

ANEXO 1-A - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 Esta licitação tem por objeto a Permissão Onerosa de Uso de área física de 116,52 m², localizada no Prédio 97H junto ao Hospital Veterinário Universitário (HVU), Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria - RS, para exploração das atividades de Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas (CNAE 56.11-2), por empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, assegurando o fornecimento de refeições com qualidade higiênico-sanitária, sensorial e nutricional adequadas, respeitando-se a cultura local e as condições socioambientais, em consonância com este Termo de Referência.

1.2 Será firmado um Termo de Permissão com a licitante vencedora, com prazo de vigência de **15 (quinze) meses**, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses.

1.2.1 O prazo de vigência definido no subitem 1.2 iniciar-se-á a partir do início das atividades do estabelecimento.

1.2.2 O início das atividades do estabelecimento deverá ocorrer em até 120 (cento e vinte) dias após a assinatura do Termo de Permissão. Este prazo poderá ser prorrogado, uma única vez, a pedido do permissionário, por até 60 (sessenta) dias, desde que devidamente justificado.

2. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PELA LICITANTE VENCEDORA

2.1 O horário de funcionamento ao público será das 06h45min às 19h, de segunda a sexta-feira. Demais horários ficarão a critério da licitante vencedora, desde que autorizados pela Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA) e Direção do HVU.

2.2 O acesso ao Restaurante é franqueado à Comunidade Universitária: servidores docentes, técnico-administrativos, terceirizados, alunos e visitantes.

2.3 É vedada à licitante vencedora a subcontratação total ou parcial do Restaurante.

2.4 A licitante vencedora utilizará a área contratada para instalação e exploração comercial de Restaurante, na modalidade de “prato feito”, devendo comercializar, também, lanches previstos no Termo de Referência e outros (desde que aprovados pela Equipe de Fiscalização).

2.5 A licitante poderá utilizar a cozinha da área contratada somente para produzir/elaborar “pratos feitos” (conforme preparações citadas neste Termo de Referência e seus Anexos), para a refeição do almoço. Demais lanches poderão ser finalizados no espaço de produção (exemplo: assar e fritar), não podendo ser produzidos no local contratado. Ainda, os lanches, tais como sanduíches naturais, deverão ser elaborados no dia de consumo e no local.

2.5.1 A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer o Restaurante, não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da licitante vencedora.

2.6 Será permitida a verticalização do portfólio de produtos e serviços, desde que o mesmo não se sobreponha ou conflite com o objeto principal deste contrato e com este tenha relação.

2.7 É proibida a realização de festas e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências e arredores do Restaurante.

2.8 Não será permitida a comercialização de cigarros ou outro produto derivado ou não do tabaco.

2.9 Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas.

2.10 A UFSM vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos, considerados inadequados ou não condizentes com o objeto desta licitação.

2.11 A licitante vencedora deverá disponibilizar, de acordo com o artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, **no mínimo**, os produtos e serviços descritos no **Anexo 1-B**.

2.12 A licitante vencedora deverá disponibilizar, em até 30 (trinta) dias após o início de suas atividades, uma máquina de café e bebidas quentes que ofereça, no mínimo, as seguintes opções de bebidas: cappuccino, café com leite, café expresso, chocolate quente e *mocaccino*.

2.12.1 Este equipamento deverá estar disponível nas dependências do HVU, em local de acesso ao público a ser indicado pela Direção desta Unidade.

2.12.2 A utilização do equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento de cada usuário interessado. Portanto, o equipamento deverá possuir sistema de pagamento através de moedas ou cédulas.

2.12.3 A licitante vencedora deverá manter sempre o equipamento abastecido com os insumos necessários para a produção das bebidas oferecidas e manter o equipamento e arredores em condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como afixar junto ao equipamento contato para informação pelos usuários em caso de eventual desabastecimento.

2.12.4 Os custos com a instalação, a manutenção e o abastecimento dos insumos necessários para o funcionamento deste equipamento serão de responsabilidade da licitante vencedora.

2.13 A licitante vencedora deverá disponibilizar, em até 30 dias após o início de suas atividades, uma máquina de venda automática de lanches tipo “snacks”.

2.13.1 Este equipamento deverá estar disponível nas dependências do HVU, em local de acesso ao público a ser indicado pela Direção desta Unidade.

2.13.2 A utilização do equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento de cada usuário interessado. Portanto, o equipamento deverá possuir sistema de pagamento através de moedas ou cédulas.

2.13.3 A licitante vencedora deverá manter sempre o equipamento abastecido com os insumos ofertados e manter o equipamento em condições higiênico-sanitárias adequadas, bem como afixar junto ao equipamento contato para informação pelos usuários em caso de eventual desabastecimento.

2.13.4 Os custos com a instalação, a manutenção e o abastecimento dos insumos necessários para o funcionamento deste equipamento serão de responsabilidade da licitante vencedora.

2.14 A licitante vencedora deverá ampliar a quantidade dos equipamentos descritos nos itens 2.12 e 2.13, mediante solicitação da Unidade, no prazo de 60 dias após notificada pela Coordenadoria de Serviços Gerais - CSG ou pela Comissão Editalícia dos Restaurantes e Lancherias - CERL.

2.15 A CERL poderá solicitar à licitante vencedora a comercialização de outros alimentos/preparações e/ou bebidas, sendo que, a licitante vencedora ficará sujeita a cumprir o solicitado pela Comissão.

2.16 No caso da inserção de novos alimentos e/ou bebidas para a comercialização no Restaurante, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pela fiscalização do contrato.

2.17 A licitante vencedora deverá observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas.

2.18 Todos os produtos ofertados aos usuários deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com adequada apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade e o estabelecido em Contrato. A licitante vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais e frescos em substituição aos industrializados.

2.19 A licitante vencedora deverá disponibilizar condimentos em sachês: azeite de oliva extra-virgem, *catchup*, maionese, mostarda, entre outros. É proibido o uso destes condimentos em recipientes/frascos de uso coletivo como tubos e bisnagas.

2.20 A licitante vencedora deverá disponibilizar em sachê: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros no local.

2.21 A licitante vencedora deverá disponibilizar em embalagens individuais e unitárias: guardanapos, palitos e canudos. É proibido o uso de paliteiros no local. Canudos só poderão ser disponibilizados se forem do tipo biodegradáveis e embalados individualmente.

2.22 A licitante vencedora deverá disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis para o comensal levar os lanches, sem custo adicional ao cliente.

2.23 Deverão ser disponibilizados os talheres (garfo, faca, colher de sobremesa) em embalagens plásticas individuais e unitárias, assim como os guardanapos.

2.24 O fornecimento (comercialização) de alimentos e bebidas deverá ocorrer somente no Restaurante citado neste Termo de Referência, ficando proibido o transporte das preparações para serem consumidas em outros locais.

2.25 Utilizar somente maionese industrializada na elaboração das preparações.

2.26 A licitante vencedora deverá identificar todas as preparações comercializadas através de *display*.

2.27 A licitante vencedora deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não haja atraso na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

2.28 O pagamento das refeições/lanches/bebidas será efetuado diretamente pelo usuário à licitante vencedora, no caixa, devendo ser disponibilizado, no mínimo, os seguintes meios de pagamento: dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e PIX.

2.28.1 Para o troco, a licitante vencedora deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente, nos casos de falta de moeda ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie pela licitante vencedora.

2.28.2 É obrigatório o fornecimento de cupom fiscal aos usuários.

2.29 A licitante vencedora deverá manter em local visível uma tabela de preços tipo painel (manual ou eletrônico), dos principais produtos para comercialização no Restaurante, de acordo com a proposta de preços licitada.

3. DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

3.1 A licitante vencedora estará obrigada a cumprir procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA/MS, e pela Portaria nº. 78, de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

3.1.1 No que se refere à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a licitante vencedora deverá:

- a) estabelecer fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O acesso às instalações não deverá ser comum a outros usos.
- b) Garantir as separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

- c) Manter em adequado estado de conservação: o piso, as paredes, o teto, as portas, as janelas (sem cortinas), os equipamentos e filtros para climatização, os equipamentos, móveis e utensílios.
- d) Adquirir e instalar barreiras de proteção nas portas e telas milimetradas (malha de 2 milímetros) nas portas e nas janelas. As barreiras de proteção deverão ser adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais. As telas milimetradas deverão ser removíveis para limpeza.
- e) Manter as áreas externa e interna do estabelecimento livres de objetos em desuso e da presença de animais.
- f) Manter as instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes.
- g) Garantir que o sistema de ventilação e circulação de ar mantenha o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.
- h) Adquirir e instalar na área de preparação do alimento coifa(s) que sejam compatíveis com a atividade deste Termo de Referência, de material liso, resistente, de fácil limpeza e sem gotejamento de gordura.
- i) Possuir equipamentos, móveis e utensílios de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. Seus desenhos devem permitir a higienização adequada. As superfícies que entram em contato com o alimento deverão ser lisas, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. É vedado o uso de madeira em móveis, equipamentos e utensílios.
- j) Dispor no estabelecimento de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, balanças, entre outros.
- k) Realizar a manutenção programada e periódica: do sistema de climatização e de exaustão; dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos (termômetros, balanças); dos equipamentos de refrigeração e congelamento e dos equipamentos de conservação e distribuição (quente e frio). Estas manutenções deverão ser registradas, verificadas, datadas e rubricadas. Os registros deverão estar disponíveis no estabelecimento.
- l) Adquirir, instalar e suprir o(s) lavatório(s) para higienização das mãos com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto

antisséptico (álcool em gel 70%), toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, higienizado sempre que necessário e, no mínimo, diariamente.

3.1.2 No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a licitante vencedora deverá:

- a) Possuir responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado e uniformizado. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- b) Estabelecer operações de higienização com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias, de acordo com o Quadro abaixo:

Periodicidade de higienização	Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
Diário	Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de higienização, armazenamento, produção e distribuição de alimentos; maçanetas; lavatório(s) (pias), recipientes de lixo, cadeiras e mesas (refeitório), entre outros.
Diário ou de acordo com o uso	Equipamentos (fogão e chapa, forno micro-ondas, forno elétrico, balcão térmico aquecido), utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores, entre outros.
Semanal	Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); equipamentos de refrigeração e congelamento, entre outros.
Quinzenal	Coifa; área de armazenamento; estrados.
Mensal	Luminárias, interruptores, tomadas, telas de proteção das janelas, teto, filtro de ar condicionado (<i>split</i>), entre outros.
Mensal ou de acordo com a necessidade	Caixa de gordura.
Trimestral	Ar condicionado (<i>split</i>) (higienização completa dos equipamentos).
Semestral	Reservatório de água (caixa d'água) - a cargo da UFSM.

*É proibido: varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação de alimentos, reaproveitar embalagens de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

c) Dispor de registros verificados, datados e rubricados, das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas diariamente. Estes deverão estar disponíveis no estabelecimento.

d) Manter as áreas de preparação e armazenamento de alimentos sem a presença de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas.

e) Utilizar produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde (MS). A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, deverão obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes. Estes produtos deverão ser identificados e guardados em local específico, distante de alimentos e bebidas.

f) Dispor de utensílios, equipamentos e materiais para a higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.

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

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

i) Disponibilizar ao gestor do contrato e/ou à CERL, a comprovação da higienização estabelecida no subitem 3.1.2, alínea b, devidamente datada no dia

do procedimento de higienização, conforme consta na RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA/MS. O reservatório de água deve ser higienizado em um intervalo máximo de seis meses.

3.1.3 No que se refere ao Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, a licitante vencedora deverá:

- a) Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores, pragas urbanas e animais domésticos.
- b) Definir ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.
- c) Contratar empresa especializada para realizar o controle químico com periodicidade mínima mensal, de acordo com a Resolução RDC nº. 52, de 22 de outubro de 2009 (ANVISA/MS), ou outra legislação aplicável, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas. A empresa contratada deverá estabelecer procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos e bebidas, dos equipamentos e dos utensílios.
- d) Disponibilizar ao gestor do contrato e/ou à CERL durante a fiscalização os registros verificados, datados e rubricados, que comprovem o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizadas pela empresa especializada, de acordo com a RDC n. 52, de 22 outubro de 2009.

3.1.4 No que se refere ao abastecimento de água, a licitante vencedora deverá:

- a) Solicitar à PROINFRA, semestralmente, a higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da mesma. A certificação da higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da água (original ou cópia) deverão estar disponíveis no estabelecimento e deverão ser apresentados à CERL durante a fiscalização.
- b) Utilizar gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

3.1.5 No que se refere ao manejo de resíduos, a licitante vencedora deverá:

a) Dispor no estabelecimento de coletores de resíduos de fácil higienização e transporte, devidamente identificados (resíduos orgânicos, resíduos recicláveis e rejeitos), íntegros, dotados de tampas sem contato manual, sacos plásticos e em número suficiente.

b) Retirar os resíduos coletados na área de produção, armazenamento e distribuição de alimentos frequentemente e estocar em local fechado e isolado. Não é recomendado que o lixo seja retirado da área de manipulação e armazenamento pelo mesmo local onde entram as matérias-primas, e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

3.1.6 No que se refere aos manipuladores de alimentos, a licitante vencedora deverá:

a) Considerar como manipulador de alimento qualquer pessoa que entrar em contato direto ou indireto com o alimento e/ou bebida.

b) Realizar o controle de saúde dos manipuladores de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros no estabelecimento.

b) Supervisionar a saúde dos manipuladores diariamente. Sempre que verificada a presença de doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e/ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, o manipulador deverá ser afastado de suas atividades de manipulação de alimentos.

c) Disponibilizar aos manipuladores, no mínimo dois conjuntos de uniforme completo de cor clara (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões, calças compridas e calçados fechados). Os manipuladores deverão utilizar esse uniforme exclusivamente na área de preparação e distribuição de alimentos e trocá-lo sempre que necessário, e no mínimo diariamente. O uniforme deverá ser mantido em adequado estado de limpeza e conservação. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.

d) Garantir que seus manipuladores estejam dotados de boa/adequada apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas de acordo com cartazes afixados nas áreas de manipulação de alimentos, unhas curtas, sem esmalte

e/ou base, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. É proibido na área de manipulação e distribuição de alimentos: falar desnecessariamente, cantar, assobiar, tossir, espirrar; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer; cuspir; experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo; assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; manipular dinheiro; fumar; tocar maçanetas com as mãos sujas e fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.

e) Garantir que os visitantes cumpram os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores de alimentos. São considerados visitantes pessoas que não fazem parte do quadro funcional da Empresa, tais como: fornecedores, alunos, professores, responsáveis pela manutenção, entre outros.

f) Garantir que seus manipuladores sejam capacitados na admissão e no mínimo anualmente pelo responsável técnico nutricionista, em temas que abordem a contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas em serviços de alimentação. As capacitações deverão ser registradas mediante documentação e esses registros deverão estar disponíveis no estabelecimento.

g) Disponibilizar equipamentos de proteção individual (EPIs), em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

3.1.7 No que se refere às matérias-primas, ingredientes e embalagens, a licitante vencedora deverá:

a) Realizar o recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens em áreas protegidas e limpas. As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser inspecionadas no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. As temperaturas no recebimento e no armazenamento de matérias-primas e ingredientes, deverão estar de acordo com os seguintes critérios:

Alimentos	Temperatura de recebimento
Alimentos congelados	- 12°C ou inferior ou conforme rotulagem
Alimentos refrigerados	7°C ou inferior ou conforme rotulagem

Alimentos	Temperatura de armazenamento
Alimentos congelados	- 18°C ou inferior ou conforme rotulagem
Alimentos refrigerados	Inferior a 5°C ou conforme rotulagem

b) Realizar o controle das temperaturas de recebimento e armazenamento e manter os registros verificados, datados e rubricados no estabelecimento, por no mínimo três meses.

c) Dispor de equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos e bebidas a serem armazenados. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento: I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; II. Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; III. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados embalados e protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste regulamento. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

d) Garantir, no momento da higienização dos equipamentos de frio, que os alimentos sejam mantidos com temperatura inferior a 5°C, no caso de alimentos refrigerados, ou \leq a -18°C, no caso de alimentos congelados.

e) Devolver ao fornecedor ou manter identificado e armazenado separadamente no local para posterior devolução, lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos. É vedado o uso de matérias-primas e ingredientes com prazo de validade vencido.

f) Manter matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes. As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.

g) Manter alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento, alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem.

3.1.8 No que se refere à preparação do alimento, a licitante vencedora deverá:

- a) Utilizar matérias-primas, ingredientes e embalagens para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Estabelecer medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.
- b) Garantir que produtos perecíveis não fiquem expostos à temperatura ambiente em tempo superior a 30 minutos.
- c) Acondicionar e identificar de acordo com a rotulagem os alimentos que não foram utilizados na totalidade.
- d) Garantir que o tratamento térmico do alimento atinja 70°C em todas as partes. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70°C o tratamento térmico deverá ser garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- e) Monitorar e garantir que óleos e gorduras utilizados não sejam aquecidos à temperatura superior a 180°C. Quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor) os óleos e gorduras devem ser substituídos.
- f) Conduzir o descongelamento sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C. Quando utilizado o forno de micro-ondas para descongelamento, o alimento deverá ser submetido à cocção imediata. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente e/ou em água parada ou corrente. Após o descongelamento, o produto não deverá ser recongelado.
- g) Garantir que a temperatura do alimento preparado e conservado a quente esteja superior a 60°C, por no máximo 6 horas. Deve existir o monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente. O registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado deverá estar disponível no estabelecimento.
- h) Garantir que os produtos preparados sejam embalados, identificados e conservados de acordo com os seguintes critérios:

Alimento preparado	
Tempo (validade)	Temperatura em °C
Inferior a 5 dias	≤ 4°C e <5 °C

5 dias	4°C ou menos
Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C.	

Fonte: RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

i) Realizar o controle das temperaturas dos equipamentos de refrigeração e congelamento e manter os registros verificados, datados e rubricados no estabelecimento.

j) Garantir que os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutícolas sigam os seguintes procedimentos operacionais: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; IV. Enxágue com água potável. Deverá estar implementado no estabelecimento uma instrução de trabalho relacionada ao procedimento de higienização dos hortifrutícolas.

l) Garantir que os ovos utilizados obedeçam aos seguintes critérios: I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem (preferencialmente refrigerados); III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis; IV. Não utilizar ovos crus ou mal cozidos em preparações como maionese caseira, mousse, merengue, entre outros; V. Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade; VI. Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura; VII. Não reutilizar embalagens dos ovos para outros fins.

m) Garantir a guarda de amostras (100g/100mL) de todas as preparações do almoço conforme Termo de Referência, em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C. Permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos quando a UFSM solicitar.

3.1.9 No que se refere ao armazenamento do alimento preparado, a licitante vencedora deverá:

a) Garantir que o armazenamento do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorra em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

3.1.10 No que se refere à exposição ao consumo do alimento preparado, a licitante vencedora deverá:

a) Manter a área de exposição, consumação ou refeitório organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

b) Dispor de equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

c) Registrar a temperatura do(s) equipamento(s) de exposição de alimentos preparados, se houver. Os registros verificados, datados e rubricados deverão estar disponíveis à CERL durante a fiscalização.

d) Dispor de equipamentos de exposição do alimento preparado na área de consumação dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.

e) Garantir que os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres estejam devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

f) Garantir a ausência de ornamentos e plantas na área de produção e distribuição de alimentos.

g) Garantir que funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulem os alimentos.

3.1.11 No que se refere à documentação e registro, a licitante vencedora deverá:

a) Garantir que o estabelecimento tenha implementado, no mínimo, o Manual de Boas Práticas e os quatro Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de acordo com a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 ou de acordo com a legislação sanitária vigente. Esses documentos deverão estar disponíveis aos funcionários envolvidos, à autoridade sanitária e aos fiscais da CERL da UFSM.

3.1.12 No que se refere à responsabilidade, a licitante vencedora deverá:

- a) Garantir que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos seja comprovadamente submetido a Curso de Capacitação anual em Boas Práticas para Serviços de Alimentação com no mínimo 16 horas de carga horária de acordo com a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 ou de acordo com legislação sanitária vigente. Esse curso deverá abordar no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas. O documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deverá estar devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático e estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização da CERL.
- b) Realizar notificação compulsória aos órgãos oficiais de Vigilância Sanitária em caso de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

4. DA CONSERVAÇÃO DO RESTAURANTE

4.1 A licitante vencedora deverá assinar um Termo de Recebimento do Imóvel estabelecido pela UFSM estando ciente da situação predial antes do início das atividades.

4.2 O serviço de manutenção predial nas áreas interna e externa do local é de responsabilidade da licitante vencedora. São exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado, manutenção de goteiras e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

4.3 Ao término do Contrato, a licitante vencedora na presença dos servidores designados pela UFSM realizará a inspeção e verificação predial: integridade da estrutura interna do local cedido, devendo logo após assinar o Termo de Devolução.

4.4 Somente depois de constatado o estado de conservação predial do Restaurante, será realizada a assinatura do Termo de Devolução.

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA

5.1 Os serviços, objeto de preço pela licitante vencedora, devem obedecer ao disposto no respectivo instrumento convocatório e seus anexos, nas Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/02, nos Decretos nº 5.450/05 e nº 2.271/97 e demais normas legais pertinentes.

5.2 Manter, durante o período de vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.3 Designar formalmente preposto para representá-la perante à UFSM, o qual deverá manter telefone, e-mail e endereço atualizados junto à Coordenadoria de Serviços Gerais (CSG);

5.4 Cadastrar a Permissionária como entidade externa no sistema PEN da UFSM, a fim de que a mesma possa ser informada das situações relacionadas ao contrato por meio de processo eletrônico;

5.5 Instalar, em até 03 (três) dias após o recebimento das chaves, um quadro de medição de energia elétrica (incluindo o aparelho medidor) na parede externa, para leitura do consumo de energia elétrica. Deverá ser uma caixa metálica, em tamanho e capacidade adequados ao tipo de medição, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA;

5.5.1 As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados no restaurante devem atender a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

5.5.2 Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da licitante vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser previamente analisadas, aprovadas e autorizadas pela PROINFRA.

5.5.3 Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem serão de inteira responsabilidade da licitante vencedora.

5.6 Instalar, em até 03 (três) dias após o recebimento das chaves, um hidrômetro na área externa, para leitura do consumo de água. Deverá ser um

equipamento certificado e aprovado pelo INMETRO, com capacidade adequada ao tipo de medição, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA;

5.6.1 Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações hidráulicas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da licitante vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pela PROINFRA;

5.6.2 Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem serão de inteira responsabilidade da licitante vencedora.

5.7 Realizar as adequações necessárias e obrigatórias na edificação, conforme projeto arquitetônico e especificações técnicas disponibilizados pela PROINFRA constante no Anexo 1-C.

5.7.1 O ressarcimento dos valores aplicados nas adequações na edificação dar-se-á por meio de desconto mensal na retribuição pelo aluguel da área, o qual não poderá ser superior a 50% (cinquenta por cento) do valor do aluguel e limitado ao montante orçado pela PROINFRA, conforme Anexo 1-D, desde que devidamente comprovado pela apresentação de notas fiscais.

5.7.2 Após a realização das adequações na infraestrutura, a licitante vencedora ficará responsável por elaborar, aprovar e executar o Plano de Prevenção e Combate a Incêndio - PPCI, bem como solicitar a vistoria para emissão do APPCI (alvará).

5.7.3 O APPCI deverá ser remetido ao Núcleo de Prevenção de Incêndios - NPI da UFSM, para liberação do início das atividades.

5.7.4 Os custos relativos ao PPCI e ao APPCI correrão exclusivamente por conta da licitante vencedora.

5.8 Providenciar os alvarás, registros, licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal, ficando a UFSM totalmente isenta destas responsabilidades. Estes documentos deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis à fiscalização.

5.9 Implantar de forma adequada, a planificação, execução e supervisão dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto dos serviços.

5.10 Fornecer todos os produtos, insumos e equipamentos para produção de alimentos, com exceção de uma coifa com exaustor, uma bancada em inox e um condicionador de ar de 30.000 BTUs que se encontram instalados no local.

5.10.1 A licitante vencedora deverá manter os itens de propriedade da UFSM especificados no subitem 5.10 em perfeito funcionamento, arcando inclusive com a sua manutenção ao longo da vigência contratual e devolvê-los à UFSM em perfeitas condições de uso.

5.11. Prover os móveis, equipamentos e utensílios em quantidade, capacidade e potência suficientes para a prestação dos serviços, conforme sugestão contida no **Anexo 1-E**.

5.11.1 Para os equipamentos a serem instalados, **recomenda-se** observar ter padrão “A” de consumo de energia elétrica e, caso não conste a voltagem, deverá ser considerada 220 V ou bivolt.

5.12 Manter as áreas do Restaurante devidamente climatizadas por meio da utilização de ar condicionado tipo *split*.

5.13 O Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente.

5.14 Contratar responsável técnico com ensino superior em Nutrição com registro no Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região (CRN₂). Este profissional estará sujeito ao que delibera a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 ou legislação vigente, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. A licitante vencedora deverá efetuar o pagamento deste profissional de acordo com o piso salarial estabelecido pelo Sindicato dos Nutricionistas do Estado do Rio Grande do Sul.

5.15 Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) com documento comprobatório no local.

5.16 Responsabilizar-se pelo fornecimento dos uniformes e EPIs aos seus funcionários, compreendendo: jalecos de manga curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões; calças compridas e blusas de cor branca; calçados fechados e/ou botas antiderrapantes; touca descartável (proteção para cabelos cobrindo

completamente os fios); luvas de malha de aço para corte e desossa (se necessário); luvas térmicas para proteção contra queimaduras e luvas de borracha para proteção do manipulador em tarefas como lavagem de painéis e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, higienização das áreas de lixo; manipulação de produtos químicos; incluídos os demais constantes na Norma Regulamentadora 6 (NR 6). Todos os EPIs deverão ter o número do Certificado de Aprovação (CA) fornecido pelo Ministério do Trabalho. Os EPIs e uniformes deverão estar disponíveis em quantidade adequada para o serviço prestado. Os jalecos, calças e blusas, deverão ser fornecidos em número igual ou superior a dois por manipulador; deverão ser trocados e lavados diariamente.

5.17 Instruir a seus colaboradores, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório.

5.18 Efetuar a imediata substituição de qualquer colaborador que, a critério da UFSM, não esteja habilitado para a prestação dos serviços.

5.19 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer colaborador considerado em conduta inconveniente pela UFSM.

5.20 A licitante vencedora não pode manter vínculo empregatício com servidor da UFSM.

5.21 Responsabilizar-se pelas obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus colaboradores, cabendo-lhe todo o ônus destas obrigações, incluindo indenizações por acidente, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de empregados que tenham participado do objeto deste edital, sendo considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por qualquer ônus recorrente.

5.22 O controle de saúde dos empregados da licitante vencedora, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária relativas aos exames médicos é de responsabilidade da licitante vencedora. Será exigido da licitante vencedora o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) expedido pelo médico do trabalho nas seguintes situações: admissão, periódica, troca de função, retorno às atividades e demissão. O ASO deverá estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização.

5.23 Afastar da atividade de preparação de alimentos os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela fiscalização.

5.24 Permitir que a Equipe de fiscalização realize vistorias nos locais de preparação, acondicionamento e distribuição dos alimentos.

5.24.1 Permitir que fiscalização realize vistoria nos locais de acondicionamento dos alimentos, estando a licitante vencedora ciente que se identificados alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, de origem duvidosa, ou com outra característica sensorial em desacordo, os mesmos serão retirados.

5.24.2 Permitir a vistoria dos alimentos em exposição, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados.

5.25 Os danos causados a terceiros pelo descumprimento das normas técnicas e sanitárias recairão sobre a licitante vencedora e o seu responsável técnico nutricionista.

5.26 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFSM.

5.27 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

5.28 Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

5.28.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

5.28.2 Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

5.28.3 Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

5.28.4 Capacitação periódica dos colaboradores, no mínimo anual, sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação. Os registros da capacitação deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis à CERL.

5.29 A licitante vencedora será responsável pelo recolhimento de resíduos e rejeitos, devendo dar a destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento do Restaurante observando as diretrizes do Setor de Planejamento Ambiental da UFSM, constantes do **Anexo 1-F**.

5.30 Providenciar a central de gás GLP de acordo com o projeto e planilha de itens disponibilizados pela PROINFRA e atendendo às normas técnicas de instalação (NBR) e a legislação de prevenção e proteção contra incêndio estabelecidas pelo CBM-RS.

5.30.1 Caso a licitante vencedora opte por realizar adequações no projeto da central de gás GLP, deverá submeter à análise da PROINFRA e, em caso de aprovação, todos os custos que ultrapassarem o orçamento estimado ficarão a cargo da licitante vencedora.

5.31 As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados no Restaurante devem atender a ABNT NBR 5410:2004 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

5.32 Cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento das Restaurantes, bem como acatar as determinações complementares emanadas da PROINFRA, relacionadas com o assunto.

5.33 Recolher os valores devidos até a data do seu vencimento, conforme estabelecido na minuta do Termo de Permissão - Anexo 1-I.

5.34 Findo o prazo do Contrato, a licitante vencedora obriga-se a desocupar e entregar, no último dia de vigência do Contrato, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

6. DAS RESPONSABILIDADES DA UFSM

6.1 Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei nº. 8.666/93.

6.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela licitante vencedora, de acordo com as especificações do Edital, do Termo de Referência, dos seus Anexos e dos termos de sua proposta.

6.3 Encaminhar à licitante vencedora as guias de recolhimento correspondentes às retribuições devidas na forma estabelecida na minuta de Termo de Permissão anexa ao presente Termo de Referência.

6.4 Notificar a licitante vencedora por escrito da ocorrência de eventuais não conformidades na execução do serviço, fixando prazo para sua regularização.

6.5 A UFSM não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela licitante vencedora com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da licitante vencedora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6.6 A UFSM não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do Restaurante.

7. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

A UFSM reserva-se o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente, ou por prepostos designados, podendo para isso:

7.1 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de colaborador da licitante vencedora que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

7.2 A UFSM reserva-se o direito de fiscalizar todas as etapas do cumprimento deste Termo de Referência e seus Anexos, através da CERL.

7.3 O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das especificações deste Termo de Referência e seus Anexos consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da UFSM (CERL), especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

7.4 A fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos do Restaurante que não estiverem em condições de consumo e durante a fiscalização nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir

a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com a legislação sanitária vigente.

7.5 Solicitar a substituição de qualquer alimento oferecido à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma), entre outros.

7.6 A CERL deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento deste Termo de Referência e seus Anexos.

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

7.8 Não obstante a licitante vencedora seja a única responsável pela execução de todo o serviço, a UFSM reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por prepostos designados.

7.9 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela licitante vencedora ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

7.10 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

7.11 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da licitante vencedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de não conformidades técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.12 A fiscalização da qualidade dos serviços será realizada sistematicamente, sem aviso prévio, pela CERL, com o auxílio da Lista de

Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 ou da Lista de Avaliação dos Serviços de Alimentação da Portaria nº. 817, de 10 de maio de 2013, que podem ser visualizadas no **Anexos 1-G1 e 1-G2** deste Termo de Referência. Os itens marcados na coluna “Na = Não se Aplica”, não serão considerados para a pontuação. Após a aplicação da Lista de Avaliação, o Restaurante será categorizado de acordo com os critérios descritos abaixo:

Classificação do estabelecimento quanto às boas práticas após a aplicação da lista de avaliação da Portaria nº 78/2009.

Grupo	Características
Grupo 1 - “excelente”	Percentual de adequação entre 91 a 100%;
Grupo 2 - “bom”	Percentual de adequação entre 70 a 90%;
Grupo 3 - “regular”	Percentual de adequação entre 50 a 69%;
Grupo 4 - “ruim”	Percentual de adequação entre 20 a 49%;
Grupo 5 - “muito ruim”	Percentual de adequação entre 0 a 19% de adequação.

Observação: Quando aplicado a Lista de Avaliação da Portaria nº 78/2009 será considerado aceitável pela Equipe de Fiscalização da UFSM quando o estabelecimento for classificado no Grupo 1 e 2. Nos demais grupos o estabelecimento será notificado pela Equipe de Fiscalização estando sujeito a sanção administrativa pela UFSM.

Classificação do estabelecimento quanto às boas práticas após a aplicação da lista de avaliação da Portaria nº 817/2013.

CATEGORIAS	CONDIÇÃO NECESSÁRIA
A	Pontuação igual ou maior que 0 e menor que 13,3, cumprimento dos itens eliminatórios e de, pelo menos, um dos itens classificatórios.
B	Pontuação igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7 e cumprimento dos itens eliminatórios.
C	Pontuação igual ou maior que 502,7 e menor que 1152,3 e cumprimento dos itens eliminatórios.

PENDENTE	Pontuação igual ou maior que 1152,3 e ou descumprimento dos itens eliminatórios.
----------	--

Fonte: RDC nº. 10/2014.

Observação: Quando aplicado a Lista de Avaliação da Portaria nº 817/2013 será considerado aceitável pela Equipe de Fiscalização da UFSM quando o estabelecimento for classificado na Categoria A e B. Quando classificado na Categoria C e “Pendente” o estabelecimento será notificado pela Equipe de Fiscalização estando sujeito a sanção administrativa pela UFSM.

7.12.1 Após a fiscalização a CERL irá elaborar relatório de visita técnica e o estabelecimento deverá apresentar Plano de Ação para todas as não conformidades apresentadas no prazo máximo de 15 dias corridos, conforme modelo a seguir.

O quê?	Quando?	Como?	Por quê?	Quanto?	Responsável
8.5 Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60º	1 mês para adequação.	Realizar o controle da temperatura da preparação e registrar em planilha.	Exigência legal.	Sem custo.	Proprietário

7.12.2 Caberá à CERL exigir e controlar as correções necessárias, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.

7.13 A CERL disponibilizará sistematicamente aos usuários do estabelecimento uma Pesquisa de Satisfação, com no mínimo as seguintes informações: tipo de vínculo com a UFSM; Motivos para frequentar o estabelecimento; Frequência que utiliza os serviços do estabelecimento; Presença da tabela de preços dos produtos comercializados; Horário de funcionamento do estabelecimento; Fornecimento de cupom ou nota fiscal; Nível de satisfação em relação aos produtos comercializados (lanches em geral, almoço/prato feito, bebidas em geral, outros); Nível de satisfação em relação a higiene do local; Nível de satisfação em relação ao conforto e climatização, Nível de satisfação em relação ao atendimento; Sugestões, elogios ou reclamações, entre outros.

7.13.1 Caberá à CERL informar ao Permissionário as respostas referentes a Pesquisa de Satisfação.

7.13.2 Caberá ao Permissionário executar as orientações reivindicadas através da Pesquisa de Satisfação.

7.13.3 Caberá a CERL indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.