 Comprovação de que a empresa já executou objeto compatível, em prazo, com o que está sendo contratado através desta dispensa de licitação, mediante a comprovação de experiência mínima de três anos na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados (*alínea "b" do subitem 10.6 do anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 05/2017*).

5.1.1.1 A comprovação de que trata o ***subitem 5.1.1*** dar-se-á por meio de **atestado(s) de capacidade técnico-operacional**, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) a

execução de serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária especificada no contrato social vigente da empresa prestadora de serviço, cuja parcela de maior relevância técnica corresponde aos serviços de produção e distribuição de refeições (almoços e jantares) para coletividade sadia.

5.1.1.2 2. A comprovação da capacidade técnica da empresa na produção e distribuição de refeições deverá atestar um mínimo de 700 (setecentas) refeições por dia, que corresponde ao maior volume diário de serviço, por tipo de refeição, prevista neste Projeto Básico.

5.1.1.3 Deve ser admitida a apresentação de atestado(s) referente(s) a períodossucessivos não contínuos, para fins da comprovação do prazo de que trata o ***subitem 5.1.1***, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos.

5.1.1.4 Somente deverá(ao) ser aceito(s) atestado(s) expedido(s) após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior (*subitem 10.8do anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 05/2017*).

5.1.1.5 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação (*subitem 10.9 do anexo VII-A da IN SEGES/MP DGD nº 05/2017*).

5.1.1.6 A empresa prestadora de serviços deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s) apresentado(s), apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços (*subitem 10.10 do anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 05/2017*).

5.1.2 Designação assinada pelo representante legal da empresa, indicando Responsável Técnico - devendo ser Nutricionista, registrado (a) no Conselho Regional de Nutrição – CRN, pertencente ao quadro permanente do licitante durante a contratação, que será o(a) responsável técnico(a) pela qualidade da alimentação a ser produzida e distribuída no Restaurante Universitário. Essa designação deverá ser elaborada conforme modelo presente no **ANEXO VI, Modelo de Designação de Responsável Técnico**. Além disso, deverá ser acompanhada da(s) Certidão(ões) de Acervo Técnico com atestado dos profissionais, devidamente registrada(s) no respectivo conselho de classe, comprovando a experiência do(s) responsável(is) técnico(s) designados, na execução de serviços compatíveis com o objeto desta contratação emergencial.

5.1.3 Designação assinada pelo representante legal empresa, indicando preposto, nos termos do artigo 44 da IN SEGES/MPDG nº 05/2017.

5.1.3.1 Entende-se, para os fins exigidos, como pertencente ao quadro permanente empresa:

i) profissional disponível para acompanhamento do serviço objeto da contratação (*Acórdãos TCU 33/2011 e 2299/2011, ambos do Plenário*);

ii) prestador de serviços (*Acórdão TCU 141/2008 – Plenário, DOU de15/02/2008*);

iii) empregado;

iv) sócio;

v) diretor.

5.1.3.2 A comprovação de vinculação do(s) profissional(is) far-se-á por meio dos seguintes documentos:

i) Profissional disponível: Declaração de conhecimento do objeto a ser contratado e disponibilidade para acompanhamento dos serviços;

ii) Prestador de serviços: contrato de prestação de serviços, conforme alegislação civil comum;

iii) Empregado: cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social;

iv) Sócio: Contrato Social devidamente registrado no órgão competenteou cadastro no SICAF;

v) Diretor: cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada; ou cópia da ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; ou, ainda, cadastro no SICAF.

5.1.4 Declaração formal assinada pelo representante legal da empresa prestadora de serviços, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras, conforme modelo constante no **Anexo VII - Declaração**

de Conhecimento do Objeto deste Projeto Básico.

5.2 As empresas deverão emitir declaração de que não empregam menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem utilizam o trabalho de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, conforme modelo presente no **Anexo VIII, Declaração de que não emprega menor de idade, salvo na condição de aprendiz.**

5.3 As empresas deverão declarar que inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme modelo constante no **Anexo IX – Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo.**

5.4 A vistoria técnica (vistoria) é facultativa e deverá ser agendada com a Unidade do Restaurante Universitário do Centro Acadêmico do Agreste através do e-mail rucaa.ufpe@gmail.com ou telefone (2103-9150), no seguinte horário: de segunda à sexta (das 8h às 12h e das 13h às 17h).

5.4.1 Em atenção às recomendações do Tribunal de Contas da União exaradas no *Acórdão nº 110/2012-Plenário*, recomenda-se evitar agendamento de vistoria para mais de um licitante em horários coincidentes, de modo a coibir quaisquer tramas de conluio favorecidas por negligência ou desídia administrativas. Desse modo, a abertura do certame licitatório deve ocorrer em prazo suficiente, após a publicação, de modo a atender, simultaneamente, o prazo máximo estabelecido para a vistoria e as recomendações do TCU.

5.4.2 A vistória técnica facultativa será realizada nas dependências do Restaurante Universitário do Centro Acadêmico do Agreste, acompanhado por servidor designado para esse fim.

5.4.3 O **Atestado de vistoria, Anexo X**, será assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, observando-se as recomendações do Tribunal de Contas da União no Acórdão nº 110/2012-Plenário.

5.4.4 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da Convocação, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura das propostas de preços para execução do objeto deste Projeto Básico.

5.4.5 Para a vistoria a empresa, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

5.4.6 A não realização da vistoria facultativa não poderá embasar posteriores

alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes do local da prestação dos serviços, devendo a futura CONTRATADA assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5.5 A futura CONTRATADA deverá atender a todas as especificações estabelecidas neste Projeto Básico e cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos.

5.6 As categorias profissionais que deverão ser empregadas no serviço estão enquadradas na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), conforme abaixo:

CATEGORIA PROFISSIONAL	CBO
Nutricionista	2237-10
Almoxarife	4141-05
Cozinheiro industrial	5132-15
Auxiliar de Cozinha	5135-05
Magarefe	8485-20
Copeiro	5134-25
Auxiliar de Serviços Gerais	5121-05
Assistente administrativo	4110-10

5.7 Não deve ser permitida a participação de:

i) Empresa em concordata (processos judiciais anteriores à Lei nº 11.101/2005), recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

ii) Empresa temporariamente suspensa de participar com a União, com fundamento no *artigo 7º da Lei nº 10.520/2002* e no *artigo 28 do Decreto nº 5.450/2005*, e com a

UFPE, com fundamento no *inciso III* do *artigo 87 da Lei nº 8.666/1993*, ou declarada inidônea por qualquer Órgão ou entidade da Administração Pública, nos termos do *inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/1993*, que ainda não tenham logrado reabilitação;

iii) Empresa reunida em consórcio que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição, pois não se trata de contratação de grande vulto, considerando o disposto no *inciso V do artigo 6º da Lei nº 8.666/1993*;

iv) Empresa que não tenha sede no País;

v) Cooperativas, por se tratar de contratação de serviços que demandam execução em estado de subordinação em relação ao fornecedor dos serviços e se referirem a atividade terceirizada indicada pela *alínea "h"* da cláusula primeira do *Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União*;

vi) Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no *artigo 9º da Lei nº 8.666/1993*.

5.8 Critérios e práticas de sustentabilidade:

5.8.1 Visando atender aos preceitos da Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, e do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, a futura CONTRATADA deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, observando Resoluções do CONAMA, no que couber, quanto aos serviços objeto deste Projeto Básico:

5.8.2 Os bens/materiais, quando aplicável, devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1e 15448-2.

5.8.3 As peças e itens aplicados durante todo o contrato devem ser preferencialmente acondicionados em embalagens coletivas, com o menor volume possível, utilizando materiais reciclados ou reutilizados sem perder a garantia de um correto e seguro transporte.

5.8.4 Os materiais e peças empregados não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil polibromados (PBDEs).

5.8.5 A futura CONTRATADA deverá realizar o recolhimento de todos os resíduos recicláveis descartados, de forma seletiva, em observância ao decreto nº 5.940/2006. A separação dos resíduos deverá ser feita em 3 (três grupos, devidamente identificados): Resíduos Secos; Resíduos Úmidos; Resíduos Alimentares.

5.8.6 Onde couber, devem ser observados os requisitos ambientais com a utilização de produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. Para isso deve-se apresentar a composição dos produtos a serem utilizados em comparação com seus similares, destacando-se as qualidades que lhes conferem ser sustentáveis ou que acarretem menor impacto ambiental.

5.8.7 A futura CONTRATADA deve usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

5.8.8 A futura CONTRATADA deve adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003.

5.8.9 A futura CONTRATADA deve observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.

5.8.10 A futura CONTRATADA deve fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços. Também deve priorizar Equipamentos de Proteção Individual e uniformes produzidos por empresas ambientalmente responsáveis, evitando aqueles que em uso ou durante a lavagem lancem elementos nocivos às pessoas e à natureza, bem como comprovar destinação adequada dos mesmos após transcurso do período de uso pelos profissionais;

5.8.11 A futura CONTRATADA deve realizar um programa interno de treinamento de seus empregados nos três primeiros meses de execução contratual, e posteriormente sempre que possível, sobre prevenção e controle de riscos, redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço, observadas as normas ambientais vigentes.

5.8.12 A futura CONTRATADA deve, sempre que possível e/ou desde que exigidos em regulamento ou norma específica, fornecer peças fabricadas em estrita observância aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos similares.

5.8.13 As máquinas a serem utilizadas para os serviços prestados devem obedecer ao Programa de Eficiência Energética da Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL).

5.8.14 Minimizar a emissão de ruído dos equipamentos diversos que forem utilizados nos serviços.

5.8.15 Causar menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água.

5.8.16 Não gerar ou usar resíduos tóxicos;

5.8.17 Evitar o risco de geração de faíscas em locais de dispersão de gás, bem como vazamento de clorofluorcarbonetos (CFC), quando utilizados.

5.8.18 As sobras dos produtos devem ser armazenados com as embalagens lacradas para evitar o comprometimento da qualidade do produto, além de ficar sob condições ambientais favoráveis para que não ocorra deterioração.

5.8.19 Os materiais que forem classificados como rejeito, por não terem viabilidade econômica e/ou tecnologia para reaproveitamento ou reciclagem, devem ser destinados para Aterros Sanitários, deve ser solicitada orientação a Diretoria de Gestão Ambiental/SINFRA.

5.9 Da empresa contratada exigir-se-á garantia contratual a ser apresentada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da UFPE, contado da assinatura do contrato, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, conforme regras contidas no Anexo VII-F, item 3, da IN SEGES/MPDG nº 05, de 2017.

5.10 As obrigações da futura CONTRATADA e da UFPE estão previstas neste Projeto Básico.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A execução do objeto deverá atender a todas as especificações elencadas no item 3, Descrição da Solução, além de obedecer a todas as normas estabelecidas para funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição;

6.2. A prestação de serviços fora das especificações indicadas neste Projeto Básico implicará a recusa por parte da UFPE e deverá ser corrigida pela contratada imediatamente, conforme orientações da Equipe de Gestão e Fiscalização do contrato.

6.3. Os trabalhos serão acompanhados pela fiscalização técnica, indicada pela Contratante, monitorados através de **Planilha de check list diário**, **Anexo XI**, e seguindo os critérios de avaliação da qualidade dos serviços descritos no **Instrumento de Medição de Resultados**, **Anexo XII.**

7. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

7.1.1. A GESTÃO CONTRATUAL caberá à servidora: Laura Maria Brito de Medeiros, SIAPE: 1285779, CPF 646.350.074-72, e-mail: laura.medeiros@ufpe.br ou rucaa.ufpe@gmail.com, lotada no Restaurante Universitário do Centro Acadêmico do Agreste, telefone: (81) 2103-9150, a qual será substituída, nas faltas e ausências, pela servidora Odete Patrícia Ernesto Costa, SIAPE: 1854250, CPF: 926,132,764-87, lotada na Coordenação de Assistência Estudantil do

Campus do Centro Acadêmico do Agreste, email: patrícia.ernesto@hotmail.com ou patricia.ernesto@ufpe.br, telefone: (81) 2103-9176.

7.1.2. Caberá ao Gestor:

a. Atuar junto à fornecedora, de modo a garantir a execução do serviço de acordo com este Projeto Básico e com a proposta;

b. Solicitar ao fornecedor ou a seu preposto, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do serviço;

c. Recomendar à administração a aplicação das sanções previstas neste PB que se tornarem cabíveis, pelo desatendimento ou descumprimento, das obrigações assumidas;

d. Adotar registro documental de ocorrências de todas as não conformidades, detectadas pela Fiscalização, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;

e. Analisar os relatórios e livro de ocorrências contendo as solicitações e apontamentos dos fiscais;
f. Exigir da Empresa Prestadora dos serviços a correção das falhas verificadas;

g. A gestão será exercida no interesse da CONTRATADA e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATANTE, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos, salvo se, quando destes for apurado ação ou omissão funcional, na forma e para os efeitos legais;

h. Solicitar parecer técnico, contábil ou jurídico a administração quando necessário.

7.2 A FISCALIZAÇÃO TÉCNICA do contrato caberá à servidora Kamilla Brianni de Araújo Gomes, SIAPE: 2136794, CPF; 073.821.574-07, lotada no Restaurante Universitário do Centro Acadêmico do Agreste, e-mail: kamilla.brianni@ufpe.br ou rucaa.ufpe@gmail.com, telefone: (81) 2103-9150; a qual será substituída, nas faltas e ausências, pela servidora Jennyffer Mayara Silva de Lima, SIAPE: 1377776, CPF: 080.184.444-47, lotada no Restaurante Universitário do Centro Acadêmico do Agreste, email: jennyffer.lima@ufpe.br ou rucaa.ufpe@gmail.com, telefone: (81) 2103-9150.

7.3 A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultados (IMR), conforme modelo previsto no Anexo VII, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

7.4 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.5 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

7.6 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

7.7 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

7.9 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, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

7.10 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

7.11 Compete à equipe de Gestão e Fiscalização da UFPE o esclarecimento de qualquer item e/ou dúvida decorrente do cumprimento do contrato.

8. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

8.1 No valor unitário das refeições deverão estar inclusos todos os custos que possam influenciar na prestação do serviço, tais como: matéria prima (gêneros alimentícios e outros insumos); mão-de-obra, cessão de área física; benefícios líquidos, conforme consta no **Modelo para Elaboração da Proposta**, **Anexo XIII.**

9. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, trabalhista e qualificação econômico-financeira são as usuais para a generalidade dos objetos, compreendendo o

cadastro da empresa no SICAF previamente à contratação, conforme disciplinado neste PB.

9.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos neste PB.

9.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

9.3.1. O serviço deve ser prestado em CARÁTER EMERGENCIAL, por empresa com qualificação técnica e especializada na prestação de serviços de produção e distribuição das refeições para coletividade sadia.

9.3.1.1. Comprovar por meio de documentos comprobatórios, Atestados de Capacidade Técnica, serviços prestados na Administração Pública e/ou na iniciativa privada, compatíveis com o objeto da contratação, realizados nos últimos 36 (trinta e seis) meses, conforme descrito no subitem 5.1.1.

9.3.1.2 No caso, prestação de serviços de produção e distribuição de 72.600 refeições semestrais para coletividade, o que equivale a 50% do quantitativo estimado semestral a ser contratado;

9.3.1.3 Será admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, para fins da comprovação de que trata o caput do subitem 9.3.1 acima, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos.

9.3.1.4- Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

9.3.1.5- Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante.

9.3.2. Comprovação que já executou objeto compatível, em prazo, com o que está neste Projeto Básico, mediante a comprovação de experiência mínima de três anos na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados.

9.3.3. Designação de Nutricionista, registrado(a) no Conselho Regional de Nutrição – CRN, pertencente ao quadro permanente da CONTRATADA no ato da resposta à convocação, que será o(a) responsável técnico(a) pela qualidade da alimentação a ser produzida e distribuída no Restaurante Universitário.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2. Entregar, o que se perfaz neste ato, a área cedida do RU, limpa e desimpedida;

10.3. Cadastrar os usuários no sistema no software instalado para controle de acesso;

10.4. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto ora contratado, por meio dos servidores aqui designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, com indicação do dia, mês e ano, bem como o nome dos profissionais eventualmente envolvidos e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10.5. Proceder às vistorias dos serviços por meio da fiscalização deste contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONTRATADA e determinando sua imediata regularização.

10.6. No caso de surto alimentar registrar em formulário próprio a ocorrência conforme **Anexo XIV, Planilhas de Rotina para Fiscalização (XIV-A – Registro de Ocorrência de Surto),** deste Projeto Básico..

10.7. Notificar a CONTRATADA, por escrito, eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, solicitando a regularização/correção, fixando prazo para sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

10.8. Encaminhar, mensalmente, relatório com os dados levantados no processo de fiscalização com as medidas tomadas na solução dos problemas detectados e aquelas consideradas pendentes. Em caso de reincidência nas falhas observadas a Equipe de Gestão e Fiscalização encaminhará os apontamentos à autoridade máxima da Instituição, por meio da Diretoria de Licitações e Contratos – DLC da Pró-reitoria de Gestão Administrativa – PROGEST da UFPE, para as providências cabíveis, inclusive com sugestão de cancelamento do contrato.

10.9. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

10.10. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados;

10.11. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CONTRATADA;

10.12. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;

10.13. Permitir que os empregados da CONTRATADA 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;

10.14. Não responder por danos a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, preposto ou subordinados.

10.15. Informar à CONTRATADA os valores mensais apurados da leitura das despesas com o consumo de energia e água, leitura esta a ser realizada por servidor da UFPE, na presença do preposto da Contratada, para emissão dos respectivos demonstrativos, os quais serão encaminhados para a Divisão de Contabilidade do Centro Acadêmico do Agreste, para emissão das GRUs;

10.16. Pagar, mensalmente, à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, de acordo com o registro do efetivo fornecimento das refeições subsidiadas, no prazo e condições estabelecidas no Edital e em seus anexos.

10.17. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017;

10.18. Rever periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela CONTRATADA;

10.19. Fornecer à CONTRATADA todas as informações necessárias ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas.

10.20. Comunicar à CONTRATADA qualquer alteração que ocorra no âmbito da UFPE, que possa interferir no desenvolvimento das atividades do Restaurante Universitário.

10.21. Manter arquivado junto ao processo administrativo ao qual será vinculado o contrato, toda a documentação referente ao mesmo.

10.22. Oportunizar visitas técnicas na área de produção de refeições para coletividades.

10.23. Manter arquivada, no RU, toda a documentação referente ao processo administrativo e contrato, assim como todas as correspondências trocadas entre as partes.

10.24. Realizar, quando necessária, pesquisa de opinião junto à clientela, como um dos indicadores do serviço prestado. As pesquisas poderão ser realizadas em qualquer horário, dentro ou nas imediações do restaurante, e não poderão sofrer interferência ou proibição por parte da CONTRATADA.

10.25. Tomar providências cabíveis, quando comunicada pela CONTRATADA, em relação a qualquer ocorrência fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos usuários em geral.

10.26. Providenciar a publicação resumida do contrato a ser firmado no Diário Oficial da União.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Projeto Básico e de sua proposta, com

a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários;

11.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.3. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, apresentando comprovantes de regularidade, sempre que solicitado pela UFPE;

11.4. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

11.5. Manter Nutricionista registrado (a) no Conselho Regional de Nutrição, designado (a) formalmente e legalmente aceito pela Administração, para orientar e acompanhar diariamente a execução contratual;

11.6 Manter preposto (a) designado (a) formalmente e legalmente aceito pela Administração para intermediar as solicitações da Equipe de gestão e fiscalização do contrato;

11.7. Executar os serviços nas dependências do Restaurante Universitário, Centro Acadêmico do Agreste, em conformidade com as especificações deste Projeto Básico e de sua proposta, atendendo e cumprindo as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais referências legais que embasam este Projeto Básico, bem como o Manual de Boas Práticas elaborado pela empresa para o RU;

11.8. Manter atualizada a licença, ou alvará de funcionamento do Serviço, exigida pela Vigilância Sanitária Municipal, com envio de cópia para os fiscais do Contrato;

11.9. Alocar profissionais em número, funções e com qualificação, necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, afiançando a produção e distribuição das refeições em quantidade, qualidade, e pontualidade, conforme especificadas neste Projeto Básico e em sua proposta;

11.10. Manter profissionais habilitados, com conhecimentos básicos dos serviços e treinados para

desempenho das atividades a serem executadas, em conformidade com as normas e determinações em vigor, e sob a supervisão de Nutricionista, em tempo integral, durante as 14 horas de funcionamento diário do RU. Antes do início das atividades, os funcionários deverão receber treinamento de boas práticas para manipulação de alimentos, comprovado mediante documentação entregue à Equipe de gestão e fiscalização do contrato;

11.11. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

11.12. Arcar com a manutenção corretiva dos equipamentos disponibilizados pela UFPE, inclusive o gerador, bem como adquirir e instalar todos os equipamentos, móveis e utensílios necessários à prestação dos serviços e que não estejam inclusos no **Inventário de Equipamentos e Material Permanente, Anexo I.**

11.13. Manter em pleno funcionamento todos os equipamentos necessários à produção e distribuição das refeições. No caso de comprometimento do funcionamento e uso de algum deles, a CONTRATADA deverá providenciar o reparo ou substituição, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a partir da identificação do defeito;

11.14. Responsabilizar-se e arcar com o ônus da manutenção e reparo das instalações físicas, incluindo reparos na alvenaria e eventuais infiltrações; sistemas de refrigeração e exaustão; instalações elétricas e hidráulicas, incluindo gás e caixa de gordura. Todos os itens que compõem as instalações físicas do RU, mesmo não dispostos no **Inventário de Equipamentos e Material Permanente - Anexo I**, são de responsabilidade da contratada, tais como: pias, torneiras, lavabotas, vasos sanitários inclusos nos banheiros de funcionários, etc.

11.15. Providenciar mensalmente ou sempre que necessário, a desobstrução e limpeza das caixas de gordura;

11.16. Utilizar a área física de acordo com o previsto no Contrato, não podendo sob qualquer forma transferir ou sublocar a mesma, no todo ou em parte, ou utilizar para fim diverso, assim como alterar as instalações sem expressa autorização da UFPE;

11.17. Não promover propagandas com ou sem logomarcas, ou comercializar no interior do Restaurante Universitário quaisquer produtos alheios ao objeto do contrato, mesmo que de cunho educativo, principalmente de cigarros e bebidas alcoólicas;

11.18. Disponibilizar todos os itens contidos no cardápio previsto, durante todo o período de distribuição das refeições, mantendo todas as características organolépticas das preparações até o último minuto do horário programado para o atendimento;

11.19. A CONTRATADA será responsável por respeitar os princípios de uma alimentação equilibrada e saudável, e orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, evitando

alimentos com excessivo teor de gordura, sódio e açúcar;

11.20. Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações que serão contempladas no cardápio, no prazo de 30 dias, após início da prestação do serviço. A ficha técnica deve ser apresentada sempre que for acrescentada uma nova preparação ao cardápio. Neste sentido, a UFPE também poderá apresentar ficha técnica de preparações, desde que em consonância com o padrão e custo do cardápio realizado pela empresa;

11.21. Não aproveitar sobras durante a elaboração das preparações, sendo vedado esse procedimento por partes da UFPE;

11.22. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável durante a confecção das refeições assim como na manipulação das preparações nos caldeirões, panelas e cubas de distribuição, apropriados ao fim a que se destinam e quantidade adequada, para não permitir contaminações cruzadas;

11.23. Utilizar pratos e talheres enquadrados nas seguintes especificações: pratos rasos, tigelas (para servir sopas, por exemplo) e xícaras com pires, em vidro temperado ou porcelana, na cor branca; tralheres em aço inoxidável (garfos, facas, colheres de sopa e de sobremesa), com lâminas e cabos monobloco, resistentes à deformação.

11.24. Utilizar bandeja lisa retangular em plástico polipropileno com dimensões aproximadas de 45 cm x 35 cm. ;

11.25. Disponibilizar, para uso no refeitório, o quantitativo mínimo de utensílios correspondente a 60% do número de refeições previstas para o horário de maior fluxo, de modo a não haver espera na reposição e não haver utensílios molhados nos balcões de distribuição em todo o período de oferta das refeições;

11.26. Os utensílios utilizados na distribuição das refeições, tais como talheres, pratos e bandejas, quando não estiverem em condições adequadas de uso, deverão ser substituídos após identificada a necessidade pela própria CONTRATADA ou em inspeção realizada pelos fiscais do contrato;

11.27- Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações produzidas e distribuídas, e mantê-las em temperatura inferior a 0°C, por 72 horas, com o objetivo de esclarecer eventuais queixas ou surtos decorrentes do consumo dos alimentos distribuídos. O descarte das amostras somente poderá ocorrer após as 72 horas, desde que não ocorram reclamações por parte da clientela até o final deste período;

11.28. Realizar mensalmente a análise microbiológica da água, tanto do reservatório de abastecimento (segundo a Portaria nº 2914/2011), quanto da água utilizada nos sucos e outras preparações;

11.29. Realizar mensalmente a análise microbiológica das amostras de preparações

representativas de um dia de produção, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias, contendo análises dos microrganismos exigidos na Resolução RDC nº 331/2019 por tipo de preparação/alimento. Eventualmente, em caso de necessidade de esclarecimentos de surtos, providenciar análise de amostras dos alimentos distribuídos, observados os parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (RDC nº 331/2019) ou outra correlata em vigor. Os certificados dos resultados das análises serão disponibilizados para as Fiscais do Contrato para avaliação e arquivo. Para o cumprimento deste item serão consideradas recomendações/indicação de laboratórios recomendados pela UFPE ou laboratórios indicados pela CONTRATADA, sujeitos a aprovação pela UFPE. Considera-se surto de toxinfecção alimentar o acometimento de 2 (duas) ou mais pessoas com sinais ou sintomas como náusea, vômito e ou diarreia, nos quais seja evidenciado o surto por meio de certificados de análises microbiológicas dos alimentos consumidos, emitido por laboratório reconhecido pela UFPE, que atestem a não conformidade dos resultados com aqueles estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS como parâmetro máximo permitido (RDC 331/2019) ou outro em vigor;

11.30. Responder, isoladamente, em caso de ocorrência de surto de toxinfecção alimentar decorrente do consumo de alimento preparado e distribuído. A UFPE não se responsabilizará pelo pagamento do quantitativo de refeições fornecidas no dia ou horário no qual foi evidenciado o surto;

11.31. Registrar jornada de trabalho e realizar controles referentes à entrada e à saída de profissionais no local de trabalho;

11.32. Responsabilizar-se em cumprir e fazer cumprir todas as normas legais referentes ao pessoal para a execução dos serviços prestados;

11.33. Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

11.34. Apresentar à UFPE, por ocasião do início das atividades e sempre que houver admissão de novos funcionários, relação na qual conste nome, endereço, número de telefone, carteira de trabalho e previdência social (CTPS) devidamente preenchida, para fins de conferência e arquivo;

11.35. Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menores de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos; bem como não permitir a utilização de trabalho de menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

11.36. Disponibilizar vestuário adequado ao desempenho das atividades dos funcionários, em número mínimo de 03 (três) uniformes por funcionário, os quais devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, e substituídos sempre que houver necessidade, sem ônus para os profissionais, independentemente da solicitação formal da gestão ou fiscalização do Contrato.

11.37. Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e treinamento de uso, tornando

compulsória a sua utilização, observada a legislação pertinente, em especial as de higiene e de segurança do trabalho;

11.38. Apresentar registro de dedetização à UFPE, quando for necessária a utilização de controle químico;

11.39. Manter, na forma da lei, seguro obrigatório contra acidente de trabalho, correndo por sua conta todas as despesas não cobertas pelo seguro;

11.40. Apresentar, aos fiscais do Contrato, comprovação dos exames médicos dos empregados, de acordo com o estabelecido nas Normas Regulamentadoras (NR 07 e 09) do Ministério do Trabalho e Emprego, Portaria 3214, de 08 de junho de 1978 ou outra correlata em vigor, quando da admissão/demissão/ mudança de função de funcionários, ou por solicitação da Gestora do Contrato;

11.41. Responsabilizar-se pela segurança das instalações físicas da instituição. A CONTRATANTE não se responsabilizará por eventuais furtos ou roubos de bens da CONTRATADA nas instalações físicas do RU;

11.42. Responsabilizar-se por limpar e higienizar os reservatórios de água, antes do início das atividades, mediante entrega de registros da operação à fiscalização contratual;

11.43. Manter em perfeito estado de conservação e limpeza as instalações, especialmente vidraças, equipamentos, mobiliários e materiais permanentes sob sua guarda e responsabilidade;

11.44. Acatar e cumprir as orientações para a gestão dos resíduos secos, úmidos, alimentares e os óleos normatizados pela UFPE;

11.45. Emitir documento que evidencie a qualidade do serviço prestado por meio de certificados/laudos de análises microbiológicas de amostras de preparações componentes do cardápio de 1 dia do mês escolhido aleatoriamente. A entrega deverá ser feita à Equipe de Fiscalização até o vigésimo dia do mês subsequente;

11.46. Responder pelos danos causados diretamente à UFPE, aos usuários ou a terceiros, na execução do contrato, decorrentes de sua culpa ou dolo;

11.47. Aceitar, durante a vigência do Contrato, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, durante a sua vigência (§ 1º do art. 65 da lei n° 8.666/93);

11.48. Desocupar a área física e devolvê-la limpa, pintada, livre de todos os bens cedidos e usados durante a execução dos serviços, ao término da vigência do Contrato ou quando da rescisão, mediante termo de devolução, firmado conjuntamente com o gestor do contrato;

11.49. Efetuar o pagamento das GRUs referentes ao consumo de água e energia elétrica e

contraprestação pela concessão do espaço, conforme descrito em cláusula contratual;

11.50. Assegurar à equipe gestora, como também a estagiários, formalmente encaminhados pelo Gestor e nutricionistas fiscais do contrato, o livre acesso a todas as áreas do Restaurante Universitário;

11.51. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela gestão ou fiscalização do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

11.52. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a UFPE autorizada a descontar da garantia exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

11.53. Fazer o descarte do óleo e demais resíduos de forma sustentável, bem como cumprir todos os critérios de sustentabilidade estabelecidos neste Projeto Básico.

11.54. 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.

11.55. Responsabilizar-se quanto:

i. à segurança do trabalho, de âmbito federal, estadual e municipal ou estabelecidas pela Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias;

ii. tomar as medidas necessárias ao atendimento de seu pessoal, acidentado ou acometido de mal súbito;

iii. fornecer obrigatoriamente vale transporte e vale-alimentação aos seus empregados, envolvidos na prestação dos serviços, de acordo com a legislação vigente e Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias;

11.56 Responsabilizar-se, em relação aos profissionais contratados para a execução dos serviços, por:

a) Proporcionar maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local domiciliada na cidade de Caruaru e municípios circunvizinhos;

b) Vedar a utilização, na execução dos serviços, de profissional que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança na UFPE, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010.14;

11.57. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;

11.58. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

11.59. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015;

11.60. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

11.61. Caberá a CONTRATADA a adequação do ambiente a normas sanitárias vigentes em situações de pandemias ou quaisquer questões de saúde pública que exijam restrições de aglomeração em espaços coletivos, bem como especificidades na organização do espaço, preparo e distribuição das refeições.

11.62. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA, a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, após regular processo sancionatório, previstas neste Projeto Básico e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito da UFPE, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.63. Ao final da contratação, a contratada deverá promover a transição contratual nos termos do art. 69 da IN SEGES/MPDG nº 5/2017, mediante:

11.63.1. a adequação dos recursos materiais e humanos necessários à continuidade do serviço por parte da Administração;

11.63.2. a transferência final de conhecimentos sobre a execução e a manutenção do serviço;

11.63.3. a devolução à UFPE do espaço físico e bens disponibilizados na assinatura do contrato;

11.63.4. a incorporação ao patrimônio da UFPE de bens móveis integrados ao imóvel em virtude de reformas promovidas.

12. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

12.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

12.2. No prazo de até 5 dias úteis do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

12.3.O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

12.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço,

com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários;

12.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

12.3.1.2. A contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

12.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

12.3.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da Contratada, o fiscal deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

12.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo;

12.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

12.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

12.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

12.4.1- Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

12.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

12.4.3 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

12.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

12.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Projeto básico e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

13. DO PAGAMENTO

13.1 O pagamento será efetuado pela UFPE no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

13.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Projeto Básico.

13.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do prestador do serviço, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

13.4.O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

c) O prazo de validade;
d) a data da emissão;
e) os dados da UFPE;
f) o período de prestação dos serviços;
g) o valor a pagar; e
h) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

13.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a prestadora dos serviços providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a

comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

13.6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a fornecedora:

13.6.1. não produziu os resultados acordados;

13.6.2. deixou de executar os serviços objeto deste Projeto Básico, ou não os executou com a qualidade mínima exigida;

13.6.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

13.8. Antes de cada pagamento à empresa, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas neste Projeto Básico.

13.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da empresa, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da UFPE.

13.10. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

13.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a UFPE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da prestadora dos serviços, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

13.12. Persistindo a irregularidade, a UFPE deverá adotar as medidas necessárias à conclusão da execução dos serviços nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à empresa a ampla defesa.

13.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela conclusão dos serviços, caso a empresa não regularize sua situação junto ao SICAF.

13.13.1. Serão suspensos os serviços em execução com a empresa inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da UFPE.

13.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

13.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

13.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:
I = (TX)

$$I = \frac{\left(\frac{6}{100}\right)}{365}$$

I= 0,00016438
TX= Percentual da taxa anual = 6%

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

14.1.1. não executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

14.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

14.1.5. cometer fraude fiscal.

14.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à

CONTRATADA as seguintes sanções:

14.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

14.2.2. Multa de:

14.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

14.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

14.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

14.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

14.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

14.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

14.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

14.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

14.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 14.1 deste PB.

14.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a

reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

14.3. As sanções previstas nos subitens 14.2.1, 14.2.3, 14.2.4 e 14.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

14.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1 – Graus de gravidade infracionária e respectivos percentuais de multa

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01

7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Projeto Básico e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

14.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

14.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

14.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

14.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

14.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

14.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

14.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

14.9. a autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração,

observado o princípio da proporcionalidade.

14.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

14.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

14.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

14.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Caruaru, 10 de dezembro de 2021

Elaborado por:

Laura Maria Brito de Medeiros
SIAPE 1285779
Administradora

Kamilla Brianni de Araújo Gomes
SIAPE 2136794
Nutricionista

Jennyffer Mayara Silva de Lima
SIAPE 1377776
Nutricionista

Aprovo:

_____

Manoel Guedes Alcoforado Neto
Diretor do Centro Acadêmico do Agreste

Constam deste Projeto Básico os seguintes Anexos:

ANEXO I	Inventário de Equipamentos e Material Permanente
ANEXO II	Cardápio Básico
ANEXO III	Planta Baixa do RU
ANEXO IV	Parecer Técnico de Avaliação Imobiliária de Uso Restrito
ANEXO V	Ordem de Serviço
ANEXO VI	Modelo de Designação de Responsável Técnico
ANEXO VII	Declaração de Conhecimento do Objeto
ANEXO VIII	Declaração de que não emprega menor de idade, salvo na condição de aprendiz
ANEXO IX	Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo
ANEXO X	Atestado de Vistoria
ANEXO XI	Planilha de Check List Diário
ANEXO XII	Instrumento de Medição de Resultados (IMR)
ANEXO XIII	Modelo para Elaboração da Proposta
ANEXO XIV	Planilhas de Rotina para Fiscalização Anexo XIV–A: Registro de Ocorrência de Surto Anexo XIV–B:Planilha de Avaliação de Amostra de Preparações Prontas para Consumo Anexo XIV–C: Planilha De Controle de Temperatura das Câmaras Frigoríficas Anexo XIV–D: Planilha De Controle de Temperatura dos Pass Throughs Anexo XIV–E: Planilha De Controle de Temperatura das Preparações na Distribuição Anexo XIV-F: Planilha De Controle de Temperatura dos Balcões

UNIVERSIDADE
FEDERAL
DE PERNAMBUCO

Campus
AGRESTE

ANEXO I

INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

A descrição da situação e estado de conservação dos equipamentos está registrada neste inventário de acordo com o último período de funcionamento do RU, março de 2020, antes do encerramento das atividades em virtude da pandemia da COVID-19.

ÁREA: REFEITÓRIO

Nº DE TOMBAMENTO	DESCRIÇÃO DO ITEM	QUANTIDADE	VALOR DE AQUISIÇÃO	SITUAÇÃO*	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	OBSERVAÇÃO
11240/2014 e 11241/2014	**Balcão térmico:** para manutenção do alimentopronto para consumo em temperatura aquecida.	**2**	R$ 12.999,60	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
19255/2014 e 19254/2014	**Balcão térmico:** para manutenção do alimentopronto para consumo em temperatura refrigerada.	**2**	R$ 14.878,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
2016000408 a 2016000431; 2016000569 a 2016000614	**Mesas:** mesa com tampo em material impermeável, resistente e lavável com pés em alumínio anodizado. Dimensões aproximadas de 1.20 x 0,80 x 0,70m.	**67**	R$ 30.082,33	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020, com obervações	Há 6 mesas com avarias no tampo.
SEM TOMBAMENTO	**Balizadores de fila:** material corpo: alumínio, material base: alumínio, altura: 96 cm, tipo retração automática de fita, Acabamento corpocromado, comprimento fita: 2,20 m, característica adicionais com presilha e trava.	**29**	R$ 3.480.00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

SEM TOMBAMENTO	**Bancadas:** totalmente em aço inoxidável.	4	R$ 2.984,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
1019/2016 e 1020/2016	**Refresqueira:**2 unidades, construídas em aço inoxidável, capacidade para 100-200L, adequado para funcionar com alimentação de 220V. Possui sistema de refrigeração capaz de manter o volume total do líquido resfriado a temperatura inferior a 7°C.	**2**	R$ 5.472,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
2016000265 a 2016000407; 2016000432 a 2016000568	**Cadeiras:** pernas em alumínio anodizado, assento e encosto em material plástico, tipo propileno, resistente e lavável, com dimensõescompatíveis para acomodação em mesa com 1,20x0,80m (Comp. X Largura)	**272**	R$ 38.080,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Cafeteira elétrica:** confeccionada em aço inoxidável, com capacidade para 50L, tensãode alimentação elétrica 220V.	**1**	R$ 2.000,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

ÁREA DE REPOSIÇÃO						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO***	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
1027/2016	**Pass through refrigerado:** 1 unidade, com estrutura interna e externa confeccionadas emaço inoxidável, dotado de 2 portas. Possui dimensões aproximadasde 700mm (largura) x700mm (profundidade) x 2.000mm (altura); capaz de manter a temperatura de 7°C± 2°C controlada via termostato;	**1**	R$ 5.885,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
23854/2014	**Pass through aquecido:** 1 unidade, com estrutura interna e externa em aço inoxidável, dotado de 4 portas, sendo 2 em ambos os lados, com dimensões aproximadas de: largura1400 mm x Profundidade 850 mm x Altura 2050 mm dispor de quatro portas, capaz de manter a temperatura de 65ºC± 5ºC controladavia termostato.	**1**	R$ 8.303,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Prateleira:** confeccionada em aço inoxidável, apoiada por suporte tipo mão francesa fabricado do mesmo material, dimensões aproximadas: comprimento 100 cm, largura 50 cm.	**1**	R$ 267,60	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

ÁREA DE COCÇÃO						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR TOTAL DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO***	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
SEM TOMBAMENTO	**Bancada:** totalmente em aço inoxidável	**1**	R$ 746,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020, com obervações	Parte inferior de está empenada.
2017003355 a 2017003369	**Estantes:** totalmente em aço inoxidável, contendo 4 prateleiras, dimensões aproximadas de 180cm de altura, 100 cm delargura e 50cm de profundidade.	**1**	R$ 925,80	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Prateleira:** confeccionada em aço inoxidável, apoiada por suporte tipo mão francesa fabricado do mesmo material, dimensões aproximadas: comprimento 100 cm, largura 50cm.	**3**	R$ 802,8	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
1024/2016 e 1025/2016	**Forno combinado a gás eletromecânico**: totalmente confeccionado em aço inoxidável, capacidade para acomodar 20 GNs 1/1 - 65mm. Dotado de painel de comando, sensor de núcleo com medição, controle de umidade programável, no mínimo cinco opções de velocidade para o vapor, caldeira para geração de vapor e queimadores para produção de ar seco; com possibilidade de ajuste de temperatura de até 300°C para diferentes modos de cocção.	**2**	R$ 110.000,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Fogão a gás industrial:** estrutura física de sustentação e painel confeccionados em aço inoxidável, com espessuras que garantem a resistência para o uso destinado. Dimensões aproximadas de 1.500mm (comprimento) x 1.020mm (largura) x 850mm (altura), dispondo de seis bocas, cada uma delas com dois queimadores e registros independentes,	**2**	R$ 4.880,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

	com grelhas em ferro fundido com formato quadrado.					
1898/2015 e 1899/2015	**Caldeirão modular autogerado:** capacidade para 300L, gabinete com dupla camisa e tacho, ambos confeccionados em aço inoxidável, dispor de funil e válvula de fecho rápido do mesmo material do gabinete; acionamento automático dos queimadores, lâmpada piloto para indicação de funcionamento, tampa e puxador, pés e demais componentes confeccionados em aço inoxidável.	**2**	R$ 28.424,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
6146/2015	**Caldeirão modular autogerado:** capacidade para 500L, gabinete com dupla camisa e tacho, ambos confeccionados em aço inoxidável, dispor de funil e válvula de fecho rápido do mesmo material do gabinete; acionamento automático dos queimadores, lâmpada piloto para indicação de funcionamento, tampa e puxador, pés e demais componentes confeccionados em aço inoxidável.	**1**	R$ 18.381,00	Sem uso	Equipamento nunca foi instalado	
SEM TOMBAMENTO	**Coifa de exaustão:** fabricada em chapa de aço inoxidável, com filtro inercial. Dimensões: 2,70x1,30x0,60m.	1	R$ 390,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Coifa de exaustão:**fabricada em chapa de aço inoxidável, com filtro inercial. Dimensões: 4,50x1,30x0,60m.	1	R$ 18.900,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Coifa lavadora:**fabricada em chapa de aço inoxidável, com filtro inercial, motobomba e central controladora de lavagem. Dimensões: 5,25x1,40x0,65m.	1	R$ 8.200,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

SEM TOMBAMENTO	**Damper corta fogo:** fabricado em chapa de aço acionado através de mola com fusível de dispara a 72º. Dimensões: 400x300x200mm.	1	R$ 390,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Damper corta fogo**: fabricado em chapa de aço acionado através de mola com fusível de dispara a 72º. Dimensões: 500x500x200mm.	1	R$ 470,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Damper corta fogo**: fabricado em chapa de aço acionado através de mola com fusível de dispara a 72º. Dimensões: 700x300x200mm.	2	R$ 840,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

ÁREA DE ESTOQUE (GÊNEROS NÃO PERECÍVEIS)						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO***	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
2017003355 a 2017003369	**Estantes:** totalmente em aço inoxidável, contendo 4 prateleiras, dimensões aproximadas de 180cm de altura, 100 cm delargura e 50cm de profundidade.	6	R$ 5.554,80	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Estrados de polipropileno:**Estrado modular, material polipropileno, dimensões aproximadas:120 cm de comprimento, 100 cmde largura e 15 cm de altura.	3	R$ 528,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

ÁREAS DE ESTOQUE (GÊNEROS PERECÍVEIS)						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO**	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
SEM TOMBAMENTO	**Câmara frigorífica para resfriamento + 5º:** compostas de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	**2**	R$ 31.170,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Câmara frigorífica para resfriamento de +10º:** composta de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	**1**	R$ 35.938,00	**Sem** uso até março/2020	Equipamento necessita de manutenção	Equipamento nunca foi utilizado.
SEM TOMBAMENTO	**Câmara frigorífica para resfriamento de -18º:** composta de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	**1**	R$ 30. 938,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Câmara frigorífica para resfriamento de 0/5º:** composta de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	**1**	R$ 51.486,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

SALA PARA PREPARO DE SUCOS E SOBREMESAS						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO**	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
SEM TOMBAMENTO	**Prateleira:** confeccionada em aço inoxidável, apoiada por suporte tipo mão francesa fabricado do mesmo material, dimensões aproximadas: comprimento 100 cm, largura 50 cm.	2	R$ 535,20	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

ÁREA DE LAVAGEM DE PRATOS, TALHERES E COPOS						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO**	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
13069/2014	**Máquina de lavar louças:** gabinete confeccionado em aço inoxidável, capacidade para lavar no mínimo 150 gavetas/hora, túnel de secagem e aquecimento de água para temperatura de aproximadamente 80°C.	**1**		Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
23856/2014	**Mesas de apoio auxiliares:** 1 unidade de entrada + 1 unidade de saída, para máquina delavar louças.	1		Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Bancada:** totalmente em aço inoxidável, com cuba	**1**	R$ 1.205,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

SEM TOMBAMENTO	**Bancada:** totalmente em aço inoxidável (pés e chapa).	**1**	R$ 746,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Prateleira:** confeccionada em aço inoxidável, apoiada por suporte tipo mão francesa fabricado do mesmo material, dimensões aproximadas: comprimento 100 cm, largura 50 cm.	**1**	R$ 267,60	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

ÁREA DE LAVAGEM DE PANELAS						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO**	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
SEM TOMBAMENTO	**Prateleira:** confeccionada em aço inoxidável, apoiada por suporte tipo mão francesa fabricado do mesmo material, dimensões aproximadas: comprimento 100 cm, largura 50cm.	**1**	R$ 267,60	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
2017003355 a 2017003369	**Estantes:** totalmente em aço inoxidável, contendo 4 prateleiras, dimensões aproximadas de 180cm de altura, 100 cm de largura e 50cm de profundidade.	3	R$ 2.777,40	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Bancada:** totalmente em aço inoxidável (pés e chapa).	1	R$ 746,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

SALA PARA PREPARO DE SALADAS						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO**	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
SEM TOMBAMENTO	**Bancada:** totalmente em aço inoxidável (pés e chapa).	1	R$ 746,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	**Prateleira:** confeccionada em aço inoxidável, apoiada por suporte tipo mão francesa fabricado do mesmo material, dimensões aproximadas: comprimento 100 cm, largura 50cm.	2	R$ 535,20	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

SALA PARA PRÉ-PREPARO DE CARNES						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO**	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
SEM TOMBAMENTO	**Bancada:** totalmente em aço inoxidável (pés e chapa).	3	R$ 2.238,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

SEM TOMBAMENTO	**Prateleira:** confeccionada em aço inoxidável, apoiada por suporte tipo mão francesa fabricado do mesmo material, dimensões aproximadas: comprimento 100 cm, largura 50cm.	2	R$ 535,20	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

ÁREA PARA LAVAGEM DE VEGETAIS						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO**	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
SEM TOMBAMENTO	**Prateleira:** confeccionada em aço inoxidável, apoiada por suporte tipo mão francesa fabricado do mesmo material, dimensões aproximadas: comprimento 100 cm, largura 50cm.	2	R$ 535,20	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

ÁREA DE RECEBIMENTO

Nº DE TOMBAMENTO	DESCRIÇÃO DO ITEM	QUANTIDADE	VALOR DE AQUISIÇÃO	SITUAÇÃO	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	OBSERVAÇÃO
SEM TOMBAMENTO	**Estrados de polipropileno:** estrado modular, material polipropileno, dimensões aproximadas:120 cm de comprimento, 100 cm de largura e 15 cm de altura.	2	R$ 352,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
14637/2011 e 14638/2011	**Freezer vertical, marca Fricon.**	**2**	R$ 4.800,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

SISTEMA DE AR CONDICIONADO						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO**	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
SEM TOMBAMENTO	Controle remoto	5	R$ 2055,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	Sistema multi split inverter - unidades condensadoras)	2	R$ 16.880,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	Sistema de ar condicionado(sistema multi split inverter - unidades evaporadoras)	5	R$ 9.014,19	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

SISTEMA DE EXAUSTÃO						
Nº DE TOMBAMENTO	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**QUANTIDADE**	**VALOR DE AQUISIÇÃO**	**SITUAÇÃO**	**ESTADO DE CONSERVAÇÃO**	**OBSERVAÇÃO**
SEM TOMBAMENTO	Exaustor centrífugo de simples aspiração:vazão 17000 m³/h.	1	R$ 12.700,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	Exaustor centrífugo de simples aspiração:vazão 5000 m³/h.	1	R$ 5.900,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	
SEM TOMBAMENTO	Exaustor centrífugo de simples aspiração:vazão 7000 m³/h.	1	R$ 6250,00	Em uso até março/2020	Adequado em março/2020	

ANEXO II

CARDÁPIO BÁSICO

ALMOÇO

ITENS	**PORÇÃO PER CAPITA**	**ESPECIFICAÇÃO**
Salada crua, 3 vezes/semana ou Salada cozida, 2 vezes/semana	90g (mínimo)	Com no **mínimo** 3 (três) tipos de hortaliças (tipos A e B), em quantidades proporcionais à aceitação da clientela, sendo uma delas folhosa com variações. Não deve conter ingredientes de origem animal.
	150g (cozido)	Com no **mínimo** 3 (três) tipos de hortaliças (tipos A e B), em quantidades proporcionais à aceitação da clientela. Não deve conter ingredientes de origem animal.
Prato principal	110g (cozido)	Será oferecida 1 **opção de preparação à base de proteína animal** (carne bovina, suína, frango, pescado ou vísceras), além de **1 opção que contemple dietas ovolactovegetarianas (podem conter ovos, leite e derivados):** • Proteína Texturizada de Soja (PTS): 1 vez/semana (exemplos: refogada, ensopada, tortas, panquecas, almôndegas, etc); • Ovos: 1vez/semana (exemplos: mexidos, omelete, cozido, ao molho, etc); • Preparações à base de leguminosas ou vegetais: 3 vezes/semana (exemplos: tortas, quiches, bolinhos, etc) • Será permitido disponibilizar as duas opções em quantidade correspondente à metade (55 g de cada).

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
		Semanalmente deverá ser oferecida opção de prato típico ou massa.
Arroz Macarrão	140g (cozido) 120g (cozido)	Arroz refogado ou branco Macarrão ao alho e óleo ou molhos variados (ao sugo, molho branco, por exemplo)
Feijão	200g (cozido)	Mulatinho, carioca, preto, branco, macassar. No preparo não deverão ser utilizados ingredientes de origem animal.
Guarnição (o cardápio deverá conter 1 opção/dia, cujos *per capitas* irão variar conforme o tipo de preparação)	30g	**Farofa**. sem ingrediente de origem animal
	100g (cozido)	Macaxeira ou batata inglesa ou batata doce.
	80g (cozido)	Purê ou pirão ou xerém ou polenta.
		Hortaliças refogadas ou compondo preparações (ex.: couve, repolho, vagem, jerimum, chuchu, cenoura, abobrinha, berinjela).
Sobremesa: Fruta da época e doce à base de fruta ou sobremesa gelada (embalagem individual específica para sobremesa)	Fruta (Diariamente) 120g de parte comestível ou unidade	Mamão, melão, melancia, laranja, banana, abacaxi ou fruta da época.
	Doce (2vezes/semana) 50g	Sobremesas geladas: pudim, manjar, pavê, mousse, sorvete, flan. Doces caseiros em pasta ou calda: jerimum, batata doce, banana da terra, doce de leite, cocada, compotas de fruta (ex.: banana, mamão, goiaba, abacaxi). Doces industrializados: paçoca, mariola, rapadura, doce de leite, por exemplo.

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Refresco adoçado	300 mL	Obtido a partir de polpa de fruta congelada na concentração de, no mínimo, 25%, acrescido de, no máximo, 10% de açúcar. Disponibilizar opção sem açúcar em quantidade proporcional à aceitação da clientela, bem como adoçante dietético para utilização opcional.

ESPECIFICAÇÕES

1. Salada:

1.1. As hortaliças cozidas podem ser servidas na mesma cuba, porém separadas individualmente.

2. Prato principal:

2.1. As carnes vermelhas deverão ser de consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, sem gordura aparente, sem peles, e certificadas pela Inspeção Federal-SIF. AS PORÇÕES UNIFORMES E PADRONIZADAS;

2.2. O frango com PORÇÕES UNIFORMES E PADRONIZADAS deve apresentar-se sem manchas e com Certificado pela Inspeção Federal – SIF.

2.3. O filé de peixe deverá apresentar-se sem espinhas e sem pele. As postas, em corte reto, deverão estar limpas, sem escamas e sem degolador; sem mutilações ou deformações, contendo o mínimo de espinhas. O produto deverá possuir textura tenra e suave, odor fresco e agradável. As PORÇÕES deverão ser UNIFORMES E PADRONIZADAS.

2.4. O fígado bovino deverá possuir aspecto uniforme, consistência firme, sem acúmulo sanguíneo e restos do epiploon, de porção tendinosa do diafragma ou de gordurosas aderentes, devendo ser certificado pela Inspeção Federal –SIF. As PORÇÕES devem apresentar-se UNIFORMES E PADRONIZADAS.

2.5. **Opções para prato típico:** cozido pernambucano; feijoada (incluindo a versão vegetariana); dobradinha; arrumadinho de charque; bobó de pescado; peixada; vaca atolada, entre outras. **Massas:** lasanha, macarronada, incluindo as versões vegetarianas. **Preparações vegetarianas:** diversificadas.

3. Arroz:

- Parboilizado, de grãos longos, classificado como tipo 1 (um), a ser servido solto, sem grumos ou bolos, nas grandes refeições, O arroz branco polido deverá ser utilizado em preparações específicas (ex. arroz doce, canja entre outros),

4. Feijão:

- Classificado como tipo 1 (um) sem a presença de perigos físicos.

Observação: As frequências para a composição do prato principal do cardápio devem

seguir o detalhamento apresentado a seguir, no entanto, podem ser alteradas conforme aceitação da clientela.

FREQUÊNCIAS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO PRATO PRINCIPAL (ALMOÇO)

COMPONENTE	INCIDÊNCIA	TIPOS DE PREPARAÇÕES	ESPECIFICAÇÃO
Carne bovina	1 a 2 vezes/ semana	Assada, guisada, frita, moída, bife grelhado (chapeado) ou cozido.	Cortes dianteiros e traseiros, adequados a cada tipo de preparação, de modo que a carne esteja macia após o preparo e sem gordura em excesso.
Frango	1 a 2 vezes/ semana	Grelhado Assada Cozido Empanado	Filé de peito de frango Peito de frango Coxa, sobrecoxa sem excesso de gordura ou osso.
Peixe	1 vez/ semana	Frito Assado Cozido	Filé ou em posta
Carne Suína	2 vezes/ mês	Assado Cozido Frito	Carré suíno, lombo, pernil
Vísceras	2 vezes/ mês	Cozido ou grelhado	Filé de fígado de boi
Prato regional ou típico ou massa	Semanal	Já mencionado no texto deste documento	----------

CARDÁPIO BÁSICO
JANTAR

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Sopa*	300 ml (mínimo)	Oferecer 2 (duas) opções de sopa, sendo uma delas vegetariana. Variações: feijão, carne, frango, peixe, caldo verde; outras; Vegetariana: feijão; ervilha, lentilha, abóbora, legumes, cebola, couve, outras. Ocasionalmente um tipo de sopa poderá ser substituído por uma preparação típica da ceia regional (munguzá, arroz doce, angu, canjica, etc).
Pão ou torradas.	50g	Fabricado até no máximo o dia anterior à distribuição.
Arroz ou macarrão ou cuscuz ou xerém ou	Tubérculos ou raízes:250 g	Diariamente será oferecida uma opção de acompanhamento, em quantidade proporcional à

macaxeira ou cará, ou inhame ou batata doce	(cozido; mínimo) Arroz ou macarrão ou cuscuz: 200 g Xerém: 250 g	aceitação da clientela; • Raízes ou tubérculos cozidos; • Cuscuz simples ou temperado; • Arroz refogado; • Macarrão ao alho e óleo ou com molhos variados (ao sugo, molho branco, por exemplo) Estes não devem conter ingredientes de origem animal.
Prato principal	Carnes: 120 g (cozido); Ovo: 3 unidades.	Será oferecida 1 **opção de preparação à base de proteína animal** (carne bovina, suína, frango, pescado ou vísceras), além de **1 opção que contemple dietas ovolactovegetarianas (podem conter ovos, leite e derivados):** • Proteína Texturizada de Soja (PTS): 1 vez/semana (exemplos: refogada, ensopada, tortas, panquecas, almôndegas, etc); • Ovos: 1vez/semana (exemplos: mexidos, omelete, cozido, ao molho, etc); • Preparações à base de leguminosas ou vegetais: 3 vezes/semana (exemplos: tortas, quiches, bolinhos, etc) • Será permitido disponibilizar as duas opções em quantidade correspondente à metade (60 g de cada). •
Fruta	120 g de parte comestível ou unidade	Mamão, melão, melancia, laranja, banana, abacaxi ou fruta da época.
Bebidas: Café e refresco	300 ml	• Café: infusão preparada com 8% de pó, adoçado com até 7% de açúcar. As proporções poderão ser alteradas conforme aceitação da clientela. • Refresco com polpa de fruta congelada na concentração mínima 25%; acrescido de, no máximo, 10% de açúcar.
O aluno fará a opção por um dos líquidos oferecidos. Para todos os líquidos deve ser ofertada a opção sem açúcar em quantidade proporcional à aceitação da clientela.		

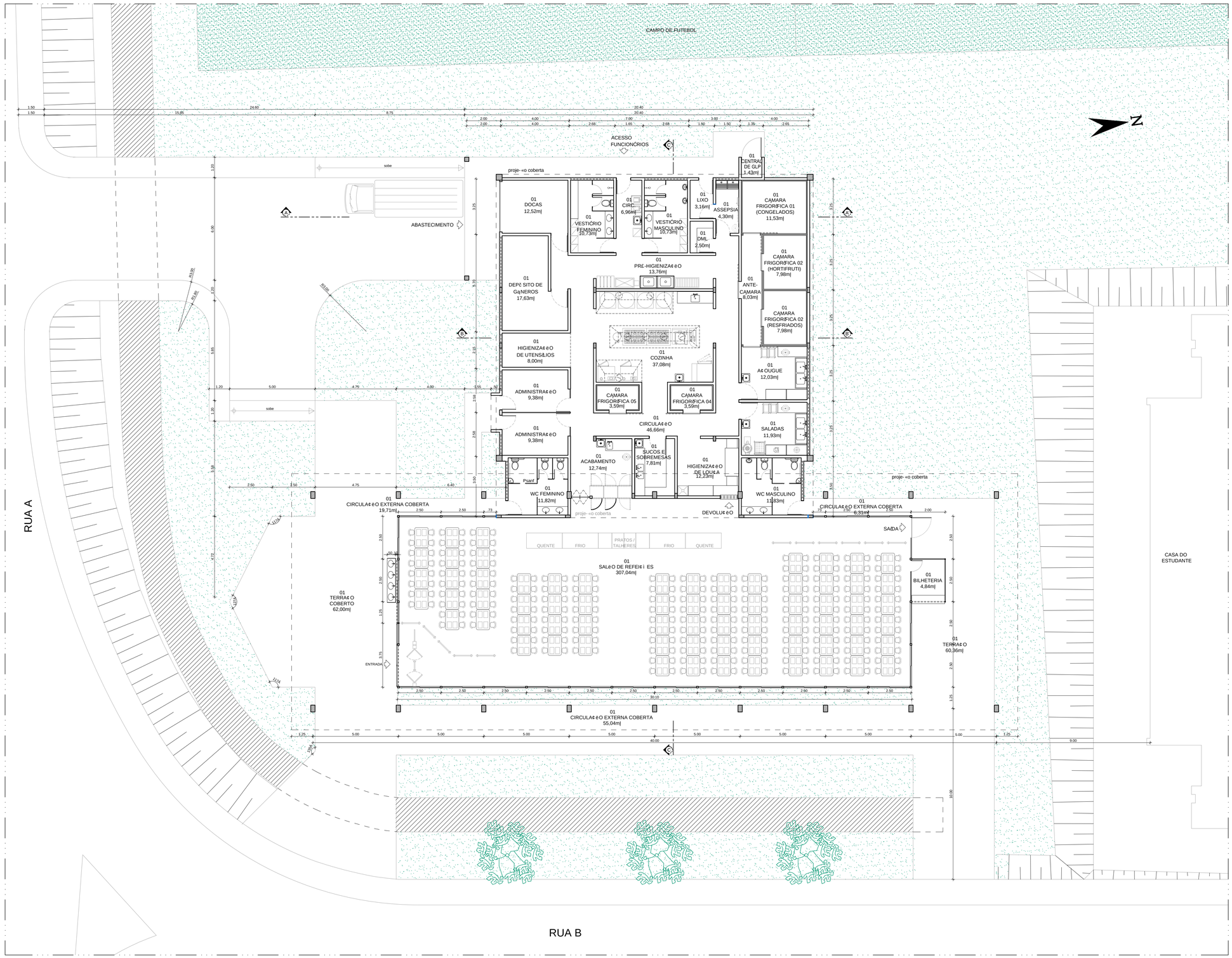
*Sopas com base constituída de ingredientes em pó, desidratados industrialmente, deverão ser servidas, no máximo 1 vez na semana.

Obs. As frequências de uso das matérias-primas que compõem o prato principal do cardápio para o jantar devem seguir o detalhamento apresentado a seguir.

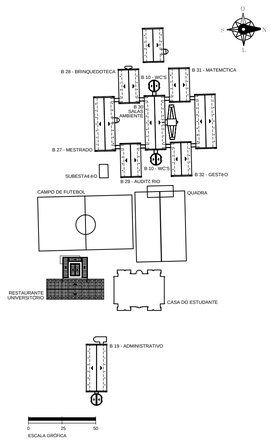
FREQUÊNCIA PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO PRATO PRINCIPAL (JANTAR)

COMPONENTE	FREQUÊNCIA	TIPOS DE PREPARAÇÕES	ESPECIFICAÇÃO
Carne bovina	1 a 2 vezes/ semana	Assada, guisada, frita, moída, bife grelhado (chapeado) ou cozido.	Cortes dianteiros e traseiros, adequados a cada tipo de preparação, de modo que a carne esteja macia após o preparo.
Frango	1 a 2 vezes/ semana	Grelhado Assada Cozido Empanado	Peito de frango Coxa, sobrecoxa sem excesso de gordura ou osso.
Peixe	Quinzenal	Frito Assado Cozido	Filé ou em posta
Carne Suína	Quinzenal	Assado Cozido Frito	Carré suíno, lombo, pernil, calabresa. A opção calabresa poderá ser servida no máximo 1 vez/mês.
Charque	3 vezes/mês	Grelhada (chapeada) Frita Cozida	Sem excesso de gordura

Observação: Para todas as preparações será testada a aceitação do comensal. Para aquelas com baixa aceitabilidade será solicitada sua retirada do cardápio.



PLANTA BAIXA
ESCALA_____1/100



revis»es					
nºmero	discrimina-«o de altera-»es	assinatura	fun-«o	crea	data

documentos de refer°ncia

ORDEM DE EXECUÇÃO N.

0 9											
d.ge	entidade	local	t.d.	n.º o. e.	p.	s. p.	projeto	sub-projeto	c.d.	r.

autor	discrimina-«o	local	data

escrit·rio t®cnico respons§vel

carimbo

P C U - PREFEITURA DA CIDADE UNIVERSITÁRIA

D P P - DEPARTAMENTO DE PLANOS E PROJETOS

respons§veis t®cnicos

entidade etr	nome	assinatura	fun-«o	crea	data
elabora-«o	D. P. P. ENIO ESKINAZI		COORDENADOR		OUT/2011
	D. P. P. MARCUS VINÍCIUS M. DE LUNA		DES. / PROJETISTA		OUT/2011
	D. P. P.				
aprova-«o	D. P. P. ENIO ESKINAZI		DIRETOR		OUT/2011
	P. C. U. JOSÉ MARIA JUSTINO		PREFEITO		OUT/2011
	U. F. PE. AMARO HENRIQUE PESSOA LINS		REITOR		OUT/2011

ESTADO DE PERNAMBUCO distrito geoeducacional	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO entidade	G E R A L local
CONSTRUÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS DO AGRESTE objeto do servi-o t®cnico		A R Q U I T E T U R A §rea t®cnica
PROJETO EXECUTIVO etapa	PRIMEIRA vers=o	DESENHO T&CNICO tipo do documento
PLANTA BAIXA título do documento		1/100 escala

d.g.e	U F P E entidade		local
	o s t	A R Q a. tec.	
P E etapa	A ver.	D T d t	
0 0 1 0 7 n. doc.		0 r.	

PARECER TÉCNICO DE AVALIAÇÃO IMOBILIÁRIA DE USO RESTRITO

SOLICITANTE	UFPE | PROGEST
DATA DA AVALIAÇÃO	DEZEMBRO DE 2021
DATA DA VISTORIA	SETEMBRO DE 2021
OBJETO	RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO – CAMPUS AGRESTE - UFPE
LOCALIZAÇÃO	RODOVIA BR 104, KM 59, S/N, CEP: 55.014-900 – NOVA CARUARU, CARUARU-PE
ÁREA	833,00 m²
FINALIDADE	DETERMINAR O VALOR MÍNIMO PARA COBRANÇA DE CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL PELA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO DE ÁREA FÍSICA
METODOLOGIA	O DOCUMENTO APRESENTADO CONSISTE EM UM PARECER TÉCNICO BASEADO NO MÉTODO COMPARATIVO DIRETO DE DADOS DE MERCADO COM ESTATÍSTICA INFERENCIAL DE ACORDO COM A NBR 14653: NO CASO DE INFORMAÇÕES INSUFICIENTES PARA A UTILIZAÇÃO DOS MÉTODOS PREVISTOS NA NORMA, O TRABALHO NÃO DEVE SER CLASSIFICADO QUANTO À FUNDAMENTAÇÃO E À PRECISÃO, E DEVE SER CONSIDERADO PARECER TÉCNICO, COMO DEFINIDO EM 3.34 DA ABNT NBR 14653-1:2001.
AVALIAÇÃO	VALOR MÍNIMO DE CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL ESTIMADO PARA CONCESSÃO DE ÁREA FÍSICA: **R$6.989,38** *CASO NECESSÁRIO, VER CAMPO DE ARBÍTRIO – ITEM 4.3.2

1. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE;

A Direção do Campus Acadêmico do Agreste solicitou o presente laudo de avaliação para a cobrança de contraprestação mensal pela concessão de área física através do processo 23076.068507/2021-68.

2. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO

Será avaliado o espaço com área total de aproximadamente 833,00 m² destinado à exploração dos serviços de Restaurante Universitário – Campus do Agreste, que se localiza na Rodovia BR 104, km 59, s/n, CEP: 55014-900, Nova Caruaru, Caruaru-PE.

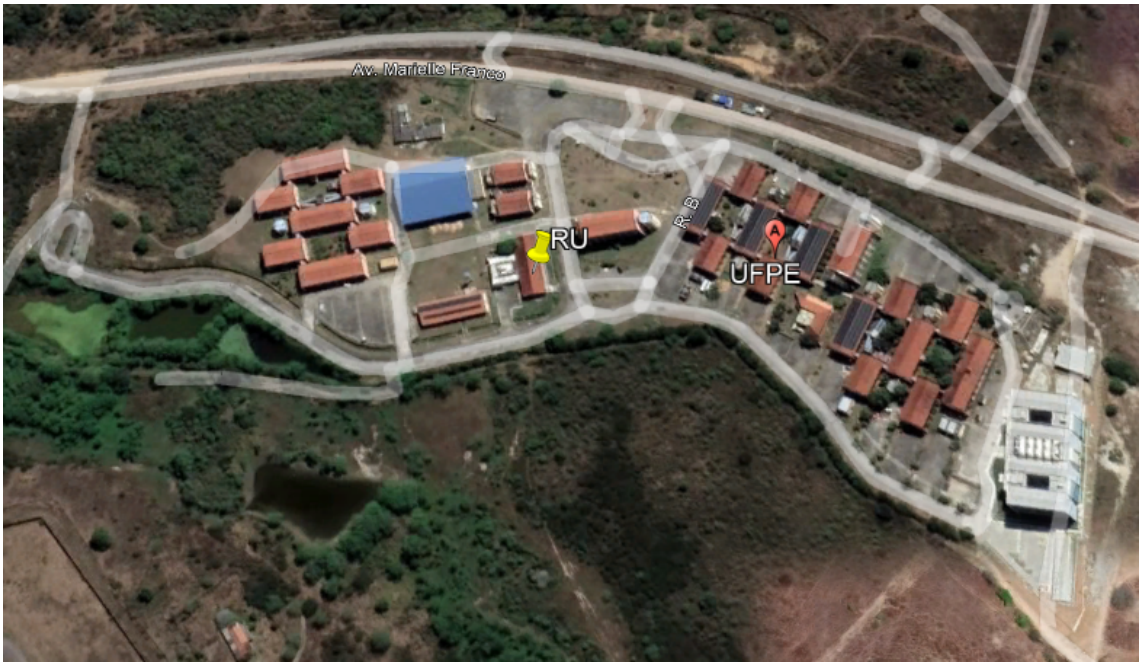


Figura 1- Imagem aérea da edificação onde se localiza o restaurante universitário do campus caruaru-pe| Fonte: Google Earth

Figura 2 – Fachada do Restaurante Universitário - UFPE | Fonte: Google Earth

A edificação está a aproximadamente 350 m da BR104, a 7 km da Feira de Caruaru, 7,6 km do Terminal Rodoviário de Caruaru e a 117 km do Aeroporto Internacional dos Guararapes.

A BR104 é asfaltada e possui mão dupla. A região dispõe de abastecimento de água potável via COMPESA e de energia elétrica.

DESCRIÇÃO DO ENTORNO

A região vizinha ao imóvel é ocupada em sua maior parte por imóveis da Administração Pública..

3. DIAGNÓSTICO DE MERCADO

No ano de 2020, a pandemia de COVID-19 ocasionou uma crise econômica de dimensões globais. Diversos contratos de locação foram renegociados a fim de buscar o equilíbrio financeiro entre as partes envolvidas.

Em 2021, a Associação Brasileira de Incorporadoras Imobiliárias celebrou os bons resultados apresentados por todos os segmentos do mercado imobiliário. De forma geral, o segmento de incorporação registrou alta de 38,8% nos lançamentos e de 21,4% nas vendas.

Não é à toa que o PIB (Produto Interno Bruto) brasileiro apresentou recuperação expressiva no primeiro trimestre do ano, retornando ao seu patamar pré-pandemia após um ano em baixa devido à crise econômica. Assim, no período que compreende os três primeiros meses do ano, o PIB nacional cresceu 1,2% em comparação ao trimestre imediatamente anterior. Em valores correntes, o PIB totalizou R$ 2,048 trilhões.

Com o setor de serviços ainda patinando, são os investimentos, a indústria e a agropecuária que puxam a alta do PIB. Na esteira do crescimento do setor da construção civil vem a geração de empregos, com a construção destoando positivamente na geração de postos de trabalho. Desde janeiro de 2020 até abril de 2021, o setor já registrou a criação de 135.083 vagas de trabalho.

Por isso, apesar da crise do COVID-19 podemos dizer que a retomada das atividades econômicas está garantindo um mercado imobiliário com tendências normais.

Fonte:https://www.abrainc.org.br/wp-content/uploads/2021/06/Release-Indicadores_202105.pdf

4. METODOLOGIA ADOTADA

O método escolhido foi baseado no comparativo direto de dados de mercado por estatística inferencial, que identifica o valor de mercado do bem por meio de tratamento técnico dos atributos dos elementos comparáveis, constituintes da amostra.

Foi realizado o levantamento de dados de mercado através dos sites das principais imobiliárias de Pernambuco, que tem como objetivo a obtenção de uma amostra representativa para explicar o comportamento do mercado no qual o imóvel avaliado esteja inserido e constitui a base do processo avaliativo.

Para compor a lista de dados de mercado foram escolhidas, em sua maioria, lanchonetes/restaurantes, casas comerciais e galpões da cidade de Caruaru, tendo em vista a baixíssima quantidade de imóveis com condições semelhantes na cidade de Caruaru nos sites de imobiliárias e a impossibilidade de realizar pesquisa em campo devido à distância entre os campi de Recife e Caruaru:

Dado	Endereço	Bairro	Valor Aluguel (R$)	Área (m²)
1	Rua Saldanha da Gama, 68	N. Sra. Das Dores	R$ 1.900,00	45,00
2	Rua Porto Alegre, 23	N. Sra. Das Dores	R$ 2.000,00	75,00
3	Rua Laudelino Rocha	Maurício de Nassau	R$ 6.000,00	280,00
4	Rua Silvino Macedo, 141	Maurício de Nassau	R$ 6.000,00	160,00
5	Rua Saldanha Marinho, 497	Maurício de Nassau	R$ 4.800,00	240,00
6	Rua Dep. Souto Filho	Maurício de Nassau	R$ 4.500,00	80,00
7	Rua Jardim Copacabana	Salgado	R$ 3.500,00	80,00
8		Maurício de Nassau	R$ 6.000,00	330,00
9	Av. Agamenon Magalhães	Maurício de Nassau	R$ 5.000,00	400,00
10	Rua Nunes Machado	N. Sra. Das Dores	R$ 2.200,00	10,00
11	Av. dos Estados, 560	Nova Caruaru	R$ 2.300,00	143,00
12	Rua Rui Limeira Rosal	Vassoural	R$ 2.000,00	80,00
13	Rua João Tupinamba, 42	N. Sra. Das Dores	R$ 3.000,00	180,00
14	Av. Agamenon Magalhães, 1019	Maurício de Nassau	R$ 4.700,00	113,00
15	Rua Silvino Macedo	Maurício de Nassau	R$ 2.500,00	160,00
16	Rua Visconde de Inhaúma	Maurício de Nassau	R$ 3.400,00	280,00
17	Rua Silva Jardim, 49	N. Sra. Das Dores	R$ 4.000,00	200,00
18	Rua Januário da Cunha Barbosa, 380	Universitário	R$ 2.500,00	160,00
19	Rua Tobias Barreto	Maurício de Nassau	R$ 6.500,00	600,00
20	Rua Rodrigues de Abreu	Maurício de Nassau	R$ 10.000,00	700,00
21	Rua São Bento	Maurício de Nassau	R$ 7.500,00	800,00
22	Rua Porto Alegre	Rendeiras	R$ 2.300,00	200,00
23	Rua Gouveia de Barros	Maurício de Nassau	R$ 8.000,00	983,00
24	Estrada do Murici	Caiuca	R$ 10.500,00	600,00
25		São Francisco	R$ 3.000,00	200,00
26		Maurício de Nassau	R$ 2.500,00	72,00

Dado	Endereço	Bairro	Valor Aluguel (R$)	Área (m²)
27	Av. Brasil	Universitário	R$ 2.500,00	180,00
28		Mauricio de Nassau	R$ 6.000,00	240,00
29	Av. Brasil	Universitário	R$ 5.000,00	400,00
30	Rua Emídio Monteiro da Silva	Rendeiras	R$ 12.000,00	940,00
31	Av. Brasil	Universitário	R$ 7.000,00	500,00
32		Mauricio de Nassau	R$ 7.000,00	435,00
33		Divinópolis	R$ 8.000,00	1000,00
34	Av. dos Estados	Nova Caruaru	R$ 6.000,00	600,00

Tabela 1: Dados obtidos no mercado imobiliário

As características dos dados de mercado usadas como parâmetros do modelo estão descritos na tabela a seguir:

Dados	lnA	Renda Familiar do Bairro	lnPu
1	3,80666249	R$11.307.600,00	3,742946675
2	4,317488114	R$11.307.600,00	3,283414346
3	5,634789603	R$36.709.200,00	3,064725145
4	5,075173815	R$36.709.200,00	3,624340933
5	5,480638923	R$36.709.200,00	2,995732274
6	4,382026635	R$36.709.200,00	4,029806041
7	4,382026635	R$38.006.010,00	3,778491613
8	5,799092654	R$36.709.200,00	2,900422094
9	5,991464547	R$36.709.200,00	2,525728644
10	5,075173815	R$11.307.600,00	2,621038824
11	4,96284463	R$ 13.181.670,00	2,777819772
12	4,382026635	R$13.569.660,00	3,218875825
13	5,192956851	R$11.307.600,00	2,813410717
14	4,727387819	R$36.709.200,00	3,727929969

15	5,075173815	R$36.709.200,00	2,748872196
16	5,634789603	R$36.709.200,00	2,496741107
17	5,298317367	R$11.307.600,00	2,995732274
18	5,075173815	R$ 13.181.670,00	2,748872196
19	6,396929655	R$36.709.200,00	2,382627801
20	6,551080335	R$36.709.200,00	2,659260037
21	6,684611728	R$36.709.200,00	2,238046572
22	5,298317367	R$13.114.170,00	2,442347035
23	6,89060912	R$36.709.200,00	2,096587701
24	6,396929655	R$ 11.499.570,00	2,862200881
25	5,298317367	R$ 11.307.600,00	2,708050201
26	4,276666119	R$ 36.709.200,00	3,547379892
27	5,192956851	R$ 13.181.670,00	2,63108916
28	5,480638923	R$ 36.709.200,00	3,218875825
29	5,991464547	R$ 13.181.670,00	2,525728644
30	6,845879875	R$ 13.114.170,00	2,546782054
31	6,214608098	R$ 13.181.670,00	2,63905733
32	6,075346031	R$ 36.709.200,00	2,778319397
33	6,907755279	R$ 36.709.200,00	2,079441542
34	6,396929655	R$ 13.181.670,00	2,302585093

Tabela 2: Parâmetros utilizados no modelo

4.1. ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

A especificação é estabelecida em razão do prazo demandado, dos recursos despendidos, bem como da disponibilidade de dados de mercado e da natureza do tratamento a ser empregado.

As avaliações podem ser especificadas quanto à fundamentação e precisão.

A fundamentação será função do aprofundamento do trabalho avaliativo, com o envolvimento da seleção da metodologia em razão da confiabilidade, qualidade e quantidade dos dados amostrais disponíveis.

A precisão será estabelecida quando for possível medir o grau de certeza e o nível de erro tolerável numa avaliação. Depende da natureza do bem, do objetivo da avaliação, da conjuntura de mercado, da abrangência alcançada na coleta de dados (quantidade, qualidade e natureza), da metodologia e dos instrumentos utilizados.

No caso de informações insuficientes para a utilização dos métodos previstos na Norma, conforme 8.1.2 da ABNT NBR 14653-1:2001, o trabalho não deve ser classificado quanto à fundamentação e à precisão, e deve ser considerado parecer técnico, como definido em 3.34 da ABNT NBR 14653-1:2001.

Os laudos de uso restrito, conforme 10.3 da ABNT NBR 14653-1:2001, podem ser dispensados de especificação, em comum acordo entre as partes.

4.2. TRATAMENTO ESTATÍSTICO INFERENCIAL

4.2.1. ANÁLISE EXPLORATÓRIA DOS DADOS

O modelo de análise de preços foi feito utilizando as seguintes variáveis explicativas:

- **Área total do imóvel (em m²)**: variável do tipo quantitativa;

- **Renda Familiar do Bairro:** variável do tipo dicotômica, cujos valores estão divulgados no site da Prefeitura de Caruaru.

  Link:https://caruaru.pe.gov.br/prefeitura-de-caruaru-divulga-pesquisa-sobre-bairros-com-maiores-concentracoes-de-renda-familiar-e-de-empresas-instaladas/

4.2.2. TESTES DE SIGNIFICÂNCIA GLOBAL E INDIVIDUAL

ANOVA					
	gl	*SQ*	*MQ*	*F*	*F de significação*
Regressão	2	5,90873599	2,954367995	38,0035725	4,57307E-09
Resíduo	31	2,409915749	0,077739218		
Total	33	8,318651739			

Conforme a tabela de análise de variância (ANOVA), o nível de significância global tende a zero. Logo, esse modelo é aceito com mais de 99% de confiança.

	Coeficientes	*Erro padrão*	*Stat t*	*valor-P*
Interseção	5,360748693	0,323281348	16,5823012	5,7877E-17
ln(Area)	-0,50267177	0,058348927	-8,614927346	9,9307E-10
Renda Familiar	1,11405E-08	3,98071E-09	2,79861163	0,008748

Conforme o resultado acima, o modelo ajustado não passa na origem com mais de 99,9% de confiança. Também é possível concluir que:

A variável área é importante para a formação dos preços com 99,9% de confiança.

A variável renda familiar do bairro é importante para a formação dos preços com 99,1% de confiança.

4.2.3. ANÁLISE DA MULTICOLINEARIDADE E AS POSSÍVEIS RESTRIÇÕES DO MODELO

	lnArea	*Renda Familiar*	*lnPu*
lnA	1		
Renda Familiar	0,172	1	
lnPu	-0,798	0,129	1

Todas as correlações entre variáveis independentes são menores que 0,8, logo o modelo é aceito sem restrições.

4.2.4. EQUAÇÃO DO MODELO COM A DEVIDA INTERPRETAÇÃO

Usando os coeficientes obtidos na regressão linear chega-se a seguinte equação do modelo:

$$Pu = 212{,}88427 \times Área^{-0{,}50267} \times 1{,}000000011^{Renda}$$

Mantendo-se as demais variáveis constantes:

- O aumento em 10% de área leva a uma queda do preço unitário em 5,0267%;
- O aumento em R$1.000.000,00 na renda familiar dos domicílios do bairro leva a um aumento de R$1,10 no preço unitário;

4.2.5. PODER DE EXPLICAÇÃO DO MODELO

Estatistica de regressão	
R múltiplo	0,84
R-Quadrado	0,71
R-quadrado ajustado	0,69
Erro padrão	0,28
Observações	34

Com base no resultado obtido, pode-se concluir que 71% da variabilidade observada nos preços pode ser explicada pelo modelo estimado.

4.3. AVALIAÇÃO DO OBJETO

4.3.1. ESTIMATIVA DO VALOR CENTRAL

Foi considerado que o Restaurante Universitário do Campus do Agreste da UFPE possui as seguintes características:

- Volume de Renda Familiar da Cidade Nova Caruaru: R$13.181.670,00;

Conclui-se que a contraprestação do terreno em questão com área de 833,00 m² é de R$6.989,38 e o preço unitário é de R$8,39/m².

4.3.2. CAMPO DE ARBÍTRIO

Campo de arbítrio		
R$ 5.940,98	R$ 6.989,38	R$ 8.037,79

O campo de arbítrio é o intervalo de variação de mais ou menos 15% em torno da estimativa pontual adotada na avaliação, dentro do qual se pode arbitrar o valor do bem, desde que justificado pela existência de características próprias não contempladas no modelo.

4.4. FUNDAMENTAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Item	Descrição	Grau	Grau	Grau	Pontos obtidos
		III	II	I	
1	Caracterização do imóvel avaliando	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	Adoção de situação paradigma	II
2	Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	4 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	3 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	III
3	Identificação dos dados de mercado	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características conferidas pelo autor do laudo	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem	Apresentação de informações relativas aos dados e variáveis efetivamente utilizados no modelo	II

Item	Descrição	Grau	Grau	Grau	Pontos obtidos
		III	II	I	
4	Extrapolação	Não admitida	Admitida para apenas uma variável, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior, b) o valor estimado não ultrapasse 15% do valor calculado no limite da fronteira amostral, para a referida variável	Admitida, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100 % do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior; b) o valor estimado não ultrapasse 20 % do valor calculado no limite da fronteira amostral, para as referidas variáveis, de per si e simultaneamente, e em módulo	III
5	Nível de significância (somatório do valor das duas caudas) máximo para a rejeição da hipótese nula de cada regressor (teste bicaudal)	10%	20%	30%	III
6	Nível de significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	1%	2%	5%	III

O modelo descrito neste parecer possui grau III de fundamentação.

RECIFE, 07 DE DEZEMBRO DE 2021

Engenheira Marina de Santana Capano

SIAPE:3122359

Arquiteta Mariane Pessoa Barbosa de Almeida

SIAPE: 2134929

Arquiteta Alexssandra Silva Souza

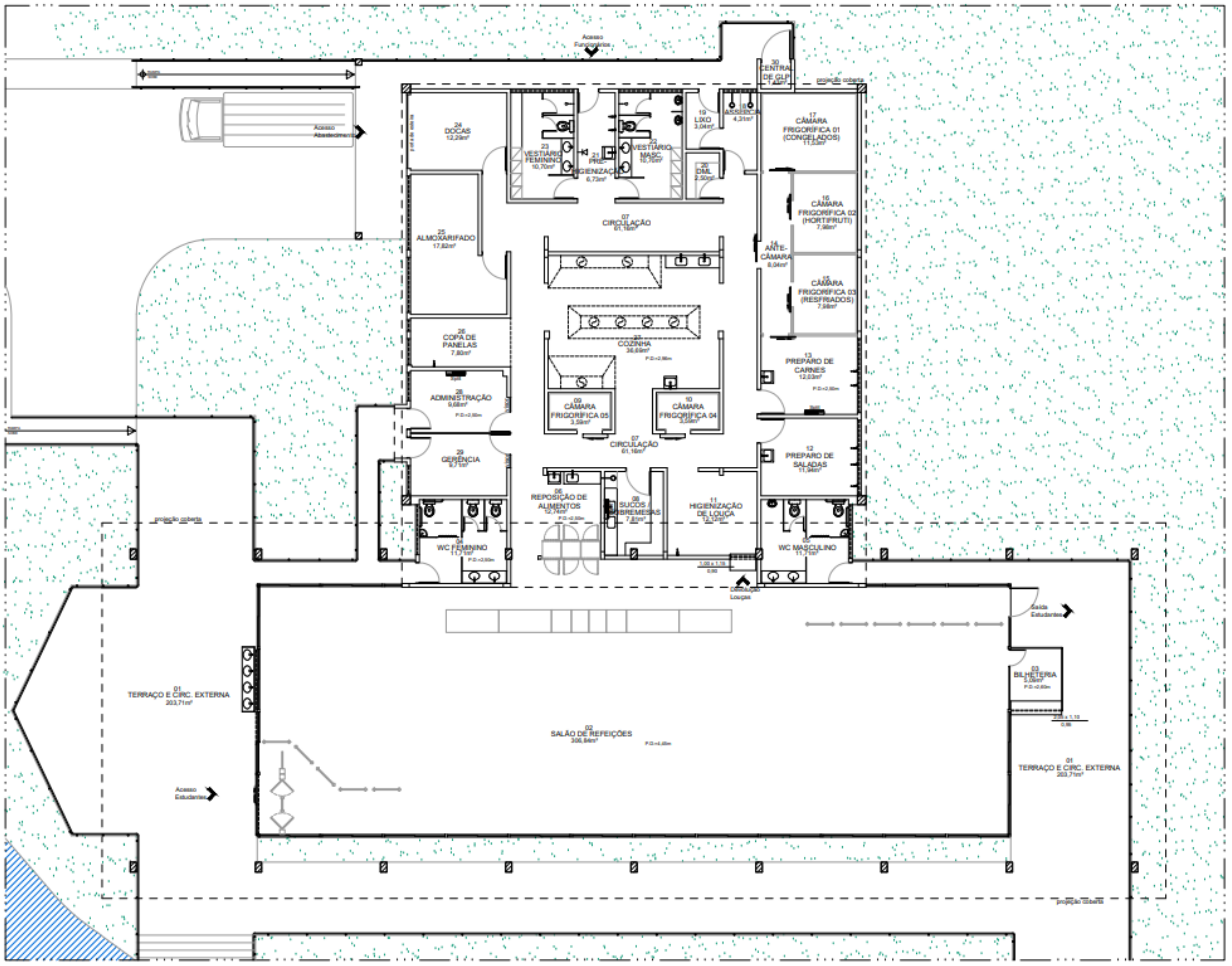
SIAPE: 1138431

Arquiteta Hadassa bruno Medeiros de Lima

SIAPE: 3207370

5. ANEXOS

5.1. PLANTA BAIXA DA CANTINA DO PRÉDIO DE MEDICINA DE CARUARU



PLANTA BAIXA- RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO
ESC 1/100

6.2. DOCUMENTAÇÃO DOS DADOS DE MERCADO

Dado	Link dos imóveis acessados entre 22/11/2021 e 03/12/2021
1	https://www.zapimoveis.com.br/imovel/aluguel-loja-salao-1-quarto-nossa-senhora-das-dores-caruaru-pe-45m2-id-2511223178/
2	https://www.zapimoveis.com.br/imovel/aluguel-loja-salao-1-quarto-nossa-senhora-das-dores-caruaru-pe-75m2-id-2513803400/
3	https://www.vivareal.com.br/imovel/ponto-comercial-3-quartos-mauricio-de-nassau-bairros-caruaru-com-garagem-280m2-aluguel-RS6000-id-2514946391/?__vt=lnv%3Aa
4	https://pe.mgfimoveis.com.br/alugo-ideal-para-restaurante-caruarupe-aluguel-pe-caruaru-264841675
5	https://www.zapimoveis.com.br/imovel/aluguel-loja-salao-3-quartos-mauricio-de-nassau-caruaru-pe-240m2-id-2541915999/
6	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/ponto-comercial-80m2-mauricio-de-nassau-perto-de-tudo-850406597
7	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/alugo-ponto-comercial-de-80-m-5-x-16-m-no-centro-de-caruaru-pe-934764455#
8	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/alugo-ponto-comercial-de-330-m-15-x-22-m-no-bairro-mauricio-de-nassau-em-caruaru-pe-935417143
9	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/salao-comercial-de-400m-na-av-agamenon-magalhaes-para-locacao-em-caruaru-pe-810778231
10	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/loja-galpao-em-nossa-senhora-das-dores-160m2-caruaru-916790265
11	https://www.imovelweb.com.br/propriedades/barracao_galpao-2946887240.html
12	https://www.imovelweb.com.br/propriedades/ponto-comercial-para-alugar-2952304462.html
13	https://www.imovelweb.com.br/propriedades/loja-2938329291.html
14	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/otima-sala-disponivel-para-aluguel-no-empresarial-agamenon-949482346#
15	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/aluga-se-sala-comercial-160-m2-de-area-util-caruaru-no-centro-da-cidade-958915594#
16	https://www.osvaldofilho.com.br/imovel/casa-comercial-para-alugar-mauricio-de-nassau-caruaru/CA70204
17	https://imobiliariaLiberato.com.br/detalhes/ponto-comercial-para-alugar-no-bairro-centro-em-caruaru-pe/172
18	https://imobiliariaLiberato.com.br/detalhes/ponto-comercial-para-alugar-no-bairro-universitario-em-caruaru-pe/175
19	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/alugo-loja-comercial-terreo-e-3-andares-rua-tobias-barreto-centro-caruaru-924657708
20	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/alugo-casa-comercial-de-700-m-25-x-28-m-no-bairro-mauricio-de-nassau-em-caruaru-pe-847451957
21	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/alugo-ponto-comercial-946892184
22	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/ponto-comercial-943550534
23	https://pe.olx.com.br/grande-recife/comercio-e-industria/casa-com-4-dormitorios-para-alugar-983-m-por-r-8-000-00-mes-mauricio-de-nassau-caru-936096994
24	https://pe.mgfimoveis.com.br/compra-galpao-aluguel-galpao-em-pernambuco-locacao-galpao-em-recife-265298215
25	https://pe.mgfimoveis.com.br/alugo-salao-comercial-200m2-no-bairro-sao-francisco-caruarupe-aluguel-pe-260644149
26	https://pe.mgfimoveis.com.br/alugo-ponto-72-m-no-mauricio-nassau-em-caruarupe-aluguel-pe-caruaru-266808752
27	https://pe.mgfimoveis.com.br/alugo-ponto-comercial-av-brasil-aluguel-pe-caruaru-259817615

28	https://pe.mgfimoveis.com.br/casa-comercial-para-locacao-no-bairro-mauricio-nassau-em-caruarupe-aluguel-261063044
29	https://pe.mgfimoveis.com.br/alugo-galpao-localizado-avbrasil-caruaru-aluguel-pe-caruaru-264954651
30	https://pe.mgfimoveis.com.br/alugo-galpao-na-av-leao-dourado-aluguel-pe-caruaru-265452317
31	https://pe.mgfimoveis.com.br/galpao-avenida-brasil-aluguel-pe-caruaru-recem-reformado-na-avenida-brasil-262704700
32	https://pe.mgfimoveis.com.br/alugo-galpao-435-m-proximo-br-104-no-bairro-mauricio-nassau-em-263630811
33	https://pe.mgfimoveis.com.br/alugo-galpao-1000-m-40-x-25-m-no-bairro-divinopolis-em-caruarupe-265777007
34	https://pe.mgfimoveis.com.br/alugo-galpao-excelente-localizacao-proximo-ferreira-costa-aluguel-pe-265481426

Emitido em 07/12/2021

PARECER TECNICO Nº 4/2021 - CCBI (11.97.07)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 07/12/2021 17:48)
MARIANE PESSOA BARBOSA DE ALMEIDA
CARGO NÃO INFORMADO
2134929

(Assinado digitalmente em 07/12/2021 16:54)
MARINA DE SANTANA CAPANO
COORDENADOR
3122359

(Assinado digitalmente em 07/12/2021 17:12)
HADASSA BRUNO MEDEIROS DE LIMA
ARQUITETO E URBANISTA
3207370

(Assinado digitalmente em 07/12/2021 16:56)
ALEXSSANDRA SILVA SOUZA
ARQUITETO E URBANISTA
1138431

Para verificar a autenticidade deste documento entre em http://sipac.ufpe.br/documentos/ informando seu número: **4**, ano: **2021**, tipo: **PARECER TECNICO**, data de emissão: **07/12/2021** e o código de verificação: **70163e70b8**

ANEXO V

ORDEM DE SERVIÇO

CONTRATO Nº .../2020

PAPEL PERSONALIZADO DA UFPE

1

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO	
Nº OS:	Unidade requisitante:
Data de emissão: / /	Serviço:
Contrato nº: /2020	Processo nº

2

IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA	
Razão social	CNPJ:
Endereço:	
Telefones: fixo: móvel (*whatsApp*):	E-mail:

3

DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS			
Nº	Serviço	Quantidade	Unidade de Medida

4

ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DE HORAS DEMANDADAS / REMUNERAÇÃO POR HORAS				
Nº Serviço (cf. qd. 3)	Metodologia*	Quantidade de horas	Valor Unitário R$	Valor Global R$
TOTAIS				

***Conforme subitem d.4 do item 2.5 do Anexo V da IN SEGES/MPDG nº 05/2017**

5

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

6

DEMAIS DETALHAMENTOS

7

DATA OU PERÍODO PARA EXECUÇÃO

8

RECURSOS FINANCEIROS	
Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de Serviço serão originários da classificação funcional programática abaixo especificada:	
Unidade Orçamentária:	
Função Programática:	
Projeto de Atividade:	
Elemento de Despesa:	
Fonte de Recurso:	
Saldo Orçamentário:	

9

IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS	
Local, ... de ..... de 2020 _____ Responsável pela solicitação do serviço	Local, ... de ..... de 2020. _____ Responsável pela avaliação do serviço

ANEXO VI

MODELO DE DESIGNAÇÃO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, CPF nº_____,

DESIGNA como responsável técnico pela execução dos serviços de **produção e distribuição de refeições**, descritos no Projeto Básico, objeto de dispensa de licitação, o profissional abaixo relacionado:

Nome do Responsável Técnico	Título profissional	Nº do Registro no CRN	Data de Registro

(Local), ... de ..... de 20.. .

_____
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, CPF e assinatura)

DE ACORDO:

_____
RESPONSÁVEL TÉCNICO
(Nome, CPF e assinatura)

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO OBJETO

Atestamos, para fins de habilitação na dispensa de licitação, que a empresa

_____, CNPJ_____, representada por *(inserir nome e cpf do representante legal)*, tem pleno conhecimento do objeto, das condições da contratação e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços, que constam no Projeto Básico e nos seus Anexos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras.

(Local), ... de ..... de 20.. .

_____
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, CPF e assinatura)

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE, SALVO NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ

_____(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu representante legal,Sr.(a)_____ _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº_____ Órgão expedidor_____e do CPF nº_____,

DECLARA, para fins de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que nãoemprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( )
(assinalar com "x" a ressalva acima, caso verdadeira)

(Local e data)_____,_____de_____de 202__.

_____
(Representante legal com nome e cargo)

ANEXO IX

DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO

NOME DA EMPRESA_____CNPJ OU CIC_____SEDIADA _____(endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e data)_____,_____de_____de 202__.

_____
(Representante legal com nome e cargo)

ANEXO X

ATESTADO DE VISTORIA

Atestamos, para os devidos fins, que o(a) Sr(a)._____, R.G._____,CPF_____, indicado(a) pela empresa_____, tomou conhecimento de todas as informações técnicas e das condições locais para a prestação dos serviços, objeto da presente dispensa de licitação.

_____
Servidora UFPE/CAA - Restaurante Universitário
(Assinatura e carimbo do servidor)

DE ACORDO:

_____
REPRESENTANTE DA LICITANTE
(Nome, CPF e assinatura)

Observações:

1. A vistoria técnica requer agendamento prévio com a Equipe do Restaurante Universitário, que deverá ser feito das 8h às 12h e das 13h às 17h, em dias úteis, através do telefone: (81) 2103-9150 ou do e-mail: rucaa.ufpe@gmail.com
2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao do envio da convocação, estendendo-se até a data final de envio das propostas.

3. Veda-se a realização de vistoria por mais de uma empresa no mesmo horário.

4. O profissional indicado pela empresa deverá portar procuração da empresa que o habilite a realizar avistoria e apresentá-lo à servidora da Equipe do Restaurante Universitário.

ANEXO XI
PLANILHA DE CHECK LIST DIÁRIO

Colaboradores: Fiscais do contrato Data: / / Hora:

CHECK LIST DIÁRIO	C	NC	NA	Observações
RECEPÇÃO				
Local limpo e organizado				
Matérias-primas dentro do prazo de validade				
Conferência da temperatura de recepção				
Conferência da apresentação (cor, cheiro, textura e aparência)				
Embalagens íntegras				
Descarte da embalagem de transporte (secundária/terciária)				
Limpeza da embalagem primária/secundária				
Limpeza e organização dos monoblocos				
ARMAZENAMENTO (GÊNEROS SECOS)				
Local limpo e organizado				
Produtos organizados pelo prazo de validade				
Produtos sem contato direto com o chão				
Matérias-primas abertas identificadas com nome, data de fracionamento e prazo de validade após abertura				
Temperatura das câmaras adequadas ao tipo de produto armazenado				
Ausência de objetos em desuso ou impróprios para o local.				
ARMAZENAMENTO (CÂMARAS E FREEZERES)				
Local limpo e organizado				
Produtos organizados pelo prazo de validade				
Produtos sem contato direto com o chão				
Preparações etiquetadas com data de fabricação e validade				
Equipamentos funcionando adequadamente				
PRÉ-PREPARO (SOBREMESA)				
Local limpo e organizado				
Temperatura adequada				
Acondicionamento adequado da matéria-prima				
Separação dos resíduos (lixo) de acordo com sua categoria				
PRÉ-PREPARO (CARNES)				
Local limpo e organizado				
Temperatura adequada				

Higienização adequada de equipamentos				
PRÉ-PREPARO (CARNES) (continuação)	**C**	**NC**	**NA**	**Observações**
Funcionamento adequado de equipamentos				
Descongelamento feito sob refrigeração controlada				
Separação dos resíduos (lixo) de acordo com sua categoria				
PRÉ-PREPARO (SALADA)				
Local limpo e organizado				
Temperatura adequada				
Higienização adequada dos alimentos crus				
Higienização adequada de equipamentos				
Separação dos resíduos (lixo) de acordo com sua categoria				
PREPARO				
Medição da temperatura do óleo (quando houver preparações fritas)				
Higienização adequada de equipamentos				
Funcionamento adequado de equipamentos				
Limpeza e funcionamento do sistema de exaustão				
Acondicionamento adequado dos temperos				
Utensílios separados para alimentos crus e cozidos				
Separação dos resíduos (lixo) de acordo com sua categoria				
DISTRIBUIÇÃO				
Antissepsia das mãos/uso de luvas para contato com o alimento				
Monitoramento da temperatura dos balcões de distribuição				
Monitoramento da temperatura das preparações				
Monitoramento da temperatura dos equipamentos de espera (pass through/forno)				
Preparações de acordo com o cardápio estabelecido				
Manutenção das preparações do cardápio até o final da distribuição				
Separação dos resíduos (lixo) de acordo com sua categoria				
Funcionamento adequado de equipamentos				
Limpeza dos utensílios e equipamentos utilizados na distribuição (pratos, copos, talheres)				
Porcionamento do prato principal				
MANIPULADORES				
Ausência de lesões ou sintoma (s) de enfermidade que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento				
Cabelos presos por toucas ou redes				

Unhas limpas, curtas e sem esmalte				
Uniformes limpos e conservados				
Uniforme compatível com a atividade				
Calçados fechados				
MANIPULADORES (continuação)	**C**	**NC**	**NA**	**Observações**
Ausência de adornos				
Não utilização de maquiagem				
Sem barba ou bigode				
Uso de luvas na manipulação de alimentos prontos para consumo, talheres (frutas porcionadas, pães)				
ASPECTOS GERAIS				
Limpeza e integridade de piso, teto e paredes				
Limpeza e funcionamento do sistema de iluminação				
Funcionamento adequado das pias				
Presença de sabão antisséptico, toalhas de papel, lixeira de papel com pedal				
Presença de sabão antisséptico, toalhas de papel, lixeira de papel com pedal e papel higiênico nos banheiros				
Limpeza e organização dos banheiros				
Funcionamento e limpeza dos equipamentos				
Uso e funcionamento do lavador de botas				
Funcionamento e limpeza das lixeiras das áreas em geral				

MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS	**PRAZO DE EXECUÇÃO**
.	• Imediato

C: Conforme; NC: Não conforme; NA: Não se aplica.

Fiscais do Contrato:

Jennyffer Mayara Lima da Silva
Nutricionista UFPE/ RU-CAA
CRN-6 14198
SIAPE nº 1377776

Kamilla Brianni de Araújo Gomes
Nutricionista UFPE/ RU-CAA

SIAPE nº 2136794

ANEXO XII

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

1. DA DEFINIÇÃO

1.1. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.2. Este anexo é parte indissociável do Projeto Básico, do contrato e de seus demais anexos.

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1. Os serviços e produtos da CONTRATADA serão avaliados por meio de doze indicadores de qualidade:

Indicador 1 – Qualidade organoléptica das preparações

Indicador 2 – Temperatura das preparações

Indicador 3 – Trocas de cardápio

Indicador 4 – Análise Microbiológica de água e preparações

Indicador 5 – Surtos

Indicador 6 – Presença de perigo físico ou sujidades nas preparações

Indicador 7 – nível de satisfação do usuário

Indicador 8 – Manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais como: gás, esgoto, rede elétrica e hidráulica, sistema de exaustão entre outras pertencentes a instituição

Indicador 9 – Manutenção de equipamentos e mobiliários

Indicador 10 – Higienização das instalações prediais, equipamentos, mobiliários, utensílios utilizados na cozinha e na distribuição

Indicador 11 – Uso de EPI'S e uniformes

Indicador 12 – Tempo de resposta às solicitações da contratante

2.2. Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.

2.2.1. Cada indicador contribui com uma quantidade diferenciada de pontos de qualidade. Essa diferença está relacionada à essencialidade do indicador para a qualidade dos serviços.

2.2.2. A pontuação final de qualidade dos serviços pode resultar em valores entre 0 (zero) e 100 (cem), correspondentes respectivamente às situações de serviço desprovido de qualidade e serviço com qualidade elevada.

2.2.3. Para os indicadores 7, 8, 9, 12 existe a necessidade da presença do preposto da contratada durante a visitação.

2.3. As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

INDICADOR 1 – QUALIDADE ORGANOLÉPTICA DAS PREPARAÇÕES	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Garantir um bom padrão das preparações do cardápio em relação ao sabor, apresentação, concentração e textura.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência de preparações abaixo do padrão de qualidade no mês
Instrumento de Medição	Constatação de ocorrência a partir de erros não corrigidos nas preparações disponibilizadas para provar
Forma de acompanhamento	Presencial, pelo fiscal técnico
Periodicidade	Diária
Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências no mês
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 5 pontos 6 ocorrências = 4 pontos 7 ocorrências = 3 pontos 8 ocorrências = 2 pontos 9 ocorrências = 1 ponto Acima de 9 ocorrências = 0 pontos
Sanções	Observar item 3.2
Observações	

INDICADOR 2 – TEMPERATURA DAS PREPARAÇÕES	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Garantir a segurança higiênico-sanitária das preparações
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês
Instrumento de Medição	Constatação de temperaturas fora dos valores de referência estabelecidos na legislação vigente.
Forma de acompanhamento	Presencial, pelo fiscal técnico
Periodicidade	Diária

Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências no mês
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 5 pontos 5 ocorrências = 4 pontos 6 ocorrências = 3 pontos 7 ocorrências = 2 pontos 8 ocorrências = 1 pontos Acima de 8 ocorrências = 0 pontos
Sanções	Observar item 3.2
Observações	Atendendo ao disposto na RDC 216/2014

INDICADOR 3 – TROCAS DE CARDÁPIOS	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Manter o padrão de qualidade do cardápio aprovado
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência de troca abaixo do padrão de qualidade no previamente aprovado pela gestão e/ou fiscalização
Instrumento de Medição	Constatação de trocas de cardápio durantes o mês
Forma de acompanhamento	Presencial, pelo fiscal técnico
Periodicidade	Diária
Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências no mês
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 5 pontos 4 ocorrências = 4 pontos 5 ocorrências = 3 pontos 6 ocorrências = 2 pontos 7 ocorrências = 1 ponto Acima de 7 ocorrências = 0 pontos
Sanções	Observar item 3.2
Observações	

INDICADOR 4 – ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ÁGUA E PREPARAÇÕES	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Garantir a segurança higiênico-sanitária das refeições
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no Mês
Instrumento de Medição	Constatação de presença de indicadores de contaminação.
Forma de acompanhamento	Presencial, pelo fiscal técnico
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências no mês
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência = 5 pontos Acima de 1 ocorrência = 0 pontos

Sanções	Observar item 3.2
Observações	Atendendo o disposto na RDC 331/2019 ou outra correlata em vigor

INDICADOR 5 – SURTOS	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Garantir a segurança higiênico-sanitária das refeições
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no Mês
Instrumento de Medição	Constatação de surtos alimentares
Forma de acompanhamento	Presencial, pelo fiscal técnico ou relato de usuário
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências no mês
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência = 0 pontos
Sanções	Observar item 3.2
Observações	Os Surtos devem ser registrados em formulário próprio, conforme **Anexo XIV – Planilhas de Rotina**, do Projeto Básico.

INDICADOR 6 – PRESENÇA DE PERIGO FÍSICO OU SUJIDADES NAS PREPARAÇÕES	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Garantir a segurança higiênico-sanitária das refeições bem como evitar possíveis ferimentos no comensal com objetos não desejáveis encontrados nas preparações.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no Mês
Instrumento de Medição	Constatação de sujidades ou perigos físicos nas preparações
Forma de acompanhamento	Presencial, pelo fiscal técnico ou relato de usuário
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências no mês
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 ocorrência = 0 pontos
Sanções	Observar item 3.2
Observações	A constatação de perigos físicos ou sujidades nas preparações deve ser registrada em formulário próprio.

INDICADOR 7 – NÍVEL DE SATISFAÇÃO DO USUÁRIO	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Avaliação, pelos usuários, do serviço prestado.
Meta a cumprir	Índice de satisfação “excelente”
Instrumento de medição	Resultado de Pesquisa de Satisfação pelo usuário
Forma de acompanhamento	Envio de questionário via internet; tabulação, análise dos resultados, e cálculo dos índices de satisfação pela equipe de fiscalização do contrato.
Periodicidade	Anual e quando os fiscais do contrato julgarem necessário
Mecanismo de cálculo	Desaprovado, quando a somatória dos percentuais de respostas “péssimo” e “ruim” ultrapassar 60%. Satisfatório, quando a somatória dos percentuais de respostas “regular”, “bom” e “ótimo” se situar entre 71 a 80%. Excelente, quando a somatória dos percentuais de respostas “regular”, “bom” e “ótimo” se situar entre 81 a 100%.
Início da vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixa de ajuste no pagamento	Excelente = 10 pontos Bom = 9 pontos Regular = 5 pontos Desaprovado = 0 ponto

INDICADOR 8 – MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS INSTALAÇÕES PREDIAIS COMO: GÁS, ESGOTO, REDE ELÉTRICA E HIDRÁULICA, SISTEMA DE EXAUSTÃO ENTRE OUTRAS PERTENCENTES A INSTITUIÇÃO	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Garantir o perfeito estado de funcionamento das instalações prediais para a realização das atividades na instituição.
Meta a cumprir	Nenhuma falha de funcionamento sem posterior correção no mês
Instrumento de Medição	Constatação formal de ocorrência
Forma de acompanhamento	Presencial, pelo fiscal técnico
Periodicidade	Diária
Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências no mês
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 5 pontos 1 ocorrência = 3 pontos 2 ocorrências = 2 pontos Acima de 2 ocorrências = 0 pontos
Sanções	Observar item 3.2
Observações	

INDICADOR 9 – MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS.	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Garantir o perfeito estado e condições de funcionamento dos equipamentos, mobiliários e utensílios, para a realização das atividades na instituição.
Meta a cumprir	Nenhuma falha de funcionamento ou dano não reparado posteriormente
Instrumento de Medição	Constatação formal de ocorrência
Forma de acompanhamento	Presencial, pelo fiscal técnico
Periodicidade	Diária
Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências no mês
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 – 3 ocorrência = 9 pontos 4 – 6 ocorrências = 8 pontos 7 – 9 ocorrências = 7 pontos 10 – 15 ocorrências = 5 pontos Acima de 15 ocorrências = 0 pontos
Sanções	Observar item 3.2
Observações	

INDICADOR 10 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES PREDIAIS, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA COZINHA E NA DISTRIBUIÇÃO	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço.
Meta a cumprir	Manter satisfatórias as condições higiênico-sanitárias do ambiente e refeições servidas.
Instrumento de Medição	Constatação de ocorrência a partir do check-list
Forma de acompanhamento	Presencial, pelo fiscal técnico
Periodicidade	Diária
Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências no mês
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 – 3 ocorrência = 8 pontos 4 - 6 ocorrências = 6 pontos 7 – 9 ocorrências = 4 pontos 10 – 12 ocorrências = 2 pontos Acima de 13 ocorrências = 0 pontos
Sanções	Observar item 3.2
Observações	Atender RDC 216/2004 referente a Boas Práticas na produção de alimentos.

INDICADOR 11 – USO DE EPI'S E UNIFORMES	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Mensurar o atendimento as exigências especificas relacionadas a segurança do trabalho, fornecimento e uso dos uniformes.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês.
Instrumento de Medição	Constatação formal de ocorrências.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal técnico através de livro de registros.
Periodicidade	Diária, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências registradas no mês de referência. (Por ocorrência).
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 – 3 ocorrência = 8 pontos 4 - 6 ocorrências = 6 pontos 7 – 9 ocorrências = 4 pontos 10 – 12 ocorrências = 2 pontos Acima de 13 ocorrências = 0 pontos
Sanções	
Observações	

INDICADOR 12 – TEMPO DE RESPOSTA ÀS SOLICITAÇÕES DA CONTRATANTE	
ITEM	**DESCRIÇÃO**
Finalidade	Manter as condições satisfatórias de execução do serviço.
Meta a cumprir	Até prazo mencionado na solicitação.
Instrumento de Medição	Constatação formal de ocorrências.
Forma de acompanhamento	Pessoal, pelo fiscal técnico do contrato, através de livro de registros.
Periodicidade	Por evento/solicitação à contratante.
Mecanismo de cálculos	Verificação da quantidade de ocorrências registradas com tempo de resposta superior à meta.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 10 pontos 1 – 3 ocorrência = 8 pontos 4 - 6 ocorrências = 6 pontos 7 – 9 ocorrências = 4 pontos 10 – 12 ocorrências = 2 pontos Acima de 13 ocorrências = 0 pontos

Sanções	Observar item 3.2
Observações	Avalia a ciência quanto à ocorrência e comprometimento com relação às demandas levantadas pela contratante, e solução o mais breve possível.

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1. As pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência, conforme métodos apresentados nas tabelas acima.

3.1.1. A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à soma das pontuações obtidas para cada indicador

3.2. Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados pela pontuação total do serviço, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	**Pagamento devido**	**Fator de Ajuste de nível de serviço**
De 90 a 100 pontos	100% do valor previsto	1,00
De 80 a 89 pontos	99% do valor previsto	0,99
De 70 a 79 pontos	96% do valor previsto	0,96
De 60 a 69 pontos	93% do valor previsto	0,93
De 50 a 59 pontos	90% do valor previsto	0,90
Abaixo de 50 pontos	90% do valor previsto mais multa	0,90 + Avaliar necessidade de aplicação de multa contratual

Valor devido por ordem de serviço = [(Valor mensal previsto) x (Fator de ajuste de nível de serviço)]

ANEXO XIII

MODELO PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA

PROPOSTA ESCRITA

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA COM O CNPJ)
Incluir endereço/ telefone/ email

1. OBJETO:
1.1. Contratação emergencial de **empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições para coletividade para atuar no Centro Acadêmico do Agreste da UFPE**, compreendendo a produção e distribuição de almoço e jantar, conforme Cardápio Básico (**Anexo II**), e cessão remunerada de uso da área física do Restaurante Universitário, medindo 833,52 m^2, equipada e mobiliada (**Anexo I – Inventário de Equipamentos e Material Permanente**), conforme Planta Baixa – **Anexo III do Projeto Básico**.

1.2. Os serviços incluem a produção e a distribuição de **até 1.100 (mil e cem) refeições diárias servidas no Restaurante Universitário**, compreendendo até **400 (quatrocentos) almoços** servidos no horário das 11h15 às 14h15 e até **700 (setecentos) jantares** servidos no horário das 17h45 às 20h45. A produção e distribuição acontecerão em dias úteis, durante o período de 180 dias.

1.2.1. A CONTRATANTE subsidiará integralmente as 1.100 (mil e cem) refeições.

1.2.2. O controle de acesso ficará sob responsabilidade da UFPE, a quem caberá a instalação de software e de catracas de acesso biométrico. Serão emitidos relatórios diários e mensais referentes ao quantitativo de usuários em cada refeição, os quais serão disponibilizados à Contratada.

2. VALOR DA CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL PELA CESSÃO REMUNERADA DE USO DA ÁREA FÍSICA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO para o período de 180 (cento e oitenta) dias: **6.989,38 (seis mil novecentos e oitenta e nove reais e trinta e oito centavos)**.

3. GARANTIA ADICIONAL correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, conforme regras contidas no Anexo VII-F, item 3, da IN SEGES/MPDG nº 05, de 2017.

4. DECLARAÇÃO:
Declaro, para os devidos fins, que no preço proposto abaixo foram consideradas todas as despesas incidentes que possam influir, direta ou indiretamente, no custo das refeições, inclusive aquelas relativas a tributos (impostos, taxas, contribuições), encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e securitários, EPI´s regulamentares, treinamento de pessoal, uniforme e complementos e, as despesas previstas nos **itens 2 e 3** desta proposta.

5. COMPOSIÇÃO DO PREÇO DAS REFEIÇÕES

5.1. COMPOSIÇÃO DO PREÇO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO

ITENS	%	ALMOÇO	JANTAR
Matéria-prima (gêneros alimentícios e ingredientes)			
Mão de obra (Nutricionistas, Cozinheiros, Copeiros e Auxiliares de Serviços Gerais etc)			
Cessão de área física, equipamentos e material permanente (aluguel)			
Combustível (gás e diesel)			
Energia elétrica e água			
Outros insumos (material de limpeza e descartáveis)			
Benefícios líquidos			
TOTAL			

Obs: Preencher as colunas de almoço e jantar com valores em reais correspondentes ao percentual indicado.

5.2. COMPOSIÇÃO DO PREÇO GLOBAL (ANUAL) DA PROPOSTA

A) Preço unitário das refeições integralmente subsidiadas:

Almoço R$ ..... (....)

Jantar R$ ..... (....)

Tipo de Subsídio	Preço Unitário (R$)		Quantidade		Valor Diário (R$)		(B) Preço Total Diário (Almoço/Jantar) (R$)
	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	
Integral			**400**	**700**			

(C) **Preço Mensal Total das Refeições = Preço Total Diário (B) x 22 dias úteis**	
(D) **Preço Global das Refeições = Preço Mensal Total das Refeições (C) x 6 meses**	

6. PREÇO GLOBAL DA PROPOSTA (correspondente a letra D do quadro dos valores das refeições do item 5: **R$ ..... (.....),** conforme detalhamento acima.

(Local), ... de ..... de 2021.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, assinatura)

ANEXO XIV- PLANILHAS DE ROTINA DE FISCALIZAÇÃO

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFPE	**ANEXO XIV-A** **FORMULÁRIO DE REGISTRO DE SURTO**	Versão: 01 Data:

DATA DO EPISÓDIO: _____/_____/___

USUÁRIO DO RU: _____

CURSO: _____ CONTATO: _____

CARDÁPIO FORNECIDO: _____

PREPARAÇÕES INGERIDAS: _____

HORÁRIO DE CONSUMO DO ALIMENTO: _____

HORÁRIO DE APARECIMENTO DOS SINTOMAS: _____

DURAÇÃO DOS SINTOMAS: _____

SINTOMAS:

AVALIAÇÃO:

_____ _____

RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES NUTRICIONISTA

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFPE	**ANEXO XIV-B** **PLANILHA DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA DE PREPARAÇÕES PRONTAS PARA CONSUMO**	**DATA: / /** **Refeição: Almoço** **Hora:**

PRODUTO	AVALIAÇÃO		
	Apresentação	Sabor	Textura/ concentração
Entrada			
Prato principal 1			
Prato principal 2			
Acompanhamento 1			
Acompanhamento 2			
Acompanhamento 3			
Guarnição			
Refresco			
Sobremesa			

S = Satisfatório I = Insatisfatório R= Recusado

Observações:

AVALIADOR:

_____

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFPE

ANEXO XIV-C

PLANILHA DE CONTROLE DE TEMPERATURA DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS

MÊS/ ANO: /

Data	Hora	Câmara Cong.	Câmara 1	Câmara 2	Câmara 3	Câmara 4	Câmara 5	Avaliação (C/NC)	Colaborador	Obs:

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFPE

ANEXO IV-D
PLANILHAS DE CONTROLE DE TEMPERATURA DOS PASS THROUGHS

MÊS/ANO:

Data	Hora	Pass through Quente	Pass through Frio	Avaliação (C/NC)	Colaborador	Observação

Supervisão: _____

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFPE	**ANEXO XIV-E** **Planilha de Controle de Temperatura das Preparações na Distribuição**	Versão: N° 01 Data :

ALMOÇO

Item do Cardápio	Preparação	Temperatura B1 / B2	Hora	Colaborador
Entrada				
Prato principal 1				
Prato principal 2				
Acompanhamento 1				
Acompanhamento 2				
Acompanhamento 3				
Guarnição				
Sobremesa 1				
Sobremesa 2				
Refresco				
Observações:				

JANTAR

Item do Cardápio	Preparação	Temperatura B1 / B2	Hora	Colaborador
Entrada 1				
Entrada 2				
Prato principal 1				
Prato principal 2				
Acompanhamento 1				
Sobremesa				
Refresco				
Observações:				

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFPE	**ANEXO XIV-F** **Planilha de Controle de Temperatura** **Dos Balcões de Distribuição**	Versão: N° 01 Data :

Turno: _____ Mês/Ano:

_____/_____

Dia	Hora	Balcão Frio 1	Balcão Frio 2	Balcão quente 1	Balcão quente2	Colaborador
T°C Recomendada		< 10°C	<10°C	>80°C	>80°°C	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Supervisor:_____

Emitido em 10/12/2021

PROJETO BASICO Nº 2/2021 - DIVAC (12.33.40)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 10/12/2021 16:25)
LAURA MARIA BRITO DE MEDEIROS
ADMINISTRADOR
1285779

(Assinado digitalmente em 10/12/2021 15:58)
MANOEL GUEDES ALCOFORADO NETO
DIRETOR
2496804

(Assinado digitalmente em 10/12/2021 15:45)
KAMILLA BRIANNI DE ARAUJO GOMES
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
2136794

(Assinado digitalmente em 10/12/2021 15:45)
JENNYFFER MAYARA LIMA DA SILVA
NUTRICIONISTA-HABILITACAO
1377776

Para verificar a autenticidade deste documento entre em http://sipac.ufpe.br/documentos/ informando seu número: **2**, ano: **2021**, tipo: **PROJETO BASICO**, data de emissão: **10/12/2021** e o código de verificação: **d1cf90279b**