

Termo de Referência 33/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
33/2024	153164-UNIVERSIDADE FEDERAL DE STA. MARIA/RS	JANE LUCIA SARTORI LAMPERT	18/07/2024 11:14 (v 13.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23081.068799/2024-60

1. Definição do objeto

- 1.1. Esta licitação tem por objeto a Permissão de Uso de área física de 133,30m², localizada no Prédio 42, rua Sul 30, do Centro de Ciências Rurais (CCR) no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria – RS e atendimento com máquinas de autosserviço no Hospital Veterinário Universitário (HUV), em local a definir no complexo do Prédio 97, rua Sul 65, no Campus Sede da UFSM, para a exploração de atividades de LANCHERIA por empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, assegurando o fornecimento de produtos alimentícios rápidos para consumo local ou para viagem, 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. O objeto será formalizado por meio de Termo de Concessão Onerosa estabelecido entre a Universidade Federal de Santa Maria e a empresa licitante vencedora, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 120 (cento e vinte) meses.
- 1.3. A CONCESSIONÁRIA não poderá subcontratar total ou parcialmente a utilização da área física para exploração das atividades de Lancheria. A CONCESSIONÁRIA será responsável por realizar todas as atividades inerentes à exploração da Lancheria de forma própria, sem recorrer a terceiros.
- 1.4. A proibição de subcontratação tem como objetivo garantir a integridade e a qualidade dos serviços prestados pela Lancheria, bem como a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelo cumprimento de todas as suas obrigações contratuais. Além disso, a proibição de subcontratação assegura à Universidade Federal de Santa Maria um único interlocutor responsável pelo cumprimento das obrigações contratuais, o que facilita a fiscalização e o acompanhamento dos serviços prestados pela Lancheria.

2. Necessidade da contratação

- 2.1. A Concessão Onerosa de área física de 133,30m², conforme planta anexa (ANEXO I), localizada no Prédio 42, Rua Sul 30, Campus Santa Maria, na Universidade Federal de Santa Maria, para a exploração de atividade de LANCHERIA tem o objetivo de fornecer produtos alimentícios rápidos para consumo local ou para viagem para o público da Universidade Federal de Santa Maria.
- 2.2. A Universidade Federal de Santa Maria pretende permitir que uma empresa especializada de alimentação explore atividades de venda de alimentos e bebidas no espaço físico localizado no campus da instituição, mediante a assinatura de um Termo de Concessão Onerosa e o pagamento de Taxa de Retribuição pelo uso do espaço e outras despesas, tais como energia elétrica, água, entre outras.

2.3. A Concessão Onerosa é necessária para atender à demanda de alimentação dos estudantes, professores, funcionários e terceirizados da Universidade Federal, bem como o público externo, que precisam de opções de refeição rápida e de qualidade, em horários acessíveis, principalmente nos períodos e horários não atendidos pelo Restaurante Universitário.

2.4. A implantação de máquinas de autosserviço nas dependências do Hospital Veterinário Universitário é necessária para atender à demanda de alimentação dos estudantes, professores, funcionários e terceirizados da Universidade Federal, bem como o público externo, que precisam de opções de lanches prontos e de qualidade, principalmente nos períodos e horários não atendidos pelos estabelecimentos instalados no Campus e também pela distância geográfica do Hospital Veterinário Universitário a qualquer ponto de venda de alimentos disponível no Campus.

2.5. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratação Anual 2024, pois não se enquadra em objetos de natureza de materiais e/ou serviços, e sim de concessão de espaço físico em que haverá arrecadação de receitas, por meio do valor de retribuição definido no processo recolhido pela CONCESSIONÁRIA.

3. Descrição da solução

3.1. Para a presente contratação definiu-se pela Concessão Onerosa do espaço físico para empresa com capacidade de explorar atividades de LANCHERIA, para garantir a qualidade dos produtos oferecidos e preços competitivos para os alunos, professores, funcionários, terceirizados e público externo da Universidade, em um ambiente agradável e limpo para o consumo desses produtos.

3.2. A Concessão Onerosa é a modalidade mais adequada para atender às necessidades da Universidade Federal de Santa Maria neste caso, pois permite flexibilidade e agilidade na exploração de atividades de LANCHERIA no espaço físico oferecido. Este tipo de contratação permite que a Universidade Federal de Santa Maria tenha um controle mais direto sobre as atividades da empresa Concessionária, garantindo o cumprimento das normas e regulamentos da instituição, sem prejudicar as atividades finalísticas da Universidade. Além disso, a Concessão Onerosa possibilita que a Universidade Federal de Santa Maria rescinda ou prorrogue o uso do espaço de forma mais flexível, de acordo com as necessidades e demandas da comunidade universitária.

4. Forma e critérios de seleção

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

Habilitação jurídica

4.2. Para fins de habilitação jurídica, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:

- a) **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-enegocios/pt-br/empreendedor>;
- c) **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- d) **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- e) **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

g) **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

h) **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar;

i) **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

4.3. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

4.4. Para fins de habilitação fiscal, social e trabalhista, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

4.5. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

4.6. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

4.7. Para fins de qualificação econômico-financeira, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:

a) Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

4.8. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

4.9. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

Qualificação Técnica

4.10. Para fins de qualificação técnica, a LICITANTE deverá comprovar os seguintes requisitos:

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

5. Estimativa dos valores da contratação

5.1. A Taxa de Retribuição pelo uso do espaço físico será de **R\$ 4.011,90 (quatro mil e onze Reais e noventa centavos)** mensais, conforme avaliação realizada por um engenheiro da Pró-Reitoria de Infraestrutura, apresentada no ANEXO II.

5.2. Os valores unitários máximos aceitos para a cesta de produtos proposta encontram-se no ANEXO III.

5.3. A LICITANTE deverá indicar os preços unitários por item na proposta.

5.4. Nos preços cotados a LICITANTE deverá considerar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria-prima (alimentos) e pagamento de mão de obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços; Assim como devem ser deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos. O lucro bruto da Licitante, da mesma forma, deverá ser considerado nos preços unitários.

5.5. A LICITANTE deverá apresentar em sua proposta a planilha de cotação dos itens seguindo o padrão da cesta de produtos, apresentada no ANEXO III.

6. Cesta de produtos

6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, de acordo com a Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, cesta de produtos contendo, no mínimo, os produtos indicados no ANEXO II deste Termo de Referência, considerando as especificações, unidades de referência e frequência de oferta indicadas na cesta e em consonância com o detalhamento apresentado neste documento.

6.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos /vegetarianos, devidamente identificados, conforme procura, separados por estrutura física.

6.3. Deverão ser consideradas as seguintes variedades, pelo menos, na composição da cesta de produtos ofertada:

- a) 2 variedades de barra de cereal light e diet (item 9);
- b) 6 tipos de salgados (itens 12, 14, 15 e 16);
- c) 1 tipo de torta doce (item 23);
- d) 1 tipo de bolo simples (item 24);
- e) 2 opções de frutas frescas in natura, devidamente higienizadas (item 28).

6.4. A salada de frutas, picolé de frutas, açaí e sorvetes devem ser disponibilizados obrigatoriamente nos meses de setembro a março, pelo menos, conforme itens 22, 25, 26, 27 da cesta de produtos.

6.5. As bebidas quentes, itens 4 e 5 devem ser adquiridos unicamente por sistema de máquina expresso, oferecido em copo descartável, próprios para bebidas quentes, com material resistente a altas temperatura, que proteja contra vazamentos, com tampas com “bico”. O copo deverá ser compatível com a quantidade de líquido.

6.6. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.

6.7. Os salgados fritos (itens 12 e 14) devem ser produzidos fora do local e armazenados e mantidos em condições adequadas de conservação.

6.8. Os itens 13 e 21 (misto quente e sanduíche natural) poderão ser elaborados no local, seguindo os itens de Boas Práticas de manipulação do alimento. O item 21 após preparado, deverá estar envolto de filme plástico.

6.9. Os assados (itens 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20) devem ser preparados previamente e podem ser assados no local, desde que mantidos em condições adequadas de conservação.

6.10. Para o item 22 (salada de frutas), disponibilizar no mínimo 3 três tipos de frutas diferentes, da estação, in natura, íntegras, sem machucados, higienizadas e refrigeradas, obrigatoriamente no período de setembro a março, devidamente embaladas.

6.11. O item 23 (torta doce) deverá ser porcionado conforme critério do consumidor e mantido em refrigeração adequada de forma a garantir a segurança do produto, mantendo sempre data de fabricação visível.

6.12. Os refrigerantes devem ser oferecidos diariamente em sabores diversos, com pelo menos 1 sabor com zero adição de açúcar ofertado diariamente.

6.13. A ampliação da oferta de produtos manipulados deverá ser solicitada para a Universidade Federal de Santa Maria, indicando obrigatoriamente, justificativa e proposta de produtos com preços acessíveis. A ampliação da oferta deverá ser previamente avaliada e autorizada pela equipe técnica responsável, antes de ser implementada.

6.14. A Universidade Federal de Santa Maria poderá vedar, a seu critério, a venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto deste Termo de Referência.

6.15. O gestor do Termo de Concessão Onerosa e/ou a comissão responsável pela elaboração dos editais dos Termos de Concessão Onerosa para Restaurantes, Lancherias e Cafeterias poderão solicitar à CONCESSIONÁRIA a comercialização de outros alimentos e/ou bebidas, se houver a demanda pelo público que frequenta o local, ficando a CONCESSIONÁRIA sujeita a atender ao solicitado dentro do prazo de 30 dias a contar da data da solicitação.

6.16. Em caso de justificada impossibilidade de atender a inclusão de produtos no prazo supra especificado, este prazo poderá ser reavaliado pelo gestor do Termo de Concessão Onerosa, que indicará nova data para atendimento.

6.17. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar as seguintes máquinas de autosserviço no Hospital Veterinário Universitário:

a) Máquina de cappuccino, café com leite, café expresso, chocolate quente e mocaccino: este equipamento deverá estar disponível em local a ser definido pela CONCEDENTE. A utilização do referido equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento de cada usuário interessado. Portanto, o equipamento deverá possuir sistema flexível de pagamento, proporcionando pelo menos uma alternativa física, através de moedas ou cédulas, e uma alternativa eletrônica, através de cartão de crédito, débito ou PIX. A CONCESSIONÁRIA deverá manter sempre o equipamento abastecido com os insumos necessários para a produção das bebidas oferecidas e manter o equipamento e arredores em condições higiênico-sanitárias adequadas. Os custos com a instalação e a manutenção deste equipamento serão de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, a UFSM só irá disponibilizar os pontos de água e energia para o funcionamento do equipamento.

b) Máquina de bebidas e lanches prontos (snacks): este equipamento deverá estar disponível em local a ser definido pela CONCEDENTE. A utilização do referido equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento de cada usuário interessado. Portanto, o equipamento deverá possuir sistema flexível de pagamento, proporcionando pelo menos uma alternativa física, através de moedas ou cédulas, e uma alternativa eletrônica, através de cartão de crédito, débito ou PIX. A máquina deverá permitir a oferta de produtos com pelo menos duas temperaturas distintas e ajustáveis. A capacidade mínima da máquina deverá ser de 200 produtos. A CONCESSIONÁRIA deverá manter sempre o equipamento abastecido com os itens ofertados e manter o equipamento e arredores em condições higiênico-sanitárias adequadas. Os custos com a instalação e a manutenção deste equipamento serão de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, a UFSM só irá disponibilizar os pontos de água e energia para o funcionamento do equipamento.

7. Obrigações da LICITANTE

7.1. A LICITANTE deverá considerar a comprovação dos seguintes itens para habilitação técnica:

a) Apresentação de comprovação de realização de visita técnica ou declaração de concordância, nos termos desta seção; e

b) Apresentação de comprovação de capacidade técnica e operacional para a execução das atividades de Lancheria;

7.2. A LICITANTE deverá realizar uma visita técnica ao espaço físico da Lancheria, para a verificação das condições do local e a apresentação de eventuais dúvidas.

7.3. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8:30 horas às 11:30 horas e das 13:30 horas às 16:00 horas.

7.4. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia. A LICITANTE deverá agendar previamente a vistoria pelo telefone (55) 99157 9305 ou pelo e-mail csg@ufsm.br.

7.5. O período para vistoria iniciar-se-á no primeiro dia útil da publicação do Edital, estendendo-se até 2 (dois) dias úteis anteriores à data prevista para a abertura da sessão pública.

7.6. A declaração de vistoria será emitida pela unidade responsável pelo agendamento, de forma presencial, ao responsável designado pela LICITANTE, devidamente identificado por meio de documento de identidade civil e documento expedido pela empresa que comprove sua habilitação para a realização da vistoria

7.7. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação, assumindo total responsabilidade sobre a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de instalação e execução dos serviços. A declaração deve ser emitida pelo representante legal da LICITANTE, devidamente registrada em cartório.

7.8. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

8. Formação dos preços

8.1. A LICITANTE deverá indicar os preços unitários por item na proposta.

8.2. Nos preços cotados a LICITANTE deverá considerar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria-prima (alimentos) e pagamento de mão de obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços; Assim como devem ser deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos. O lucro bruto da Licitante, da mesma forma, deverá ser considerado nos preços unitários.

8.3. A LICITANTE deverá apresentar em sua proposta a planilha de cotação dos itens conforme o modelo do ANEXO III deste Termo de Referência.

9. Localização da concessão de uso

9.1. A área física da Lancheria do Centro de Ciências Rurais - CCR está localizada no Prédio 42, rua Sul 30, no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria, Avenida Roraima nº 1000, Cidade Universitária, Bairro Camobi, Santa Maria – RS, CEP 97105-900. A planta Baixa da área física disponibilizada e a proposta arquitetônica de layout encontram-se no ANEXO I deste Termo de Referência.

10. Requisitos para a concessão de uso

10.1. O público beneficiado pela Permissão de Uso da área física será composto por todos os estudantes, servidores, terceirizados e visitantes da Universidade que utilizarem os serviços da Lancheria.

10.2. O horário de funcionamento da Lancheria será das 7h30 às 20h, de segunda a sexta-feira. O horário de funcionamento poderá ser ampliado ou reduzido de acordo com a demanda e as necessidades da comunidade universitária, mediante prévia autorização da Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA).

10.3. A Lancheria deverá manter os padrões de qualidade e higiene exigidos pela Universidade durante todo o horário de funcionamento, oferecendo um ambiente agradável e acolhedor para os usuários.

10.4. É vedada à CONCESSIONÁRIA a subcontratação total ou parcial da Lancheria.

10.5. É proibida a realização de festas e quaisquer eventos dessa natureza nas dependências da Lancheria.

10.6. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, conforme disposto na Resolução UFSM Nº 026/2018.

10.7. É vedada a comercialização de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno, derivado ou não do tabaco, nos termos da Lei Nº 9.294, de 15/07/1996.

10.8. Em situações especiais, ou em casos de eventos da Universidade, a CONCESSIONÁRIA poderá abrir aos sábados, domingos e feriados, mediante autorização da PROINFRA a partir de solicitação encaminhada com antecedência mínima de 07 (sete) dias do evento.

10.9. A CONCESSIONÁRIA utilizará a área física cedida para instalação e exploração comercial de Lancheria, devendo comercializar os lanches previstos neste Termo de Referência, bem como outras bebidas quentes e frias, artigos de *bombonière*, sorvetes, entre outros, desde que aprovados pela Equipe de Fiscalização da UFSM.

10.10. A CONCESSIONÁRIA deverá pagar à Universidade Federal de Santa Maria Taxa de Retribuição pelo uso da área física, mensalmente, que será fixada em conformidade com o valor de mercado do aluguel de espaços similares na região. Além disso, a CONCESSIONÁRIA deverá arcar com todos os custos de energia elétrica, água, coleta de lixo e outros serviços necessários para o funcionamento da Lancheria.

10.11. A Taxa de Retribuição Mensal é o valor pago pela CONCESSIONÁRIA à Universidade Federal de Santa Maria como contraprestação pelo uso da área física da Lancheria. Esta taxa é estabelecida no contrato de Permissão de Uso e deve ser reajustada anualmente de acordo com o índice de inflação estabelecido no Termo de Permissão.

10.12. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela manutenção da área física e dos equipamentos utilizados na Lancheria, incluindo os custos de reparo e substituição de qualquer item que se torne necessário. A Universidade Federal de Santa Maria reserva-se o direito de vistoriar periodicamente o local para verificar o cumprimento desta obrigação.

10.13. Qualquer tipo de alteração na área física da Lancheria deverá ser previamente autorizada pela PROINFRA, mediante apresentação de um projeto preliminar. As alterações deverão ser realizadas pela CONCESSIONÁRIA, observadas as normas e regulamentações aplicáveis de forma a garantir a manutenção das condições de segurança e funcionamento da Lancheria. Os custos das alterações são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

10.14. Qualquer tipo de benfeitoria a ser realizada na área física da Lancheria, solicitada pela Universidade Federal de Santa Maria, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas e regulamentações aplicáveis de forma a garantir a manutenção das condições de segurança e funcionamento da Lancheria. Os gastos com a benfeitoria poderão ser descontados da Taxa de Retribuição Mensal paga pela CONCESSIONÁRIA, desde que previamente avaliados e autorizados pela PROINFRA e observando os limites legais aplicáveis.

10.15. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, no momento da contratação, documentos que comprovem sua capacidade técnica e operacional para desempenhar as atividades de Lancheria. Isso inclui a apresentação de rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo, ou seja, o conjunto de ações e procedimentos que são seguidos para produzir os alimentos e bebidas que serão oferecidos no estabelecimento.

10.16. Essas rotinas devem abranger todas as etapas do processo produtivo, desde o planejamento de insumos (os materiais e ingredientes necessários para a produção dos alimentos e bebidas), passando pela seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição das refeições. Esta condição é imprescindível para garantir que os alimentos e bebidas serão preparados e distribuídos de forma segura, higiênica e de acordo com as expectativas da Universidade Federal de Santa Maria.

10.17. A CONCESSIONÁRIA deverá possuir, durante a vigência da Permissão de Uso, todas as licenças e alvarás necessários para a exploração de atividades de Lancheria conforme a legislação vigente, incluindo, pelo menos, o alvará de funcionamento, certificados de controle integrado de pragas e vetores, certificados de curso de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação.

10.18. A CONCESSIONÁRIA será responsável por manter todas as licenças e alvarás em dia durante todo o período de vigência do Termo de Permissão de Uso. Em caso de vencimento, suspensão ou cancelamento de qualquer licença ou alvará, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar o fato imediatamente à Universidade Federal de Santa Maria e providenciar a sua renovação ou substituição.

10.19. A Universidade Federal de Santa Maria poderá, a qualquer momento, solicitar a apresentação das licenças e alvarás da CONCESSIONÁRIA para fins de verificação e conferência. Em caso de descumprimento dessa obrigação, a Universidade poderá, a seu critério, tomar as medidas cabíveis, incluindo o cancelamento do Termo de Permissão de Uso.

10.20. A CONCESSIONÁRIA deverá observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, conforme estabelecido no art. 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

10.21. A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer a Lancheria, não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da CONCESSIONÁRIA, salvo em casos excepcionais e com autorização da Equipe de Fiscalização.

10.22. O fornecimento de alimentos e bebidas deverá ocorrer somente nas dependências da Lancheria ou, caso solicitado pelo consumidor, em embalagens próprias para viagem.

10.23. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis para viagem do tipo Box Antivazamento em Cartão Triplex, embalagem tipo Hamburgueira Biodegradável ou plástico PLA (poliácido láctico), copo de papel 180-210ml, ou equivalentes, sem custo adicional ao consumidor. É vedado o uso de embalagem de isopor ou plástico 6 PP para servir bebidas e lanches.

10.24. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, imediatamente após o início de suas atividades, as máquinas de autosserviços, conforme item 6.17, que deverá ser instalado em local específico definido pela Direção da Unidade de Ensino, em um dos prédios do complexo do Hospital Veterinário Universitário, com acesso ao público.

10.25. A utilização do equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento automático.

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

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

10.28. A Unidade de Ensino poderá solicitar, em caso de justificada necessidade, a instalação de uma máquina adicional, ao que a CONCESSIONÁRIA deverá atender após a notificação pelo gestor do Termo de Permissão, no prazo definido pela gestão.

10.29. A máquina adicional deverá atender às mesmas condições estabelecidas para o equipamento já instalado.

10.30. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar condimentos em sachês: *catchup*, maionese, mostarda, entre outros. É proibido o uso destes condimentos em recipientes ou frascos de uso coletivo, tais como tubos e bisnagas.

10.31. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar em sachês: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros.

10.32. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar guardanapos e palitos em embalagens individuais e unitárias. É proibido o uso de paliteiros e porta guardanapos no local.

10.33. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os talheres (garfo, faca, colher, mexedor) sem custo adicional aos consumidores.

10.34. A CONCESSIONÁRIA deve garantir que todos os produtos ofertados aos usuários sejam preparados com gêneros de primeira qualidade, com adequada apresentação, sabor agradável e obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.

10.35. A CONCESSIONÁRIA deverá priorizar a utilização de produtos naturais e frescos nas preparações em substituição aos produtos industrializados. No entanto, deve utilizar somente maionese industrializada na preparação dos alimentos.

10.36. A CONCESSIONÁRIA deverá planejar suas rotinas de trabalho de modo a evitar atrasos na reposição de alimentos e nas filas de atendimento e do caixa de pagamento.

10.37. O pagamento das refeições/lanches/bebidas será realizado diretamente pelo consumidor à CONCESSIONÁRIA, no caixa. Devem ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes meios de pagamento: dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e PIX.

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

10.39. É obrigatório o fornecimento de cupom fiscal aos consumidores.

10.40. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível e de fácil acesso para os consumidores uma tabela de preços da cesta de produtos ofertados na Lancheria.

10.41. A tabela de preços deverá ser exibida em painel manual ou eletrônico e deve conter informações sobre os preços dos diferentes produtos e serviços oferecidos na Lancheria.

10.42. Para garantir que a tabela de preços seja visível em todo o espaço da Lancheria, a CONCESSIONÁRIA deverá escolher um ou mais locais de fácil acesso e visibilidade para a exibição da tabela de preços.

10.43. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir que a tabela de preços esteja sempre atualizada e legível, de forma que os consumidores possam consultá-la facilmente e compreender as informações contidas nela.

10.44. A fiscalização da UFSM poderá, a qualquer tempo, vistoriar a Lancheria para verificar o cumprimento desta obrigação.

11. Boas práticas de manipulação de alimento

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

11.2. No que se refere à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- a) Estabelecer fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O acesso às instalações não deverá ser comum aos outros usos;
- 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) Todas as portas e janelas com acesso ao exterior devem estar com telas milimetradas (malha de 2 milímetros) e as portas com barreiras de proteção na parte inferior. As telas milimetradas deverão ser removíveis para limpeza. As barreiras de proteção deverão ser adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais;
- e) Manter as áreas externa próximo ao estabelecimento 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), se aplicável, de material liso, resistente, de fácil limpeza, mantendo em pleno funcionamento;
- i) Possuir equipamentos, móveis e utensílios de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. As superfícies que entram em contato com o alimento deverão ser lisas, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. É vedado o uso de madeira em móveis, equipamentos e utensílios;

- j) Todos os móveis na área de manipulação de alimentos (bancadas, mesas e prateleiras) devem ser em aço inoxidável 304 em bom estado de conservação e apresentação;
- k) Disponibilizar no estabelecimento instrumentos ou equipamentos de medição, tais como termômetros, balança, relógios, entre outros, para averiguar e comprovar os termos descritos neste Termo de Referência;
- l) Realizar a manutenção programada e periódica do sistema de climatização e de exaustão;
- m) Aferir os instrumentos ou equipamentos de medição críticos (termômetros, balanças) e apresentar comprovação ou laudo técnicos para a fiscalização da UFSM quando solicitado ou, no mínimo, semestralmente;
- n) Adquirir, instalar e suprir o(s) lavatório(s) para higienização das mãos com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, higienizado sempre que necessário e, no mínimo, diariamente;

11.3. No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- a) Garantir que os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados;
- b) Estabelecer operações de higienização com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias, de acordo com o quadro constante no ANEXO X deste Termo de Referência;
- c) É expressamente proibido varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação de alimentos, reaproveitar embalagens de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, bem como escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública;
- d) Manter alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento;
- e) Manter alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração ou conforme rotulagem.

11.4. No que se refere à preparação do alimento, a CONCESSIONÁRIA deverá:

- a) Utilizar matérias-primas, ingredientes e embalagens para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;
- b) Estabelecer medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada;
- c) Garantir que produtos perecíveis não fiquem expostos à temperatura ambiente;
- d) Acondicionar e identificar de acordo com a rotulagem os alimentos que não foram utilizados na totalidade;
- e) 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 assegurem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- f) 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;
- g) Quando utilizado o forno de micro-ondas para descongelamento, o alimento deverá ser submetido à cocção imediata. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente e/ou em água parada ou corrente. Após o descongelamento, o produto não deverá ser congelado novamente;
- h) Garantir que os produtos preparados sejam embalados, identificados e conservados de acordo com os critérios indicados no quadro constante no ANEXO IV deste Termo de Referência;
- i) Realizar o controle das temperaturas dos equipamentos de refrigeração e congelamento bem como higienização adequada conforme orientações 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 ser implementado no estabelecimento uma instrução de trabalho relacionada ao procedimento de higienização dos hortifrutícolas.

k) 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 malcozidos 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.

11.5. No que se refere ao abastecimento de água, a CONCESSIONÁRIA 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 equipe de fiscalização quando solicitado;
- b) Utilizar gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;

11.6. No que se refere ao armazenamento do alimento preparado, a CONCESSIONÁRIA deverá garantir que o armazenamento do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorra em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

11.7. No que se refere à exposição ao consumo do alimento preparado, a CONCESSIONÁRIA 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) 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;
- d) Garantir que os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres estejam devidamente higienizados e armazenados em local protegido;
- e) Garantir a ausência de ornamentos e plantas ornamentais na área de produção de alimentos;
- f) Garantir que funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulem os alimentos;

11.8. No que se refere à documentação e registro, a CONCESSIONÁRIA deverá garantir que o estabelecimento tenha implementado, no mínimo, o Manual de Boas Práticas e os quatro Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de acordo

com a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 ou de acordo com a legislação sanitária vigente, estabelecendo o prazo para adequação e disponibilização desse, seis meses após o início do contrato. Esses documentos deverão estar disponíveis aos funcionários envolvidos, à autoridade sanitária e às equipes de gestão e fiscalização dos Termos de Permissão da UFSM.

11.9. No que se refere à responsabilidade, a CONCESSIONÁRIA deverá:

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

11.10. 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.

11.11. Os condimentos deverão ser disponibilizados em sachês: catchup, maionese, entre outros. É proibido o uso destes condimentos em recipientes ou frascos de uso coletivo, como tubos e bisnagas. Também deverão ser disponibilizados em sachês: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros no local.

11.12. Deverão ser disponibilizados guardanapos e palitos em embalagens individuais e unitárias. É proibido o uso de paliteiros no local.

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

11.14. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar somente maionese industrializada na elaboração das preparações.

11.15. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos /vegetarianos, devidamente identificados, separados por estrutura física.

11.16. No caso da inserção de novos alimentos e/ou bebidas para a comercialização na lancheria, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pela fiscalização do contrato, caso venha fazer parte da Cesta de Produtos.

12. Requisitos arquitetônicos

12.1. Após a fase de Homologação do Pregão Eletrônico e antes de iniciar as atividades na Lancheria, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar um projeto de revitalização e ocupação da área física, contendo a adequação higiênico-sanitária e projeto de interiores.

12.2. O Projeto de Adequação deverá ser elaborado por profissional habilitado com registro válido (apresentar esta comprovação) no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU), e ficará sujeito a adaptações solicitadas pela Comissão Editalícia de Lanchonetes, podendo ser modificado no número máximo de duas vezes. Caso o Projeto de Adequação não atenda às especificações previstas neste Termo de Referência e às adequações sugeridas pela Comissão Editalícia de Lanchonetes este será automaticamente reprovado e a LICITANTE desclassificada.

12.3. A LICITANTE deverá arcar com os custos de elaboração e apresentação do projeto arquitetônico.

12.4. São premissas do o projeto de ocupação o atendimento às legislações pertinentes, as exigências técnicas da área de produção e as seguintes diretrizes:

- a) o salão de atendimento deverá oferecer ao usuário, pelo menos, dois tipos de ambiente de atendimento: mesas (formato e dimensões a serem definidas pelo proponente e balcão alto (para acomodação em bancos altos) no(s) perímetro(s) do salão, em localização e dimensões definidas pelo proponente (ver sugestão de layout no ANEXO V);
- b) instalação de porta do tipo vai-vem entre cozinha e salão, com visor;

- c) revisão de instalação elétrica e adequação ao novo layout;
- d) tomadas e entradas USB nas mesas e em balcão alto, se houver, para utilização dos usuários;
- e) climatização: considerar no cálculo da potência dos equipamentos a população permitida pela Resolução Técnica nº 11 – Saídas de Emergência – do Corpo de Bombeiros Militar do RS (RT 11- parte 01). Salienta-se que a classificação da lancheria enquadra-se como F8 – Local para Refeição – Restaurantes, lanchonetes, bares, cafés, refeitórios, cantinas e assemelhados – para o computo da população máxima permitida;
- f) revisão/reparo, pintura e vedação das esquadrias da fachada;
- g) revisão, retirada de película e substituição de vidros, quando necessário, das esquadrias da fachada. É permitido o uso de películas lisas nos vidros, que diminuam a incidência solar no interior do espaço;
- h) troca total do piso – especificações mínimas do piso: porcelanato PEI 5, antiderrapante ou outro material com igual ou superior segurança para o tráfego e limpeza. As dimensões serão definidas no projeto a ser apresentado;
- i) remoção de azulejo em todas as paredes onde atualmente há este material e substituição por pintura epóxi;
- j) qualificação dos revestimentos de piso, parede e teto, conforme projeto a ser apresentado e legislações pertinentes;
- k) projeto luminotécnico, contemplando adequadamente as diferentes funções – produção, áreas de atendimento, salão;
- l) o mobiliário deverá ser novo, com dimensões compatíveis às exigências ergonômicas, funcional, sem pontas cortantes, lavável e de fácil manutenção e mobilidade. Não serão aceitos mobiliários de PVC e/ou plástico com inserção de publicidade de qualquer natureza. Quando o mobiliário for projetado sob medida, apresentar imagens e/ou projeto 2D com especificação ou ilustração de materiais e cores;
- m) observar a norma NBR 9050/2015 para elaboração de layout, mobiliário e atendimento;
- n) observar o critério de harmonia na elaboração da paleta de cores do projeto, considerando a especificação de revestimentos, mobiliários e complementos;
- o) poderá ser utilizada a área externa para mesas, desde que preserve faixa de circulação e rota de saída considerando a NBR9050/2020 e normativas de prevenção de incêndio.

12.5. A identificação visual do estabelecimento poderá ser inserida na modulação da esquadria das fachadas. Caso a vencedora fizer parte de uma franquia, é permitido o uso da identidade visual existente, no espaço permitido.

12.6. Não serão permitidas, na fachada e corredor interno do prédio, colagens de cartazes, adesivos ou outros materiais de publicidade de marcas e/ou logomarcas, desenhos e fotos que identifiquem produtos e/ou fornecedores do estabelecimento.

12.7. O projeto deve ser apresentado, para avaliação, no nível de anteprojeto, contendo todos os elementos necessários para a compreensão da proposta, sendo no mínimo:

- a) planta baixa cotada com indicação de elementos a demolir e construir, se houver;
- b) layout em planta e imagens 3D, luminotécnica;
- c) projetos complementares – elétrico, hidrossanitário, lógica etc.;
- d) elevações: no mínimo um corte do conjunto salão e cozinha;
- e) fachadas: com indicação da proposta de identificação do estabelecimento;
- f) planilha orçamentária discriminada com os custos e códigos de todos os serviços, baseada nos insumos e composições do SINAPI – RS, Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil. Os serviços cujos insumos não constem no SINAPI podem ser cotados via pesquisa de mercado dos preços da região. O custo total tem como limite máximo o valor do orçamento base fornecido pela PROINFRA (ANEXO VII);
- g) imagens de referências ou catálogo dos mobiliários do salão a serem adquiridos e/ou planejados.

12.8. Após revisão e aprovação, antes do início da execução, a proponente deve entregar à Pró-Reitoria de Infraestrutura, em meio digital, os projetos executivos, memorial descritivo da obra e especificação de mobiliário a ser adquirido ou executado, o orçamento aprovado, e respectivas ARTs e/ou RRTs de Projeto e de Execução.

12.9. A execução deverá ser realizada por empresa especializada no setor de construção civil e por responsável técnico habilitado, devendo apresentar, antes do início dos serviços estes documentos: comprovação de registro do profissional no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU), constando o nome do responsável técnico pelos serviços a executar e atestado(s) de Capacidade Técnica acompanhado(s) das CATs correspondentes, do responsável técnico, (cópia autenticada ou cópia acompanhada do original), emitidos por contratante pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, devidamente registrados no CREA ou CAU, de que os profissionais possuem aptidão para o desempenho das atividades, compatíveis em características e prazos.

12.10. Os componentes da Comissão Editalícia de Lanchonetes irão eventualmente vistoriar a execução dos serviços e atestar se os mesmos possuem correspondência com os projetos aprovados e atendem aos critérios de execução preconizados pela boa técnica.

12.11. Após execução da obra, a proponente deve entregar à Pró-Reitoria de Infraestrutura, em meio digital, os projetos “as built”.

12.12. A Pró-Reitoria de Infraestrutura disponibiliza, em meio digital, os desenhos referentes ao espaço objeto da licitação. **A proponente deve conferir medidas e levantar as informações estruturais e complementares no local.**

12.13. A Pró-Reitoria de Infraestrutura disponibiliza, a título de sugestão, proposta de layout do espaço interno (ver ANEXO V).

13. Conservação do espaço físico

13.1. A CONCESSIONÁRIA deverá assinar um Termo de Recebimento do Imóvel estabelecido pela UFSM estando ciente da situação predial e dos equipamentos pertencentes à UFSM que porventura estejam no local antes do início das atividades.

13.2. A manutenção predial interna e externa do local é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser realizada às suas expensas, sem ônus para a UFSM. São exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas, interruptores, tubulações e fiação elétrica, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado, goteiras e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

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

13.4. A CONCESSIONÁRIA deverá observar que os equipamentos a serem instalados tenham padrão “A” de consumo de energia elétrica, quando aplicável, e para utilização na tensão local da rede elétrica: 220V monofásico ou 380V trifásico. A instalação de equipamentos específicos, que apresentem grandes cargas ou tensão de alimentação diferenciada, deverá ser previamente analisada e autorizada pela equipe técnica da PROINFRA.

13.5. Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não acarretando qualquer ônus para a UFSM, devendo ser PREVIAMENTE analisadas, aprovadas e autorizadas pela PROINFRA.

13.6. Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do item anterior serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

13.7. Ao término da vigência do Termo de Permissão, a CONCESSIONÁRIA deverá desocupar e entregar, em prazo determinado pela Coordenadoria de Serviços Gerais, o espaço físico que lhe havia sido destinado, nas condições em que recebeu o espaço, incluindo os equipamentos pertencentes à UFSM, se houver.

13.8. Caso seja verificada a necessidade de correções e/ou adequações do espaço físico para retornar às condições do recebimento, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, às suas expensas, estas correções/adequações. Neste caso, deverá ser realizada nova inspeção do espaço físico.

13.9. Somente será emitido o Termo de Devolução quando for constatado pela UFSM que o espaço físico se encontra nas mesmas condições do recebimento. A entrega do espaço será formalizada somente a partir da emissão do Termo de Devolução.

14. Responsabilidades da UFSM

14.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, de acordo com a legislação vigente.

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

14.3. Encaminhar à CONCESSIONÁRIA as guias de recolhimento correspondentes às retribuições devidas na forma estabelecida no Termo de Permissão.

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

14.5. A UFSM não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Permissão, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14.6. A UFSM não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários junto à CONCESSIONÁRIA.

14.7. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da UFSM.”

15. Responsabilidades da CONCESSIONÁRIA

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prover móveis, equipamentos e utensílios para a exploração da atividade econômica, tendo como base a tabela de referência do ANEXO VI e na planta baixa apresentada no ANEXO I e no seu projeto arquitetônico aprovado.

15.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter durante o período de vigência do Termo de Permissão, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

15.3. A CONCESSIONÁRIA deverá designar formalmente preposto para representá-la perante a UFSM, o qual deverá manter telefone, e-mail e endereço atualizados junto à Coordenadoria de Serviços Gerais (CSG).

15.4. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o cadastro como entidade externa no sistema PEN-SIE da UFSM, a fim de que a mesma possa ser informada das situações relacionadas ao contrato por meio de processo eletrônico.

15.5. A CONCESSIONÁRIA deverá instalar, se for o caso, em até 03 (três) dias após o recebimento das chaves, um quadro de medição de energia elétrica (incluindo o medidor equivalente ao utilizado pela concessionária de energia local, conforme marca e modelo indicado pela equipe técnica da UFSM) na parede externa, para leitura do consumo de energia elétrica. O quadro de medição deverá ser de material, tamanho e capacidade adequados ao tipo de medição, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

15.6. A CONCESSIONÁRIA deve tomar ciência junto à PROINFRA da situação do Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio - APPCI do respectivo espaço no prédio em questão e cumprir as exigências conforme orientação bem como em registros, licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal. Estes documentos deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis à fiscalização.

15.7. A CONCESSIONÁRIA deverá implementar de forma adequada a planificação, execução e supervisão dos serviços, contemplando todas as atividades necessárias da lancheria, com a finalidade de obter uma operação correta e eficaz e de realizar os serviços de forma metódica e constante, mantendo sempre em perfeita ordem e em ótimas condições de limpeza e higiene todas as dependências objeto desta Permissão de Uso.

15.8. A CONCESSIONÁRIA será responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias de seus colaboradores, incluindo indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional. A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar por quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de empregados que tenham participado do objeto deste edital, sendo considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por qualquer ônus recorrente.

15.9. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir o controle de saúde de seus empregados, cumprindo todas as exigências da legislação sanitária relativas aos exames médicos. Será exigido da CONCESSIONÁRIA o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) nas situações de admissão, periódica, troca de função, retorno às atividades e demissão. O ASO deverá estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização.

15.10. A CONCESSIONÁRIA deverá afastar da atividade de preparação de alimentos os colaboradores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica e sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela equipe de fiscalização da UFSM.

15.11. A CONCESSIONÁRIA deverá manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente. Toda a equipe deverá ser mantida uniformizada e fazendo uso dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) aplicáveis a cada atividade.

15.12. A responsabilidade pelo fornecimento dos uniformes e EPI aos funcionários será da CONCESSIONÁRIA. Todos os EPIs utilizados deverão apresentar o número do Certificado de Aprovação (CA) fornecido pelo Ministério do Trabalho. Os EPI e uniformes deverão estar disponíveis em quantidade adequada para o serviço prestado.

15.13. A CONCESSIONÁRIA deverá instruir seus colaboradores quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório, fornecendo treinamentos e informações atualizadas sobre o uso adequado dos equipamentos e materiais utilizados na Lancheria.

15.14. A CONCESSIONÁRIA deve garantir que seus colaboradores estejam cientes das medidas de segurança necessárias para prevenir e combater incêndios, bem como dos procedimentos a serem seguidos em caso de emergência. É obrigação da CONCESSIONÁRIA garantir a segurança dos usuários e funcionários da Lancheria, adotando medidas preventivas para evitar acidentes e prejuízos materiais.

15.15. A CONCESSIONÁRIA deverá promover a capacitação periódica dos seus colaboradores, com frequência mínima anual, sobre boas práticas de redução de desperdício e poluição, bem como sobre reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação. Os registros dessas capacitações devem ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis para a fiscalização da UFSM.

15.16. A CONCESSIONÁRIA deverá manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer colaborador que a equipe de fiscalização da UFSM considere em conduta inconveniente ou que não esteja habilitado para a prestação dos serviços.

15.17. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os produtos, insumos e equipamentos necessários para a produção e preparação dos alimentos oferecidos (Cesta de Produtos e adicionais, se houver), com exceção dos equipamentos pertencentes à UFSM que se encontram instalados no local. Os equipamentos fornecidos devem estar em bom estado de conservação, apresentação e manutenção.

15.18. A CONCESSIONÁRIA, caso necessário, deverá providenciar a instalação da central de gás GLP conforme o projeto disponibilizado pela PROINFRA e em conformidade com as normas de prevenção e proteção contra incêndio estabelecidas pelo CBM-RS. A central de gás deve estar devidamente adequada e segura para o armazenamento e distribuição de GLP. A CONCESSIONÁRIA será responsável por todas as obrigações e ônus decorrentes da instalação e operação da central de gás, inclusive a obtenção de todas as autorizações e licenças necessárias junto aos órgãos competentes.

15.19. Em relação aos equipamentos pertencentes à UFSM, a CONCESSIONÁRIA deverá manter estes itens em perfeito funcionamento, arcando inclusive com a sua manutenção ao longo da vigência contratual e devolvê-los à UFSM em perfeitas condições de uso.

15.20. A CONCESSIONÁRIA assinará um termo de cessão de uso com a identificação dos equipamentos pertencentes à UFSM existentes no local que permanecerão sob sua responsabilidade durante o período de permissão.

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

15.22. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir integralmente todas as leis e regulamentações aplicáveis ao funcionamento da Lancheria, incluindo quaisquer diretrizes, normas ou determinações complementares emitidas pela PROINFRA, garantindo assim a conformidade legal de suas atividades.

15.23. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir que a equipe de fiscalização realize vistorias nos locais de preparação, acondicionamento e distribuição dos alimentos, estando ciente de que, se identificados alimentos sem identificação, com data de validade vencida, de origem duvidosa ou com outra característica sensorial em desacordo, estes deverão ser retirados.

15.24. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir a vistoria dos alimentos em exposição, estando ciente de que os alimentos que não estiverem em condições de consumo deverão ser retirados.

15.25. A CONCESSIONÁRIA deverá adotar boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, tais como:

- a) Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
- b) Substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- c) Racionalizar e reduzir o consumo de energia (especialmente elétrica) e água.

15.26. A CONCESSIONÁRIA será responsável pelo recolhimento e destinação adequada de todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico do Restaurante, em conformidade com as diretrizes do Setor de Planejamento Ambiental da UFSM.

15.27. A CONCESSIONÁRIA deverá pagar os valores devidos à UFSM até a data do seu vencimento, conforme estabelecido no Termo de Permissão. O não cumprimento desta obrigação ensejará as sanções previstas no referido Termo.

15.28. Findo o prazo do Termo de Permissão, a CONCESSIONÁRIA deverá encerrar suas atividades no local após o último dia de vigência do Termo, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

16. Controle e fiscalização

16.1. A UFSM realizará a fiscalização sobre os serviços, por meio de equipe de fiscalização, composta por servidores designados. A equipe de fiscalização fiscalizará todas as etapas do cumprimento deste Termo de Referência e seus Anexos.

16.2. A fiscalização buscará garantir o cumprimento das especificações deste Termo de Referência e seus Anexos, através da verificação da conformidade da prestação dos serviços com o estabelecido nas especificações, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do objeto.

16.3. A equipe de fiscalização poderá ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de colaborador da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

16.4. A equipe de fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos que não estiverem em condições de consumo. Também poderá, ao fiscalizar os locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.), exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, que estejam com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com a legislação sanitária vigente.

16.5. A equipe de fiscalização deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento do objeto da Permissão de Uso.

16.6. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela licitante vencedora ensejará a aplicação de sanções administrativas, de acordo com a documentação da Permissão de Uso e com a legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

16.7. A fiscalização da Permissão de Uso não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de não conformidades técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da UFSM, ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

16.8. A fiscalização da qualidade dos serviços será realizada sistematicamente, sem aviso prévio, pela equipe de fiscalização, aplicando a LISTA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, baseada na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e na Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009, conforme modelo no ANEXO XI.

16.9. Após a aplicação da Lista de Avaliação, serão calculados os índices P1 a P9 e PGERAL conforme as fórmulas constantes do ANEXO VII.

16.10. Os percentuais parciais (P1 a P9) serão utilizados para definição de ações e melhorias a serem realizadas pela CONCESSIONÁRIA. O percentual geral (PGERAL) será utilizado para a classificação do estabelecimento, conforme a tabela do ANEXO VII.

16.11. O estabelecimento será considerado CONFORME quando for classificado nas categorias A ou B ANEXO VII. Quando classificado na Categoria C e PENDENTE, o estabelecimento será notificado pela Equipe de Fiscalização estando sujeito à sanção administrativa pela UFSM.

16.12. Após a fiscalização, a equipe da UFSM irá elaborar relatório de visita técnica e o estabelecimento deverá apresentar Plano de Ação para todas as não conformidades indicadas, no prazo estabelecido pela fiscalização, conforme modelo disponível no ANEXO IX deste Termo de Referência.

16.13. Caso o estabelecimento se enquadrar nas categorias C ou PENDENTE, a fiscalização determinará prazo para correção das não conformidades. Decorrido o prazo estabelecido, será realizada nova fiscalização pela equipe da UFSM no estabelecimento, estando a CONCESSIONÁRIA sujeita às sanções administrativas cabíveis.

16.14. A equipe de fiscalização disponibilizará aos usuários um instrumento de pesquisa de satisfação, com no mínimo as seguintes informações:

- a) Facilidade de acesso aos preços dos produtos no estabelecimento;
- b) Fornecimento de cupom ou nota fiscal;
- c) Nível de satisfação em relação aos produtos comercializados (lanches em geral, almoço/prato feito, bebidas em geral, outros);
- d) Nível de satisfação em relação à higiene do local;
- e) Nível de satisfação em relação ao ambiente;
- f) Nível de satisfação em relação ao atendimento.

16.15. A fiscalização disponibilizará à CONCESSIONÁRIA o acesso aos resultados para que esta possa tomar as medidas adequadas para garantir um ótimo atendimento.

16.16. A equipe de fiscalização disponibilizará aos usuários um formulário de contato para o registro de reclamações, elogios e sugestões relacionadas às atividades da CONCESSIONÁRIA.

16.17. A fiscalização disponibilizará à CONCESSIONÁRIA o acesso ao formulário de contato para que esta possa avaliar e antecipar as medidas adequadas para garantir um ótimo atendimento.

16.18. Caberá à equipe de fiscalização informar à CONCESSIONÁRIA as correções necessárias oriundas da pesquisa de satisfação e do formulário de contato para que a mesma providencie as adequações, às suas expensas. O não cumprimento das correções ensejará as sanções administrativas cabíveis.

16.19. O desempenho nos resultados da pesquisa de satisfação será utilizado pela equipe de fiscalização para subsidiar o parecer da fiscalização sobre a possibilidade ou não de prorrogação do Termo de Permissão. O desempenho será aferido pela nota média das respostas dos usuários, dentro do ciclo anual de vigência do Termo de Permissão, de cada um dos subitens “c”, “d”, “e” e “f”, previstos em 16.14.

16.20. Para o cálculo da nota média serão desconsiderados a maior nota e a menor nota em cada item de avaliação.

16.21. O desempenho mínimo esperado é de 50% (cinquenta por cento) do nível máximo de satisfação constante no formulário de avaliação. O desempenho inferior a 50% enquadrará automaticamente a CONCESSIONÁRIA na Categoria PENDENTE, conforme o item 16.3.

16.22. A equipe de fiscalização deverá elaborar parecer sobre a possibilidade ou não de prorrogação de vigência do Termo de Permissão, dentro dos limites legais da legislação, com antecedência mínima de 60 dias da data de encerramento da vigência. O parecer deverá ser enviado à Coordenadoria de Serviços Gerais para as providências cabíveis.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

AIDA TERESINHA LOPES BRITES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 18/07/2024 às 11:04:57.

JANE LUCIA SARTORI LAMPERT

Equipe de apoio

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Area objeto do Termo de Concessao Onerosa.pdf (213.2 KB)
- Anexo II - Laudo de avaliacao do imovel.pdf (2.14 MB)
- Anexo III - Cesta de produtos atualizada com precos.pdf (42.08 KB)
- Anexo IV - Operacoes minimas de higienizacao.pdf (50.88 KB)
- Anexo V - Criterios para embalagem de alimentos.pdf (30.36 KB)
- Anexo VI - Sugestao de layout arquitetônico.pdf (129.49 KB)
- Anexo VII - Lista de equipamentos, moveis e utensilios.pdf (20.85 KB)
- Anexo VIII - Orcamento sintetico com cronograma fisico-financeiro.pdf (314.38 KB)
- Anexo IX - Calculo dos percentuais de conformidade.pdf (49.67 KB)
- Anexo X - Modelo de plano de acao.pdf (11.39 KB)
- Anexo XI - Lista de Avaliacao dos Servicos de Alimentacao.pdf (137.11 KB)

Anexo I - Area objeto do Termo de Concessao Onerosa.pdf



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

PROINFRA

PRANCHA

1/2

DESCRIÇÃO LANCHERIA CCR - PRÉDIO 42

PROJETISTA Arg. Gianine Pivetta Mello

DATA

JUNHO/2023

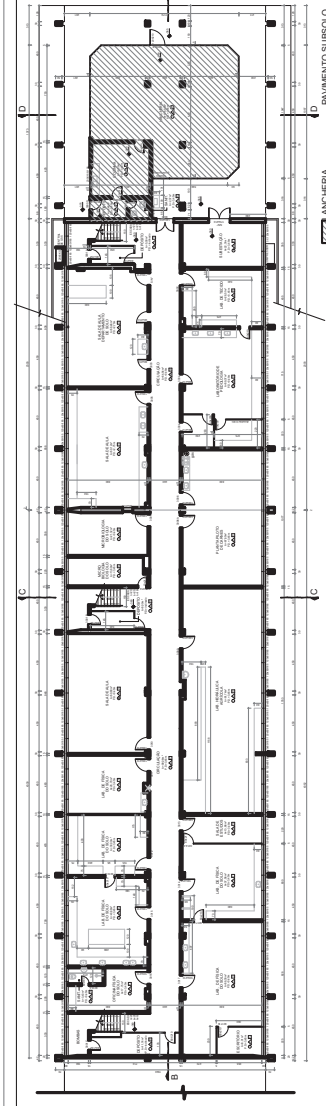
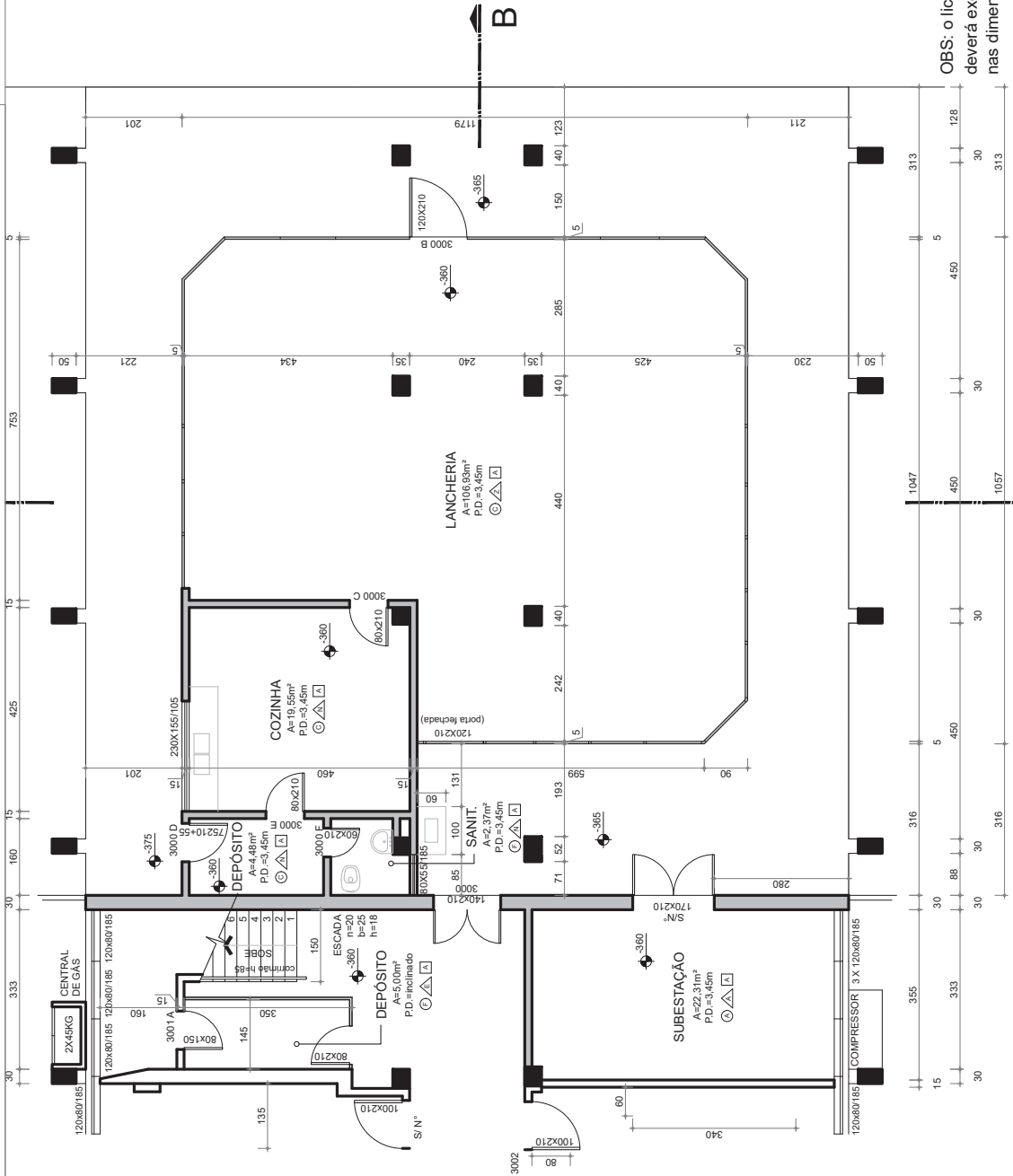
ESCALA

1/75

LOCAL

PRÉDIO 42 - SUBSÓLO

OBS: o licitante, para elaboração do projeto arquitetônico e complementares, deverá executar levantamento in loco, não baseando os projetos nas dimensões da planta cadastral da UFSC.



Anexo II - Operacoes minimas de higienizacao.pdf

OPERAÇÕES MÍNIMAS DE HIGIENIZAÇÃO

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

Anexo III - Criterios para embalagem de alimentos.pdf

CRITÉRIOS PARA EMBALAGEM DE ALIMENTOS

Alimento preparado	
Tempo (validade)	Temperatura em °C
Inferior a 5 dias	$\leq 4^{\circ}\text{C}$ e $< 5^{\circ}\text{C}$
5 dias	4°C ou menos
Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C .	

Anexo IV - Laudo de avaliacao do imovel.pdf



Ministério da Educação
Universidade Federal de Santa Maria - UFSM
Pró-Reitoria de Infraestrutura - PROINFRA

LAUDO DE AVALIAÇÃO

08/2023



Campus Universitário Santa Maria
Avenida Roraima, nº 1000, Santa Maria-RS,
Prédio 42 – Lancheria Centro de Ciências Rurais

08/2023

LAUDO DE AVALIAÇÃO 08/2023

Objeto

Lancheria - Edificação atualmente desocupada, Prédio 42.

Objetivo

Determinação da taxa de retribuição pelo uso de área física.

Finalidade

Instruir processo nº 23081.138266/2023-71.

Localização

Avenida Roraima, nº 1000, bairro Camobi, Santa Maria-RS.

Área avalianda

Edificação 42 - Lancheria.

Área construída

Área construída de 133,30 m².

Proprietário

União Federal - Universidade Federal de Santa Maria, conforme consta na certidão de matrícula do terreno 39.038.

Resultados da avaliação

Valor de mercado: **4.011,90 (considerado espaço reformado e com padrão de acabamento médio).**

Avaliadores

Eng. Pedro Orlando

Santa Maria, RS, 11/2023

1. OBJETIVO DA AVALIAÇÃO

Determinação da taxa de retribuição pelo uso de espaço físico no prédio 42 do Centro de Ciências Rurais da UFSM.

2. FINALIDADE

Instruir processo nº 23081.063488/2021-61 visando taxa de retribuição pelo uso de área física.

3. SOLICITANTE

Coordenadoria de Serviços Gerais – CSG/PROINFRA.

4. PRESSUPOSTOS, RESSALVAS E FATORES LIMITANTES

Este laudo se fundamenta no que estabelecem as normas técnicas da ABNT, Avaliação de Bens, registradas no INMETRO como NBR 14653 – Parte 1 (Procedimentos Gerais) e Parte 2 (Imóveis Urbanos), e baseia-se:

- na **Certidão de Matrícula do Terreno nº 39.038**.
- em informações constatadas *in loco* quando da **vistoria ao imóvel**, realizada no dia **31/01/2022**;
- em informações obtidas junto a agentes do mercado imobiliário local (vendedores, compradores, intermediários, etc.).

Não foram efetuadas investigações quanto à correção dos documentos analisados, se correta e devidamente regularizada, se imóvel objeto estaria livre e desembaraçado de quaisquer ônus ou gravames.

Investigações envolvendo aspectos legais **não fizeram parte** do presente trabalho; não foram realizadas verificações sobre demandas judiciais, hipotecas, penhoras ou averiguações para constar se sobre o imóvel incide quaisquer tipos de ônus, encargos ou restrições.

Não fez parte do escopo do trabalho o levantamento de áreas e de confrontações através de instrumentos de medição. Eventuais divergências, se significativas, alteram os resultados deste trabalho. Máquinas e equipamentos também não compõem a avaliação.

As informações obtidas durante a pesquisa de mercado foram tomadas como de boa fé.

5. PROPRIETÁRIOS

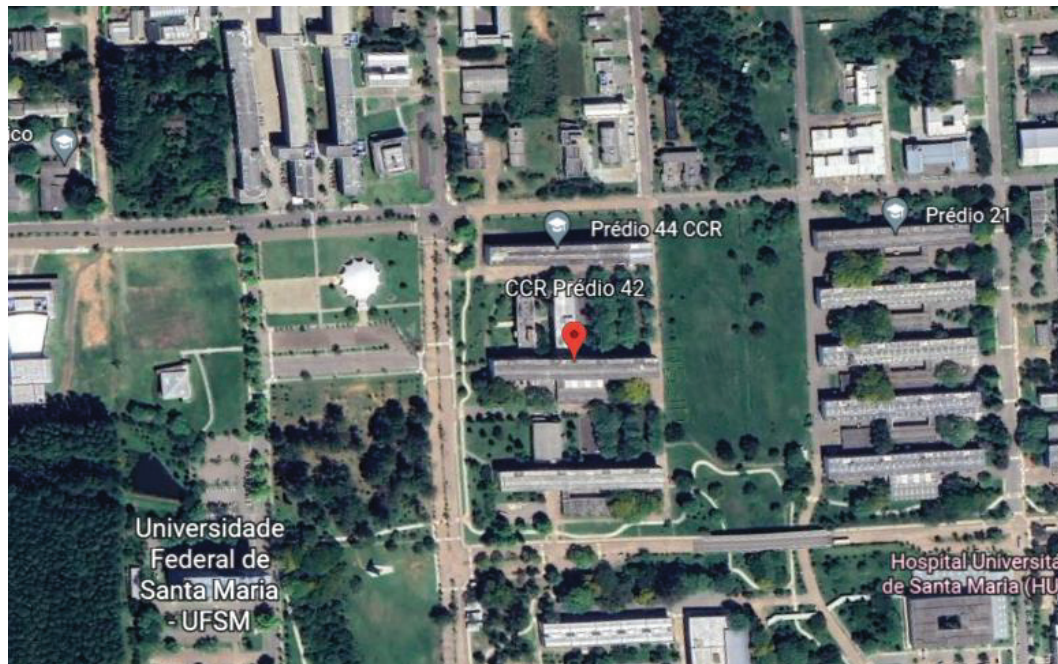
União Federal - Universidade Federal de Santa Maria, conforme consta na certidão de matrícula 39.038.

6. OBJETO DA AVALIAÇÃO

Espaço físico no Prédio 42, atualmente Lancheria desocupada, localizada dentro do campus da Universidade Federal de Santa Maria, no bairro Camobi, Santa Maria-RS.

7. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO

7.1. Terreno



Latitude: -29.7184816

Fonte: Google Earth (2023)

Longitude: -53.7167922

Identificação do imóvel

Imóvel situado em um terreno de área 36 ha e perímetro de 2.929,04 m conforme consta em matrícula do terreno nº 39.038. Não foi disponibilizado pelo setor de cadastro matrícula do imóvel.

Características da região e do entorno

Atividade predominante: Comercial/Educacional
 Padrão do entorno: Normal
 Zoneamento: Bairro
 Intensidade do tráfego: Tráfego de pedestres: Alto
 Tráfego de veículos: Alto
 Pavimentação logradouro: Pedra regular
 Pavimentação passeio: Concreto
 Influências valorizantes:

☐ Clubes, ☒ Comércio, ☒ Empreendimentos, ☒ Escolas, ☐ Estações, ☒ Hospital, ☒ Mercados/supermercados, ☐ Orla/praias/lagos, ☒ Parques/prças, ☒ Posto policial, ☐ Posto saúde, ☐ Sem influências valorizantes, ☒ Shopping, ☒ Universidades/faculdades, ☐ Zona incorporação

Influências desvalorizantes:

☐ Aeroporto, ☐ Área inundável, ☐ Aterro sanitário, ☐ Estação tratamento esgoto, ☐ Indústria, ☐ Presídio, ☒ Sem influências desvalorizantes, ☐ Sub-habitação, ☐ Unidades carentes

Características do terreno

Área aproximada: 133,30 m²
 Testada: 11,78 m
 Topografia: Plana
 Situação de quadra: Fim de quadra
 Formato: Regular
 Vegetação: Rasteira e Médio porte
 Acesso: Ótimo
 Tipo de cercamento: ☐ Arame, ☐ Gradil, ☐ Muro, ☒ Sem cercamento, ☐ Tela
 Superfície: ☐ Alagadiça, ☐ Arenoso, ☐ Argiloso, ☐ Com aterro, ☐ Com entulhos, ☐ Pantanosa, ☒ Seca

Condição de ocupação

Ocupado

7.2. Benfeitorias

Benfeitoria nº 42	Idade ¹ : 15	Área: 133,30 m ²	Nº pav: 4
Descrição	Padrão	Conservação	Tipologia
	<input type="checkbox"/> Rústico	<input type="checkbox"/> Novo	<input type="checkbox"/> Apto.
	<input type="checkbox"/> Proletário	<input type="checkbox"/> Entre novo e regular	<input type="checkbox"/> Box
	<input type="checkbox"/> Econômico	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Casa
	<input type="checkbox"/> Simples	<input type="checkbox"/> Entre regular e reparos simples	<input type="checkbox"/> Galpão
	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Reparos simples	<input checked="" type="checkbox"/> Loja
	<input type="checkbox"/> Superior	<input type="checkbox"/> Entre reparos simples e importantes	<input type="checkbox"/> Pavto.
	<input type="checkbox"/> Fino	<input checked="" type="checkbox"/> Reparos importantes	<input type="checkbox"/> Prédio
	<input type="checkbox"/> Luxo	<input type="checkbox"/> Entre reparos importantes e s/ valor	<input type="checkbox"/> Terreno
	<input type="checkbox"/> Outros	<input type="checkbox"/> Sem valor	<input type="checkbox"/> Outros

¹ aparente, em anos.

Material utilizado					
Pisos	Forro	Telhado	Esquadrias	Fachada	Estrutura
<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Cerâmica	<input type="checkbox"/> Alumínio	<input checked="" type="checkbox"/> Pintura	<input type="checkbox"/> Portante
<input type="checkbox"/> Lajota	<input checked="" type="checkbox"/> Laje	<input type="checkbox"/> Fibrocim. ondulado	<input checked="" type="checkbox"/> Ferro	<input type="checkbox"/> Tijolo à vista	<input checked="" type="checkbox"/> Concreto
<input checked="" type="checkbox"/> Cerâmica	<input type="checkbox"/> Gesso	<input type="checkbox"/> Fibrocim. estrutural	<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Fulget	<input type="checkbox"/> Madeira
<input type="checkbox"/> Basalto	<input type="checkbox"/> PVC	<input type="checkbox"/> Alumínio	<input type="checkbox"/> PVC	<input type="checkbox"/> Cerâmica	<input type="checkbox"/> Metálica
<input type="checkbox"/> Granitina	<input type="checkbox"/> Placa mineral	<input checked="" type="checkbox"/> Galvanizado	<input type="checkbox"/> Outros	<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> N. identificada
<input type="checkbox"/> Vinílico	<input type="checkbox"/> S/ forro	<input type="checkbox"/> Laje		<input checked="" type="checkbox"/> Vidro	
<input type="checkbox"/> Carpete	<input type="checkbox"/> Aglomerado	<input type="checkbox"/> Capim		<input type="checkbox"/> Pedra	
<input type="checkbox"/> Cimento	<input type="checkbox"/> Outros	<input type="checkbox"/> Zinco		<input type="checkbox"/> Reboco chapiscado	
<input type="checkbox"/> Outros		<input type="checkbox"/> Outros		<input type="checkbox"/> Outros	

8. DIAGNÓSTICO DE MERCADO

Desempenho do mercado:	<input type="checkbox"/> Desaquecido	<input checked="" type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Aquecido
Número de ofertas:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Alto
Liquidez:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Absorção pelo mercado:	<input type="checkbox"/> Demorada	<input checked="" type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Rápida

9. METODOLOGIA

MÉTODO COMPARATIVO DIRETO DE DADOS DE MERCADO: identifica o valor do bem por meio de tratamento técnico dos atributos dos elementos comparáveis, constituintes da amostra.

- Tratamento dos dados:

☒ Metodologia científica – inferência estatística: 27 dados observados e 27 dados utilizados.

10. TRATAMENTO ESTATÍSTICO INFERENCIAL

10.1. Dados

Os dados para composição do campo amostral foram coletados em imobiliárias situadas em Santa Maria – RS, com a finalidade de locação, e tipologia Comercial. A seleção dos dados ficou restrita ao bairro Camobi, eliminando da análise a variável localização em relação aos demais locais da cidade. Foram coletados dados para composição das seguintes variáveis: Preço (R\$), Preço Unitário (R\$/m²) área construída (m²), o padrão de acabamento (Baixo = 1, Médio = 2 e Alto = 3), e um fator comercialização (baixo=1; médio=2; alto=3).

10.2. Escolha das variáveis explicativas e explicadas

A partir da análise exploratória foi definida a variável dependente o Preço Unitário (R\$/m²) e as variáveis independente a área construída (m²), padrão de acabamento (1=baixo; 2= médio; 3= alto), e fator de comercialização (1=baixo; 2= médio; 3= alto).

10.3. Teste de significância global e individual

O modelo apresenta um nível de significância global de 0,0001. Dessa forma, aceita-se o modelo com 99,99% de confiança. A significância individual da variável independente área construída é de 0,02, ou seja, com 99,98% de confiança que a área construída é importante para formação dos preços. A significância individual do padrão de acabamento é de 0,01, ou seja, com 99,99% de confiança que o padrão de acabamento é importante para formação dos preços. A significância individual da variável fator de comercialização é de 0,03, ou seja, com 99,97% de confiança que o fator de comercialização é importante para formação dos preços. Por fim, a interseção apresenta significância individual de 0,01, ou seja, afirma-se com 99,99% de confiança que o modelo não passa pela origem.

10.4. Análise da multicolinearidade e possíveis restrições.

O modelo não apresenta problema relacionado a multicolinearidade, conforme Tabela abaixo, logo, não há restrições.

Variáveis	Área (m ²)	Preço Unitário (R\$/m ²)	Padrão de acabamento	Fator de comercialização
Área (m ²)	1,00			
Preço Unitário (R\$/m ²)	-0,67	1,00		
Padrão de acabamento	-0,25	0,63	1,00	
Fator de comercialização	-0,65	0,73	0,42	1,00

11. ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Método Comparativo Direto de Dados de Mercado

Grau de Fundamentação: Grau II

Pontos obtidos: 17

12. AVALIAÇÃO DO IMÓVEL

12.1. Equação de regressão

Equação do Modelo:

$PU (R\$/m^2) = 36,9559 * \text{Área} (m^2) ^{-0,1856} * \text{Padrão Acabamento} (1=\text{baixo}, 2=\text{médio}, 3=\text{alto}) ^{0,4406} * 1,2197 ^{\text{Fator comercialização} (1=\text{baixo}, 2=\text{médio}, 3=\text{alto})}$

O modelo apresenta um R^2 de 0,73, ou seja, 73% da variabilidade dos preços observados no mercado imobiliário em Camobi, Santa Maria- RS, é explicada pelo modelo acima.

12.2. Dados do imóvel avaliando

Variáveis do modelo de cálculo	Parâmetros do imóvel
Área construída (m²)	133,30
Padrão de acabamento	2 (médio) *considerado reformado
Fator de comercialização	2 (médio)

12.3. Resultados

	Intervalo de confiança (80%, mediana)			Campo de arbítrio do avaliador		
	Amplitude	Unitário (R\$/m²)	Total (R\$)	Amplitude	Unitário (R\$/m²)	Total (R\$)
Mínimo	-7,38	27,87	3.715,91	-15%	25,57	3.409,25
Calculado	-	30,09	4.011,90	-	30,09	4.011,90
Máximo	7,94	32,48	4.330,56	+15%	34,60	4.613,22

Valor calculado / adotado para o imóvel: **R\$ 4.011,90**

13. CONCLUSÃO

Fundamentados nos elementos e condições consignados no presente Laudo de Avaliação, conclui-se ao imóvel em estudo o seguinte valor de mercado:

VALOR DE MERCADO

R\$ 4.011,90

(Quatro mil, onze reais com noventa centavos)

data de referência da avaliação: 16/11/2023

14. RESPONSÁVEIS PELA AVALIAÇÃO

PEDRO ORLANDO

Eng. Civil - CREA RS 202187

Engenheiro - Pró-Reitoria de Infraestrutura/UFSM

SIAPE 2167407

15. ANEXOS

15.1. Documentação fotográfica



Figura 1 – Fachada



Figura 2 – Fachada



Figura 3 – Área interna



Figura 4 – Área interna



Figura 5 – Área interna



Figura 6 – Área interna

- 15.2. Documentação do imóvel:** Documentação disponibilizada pelo setor de cadastro.

MEMORIAL DESCRITIVO

PROPRIEDADE:	Matrícula 39.038
PROPRIETÁRIO:	União Federal - Universidade Federal de Santa Maria
MUNICÍPIO:	Santa Maria
COMARCA:	Santa Maria
ÁREA:	36,0000 ha;
	PERÍMETRO(m):2.929,04 m

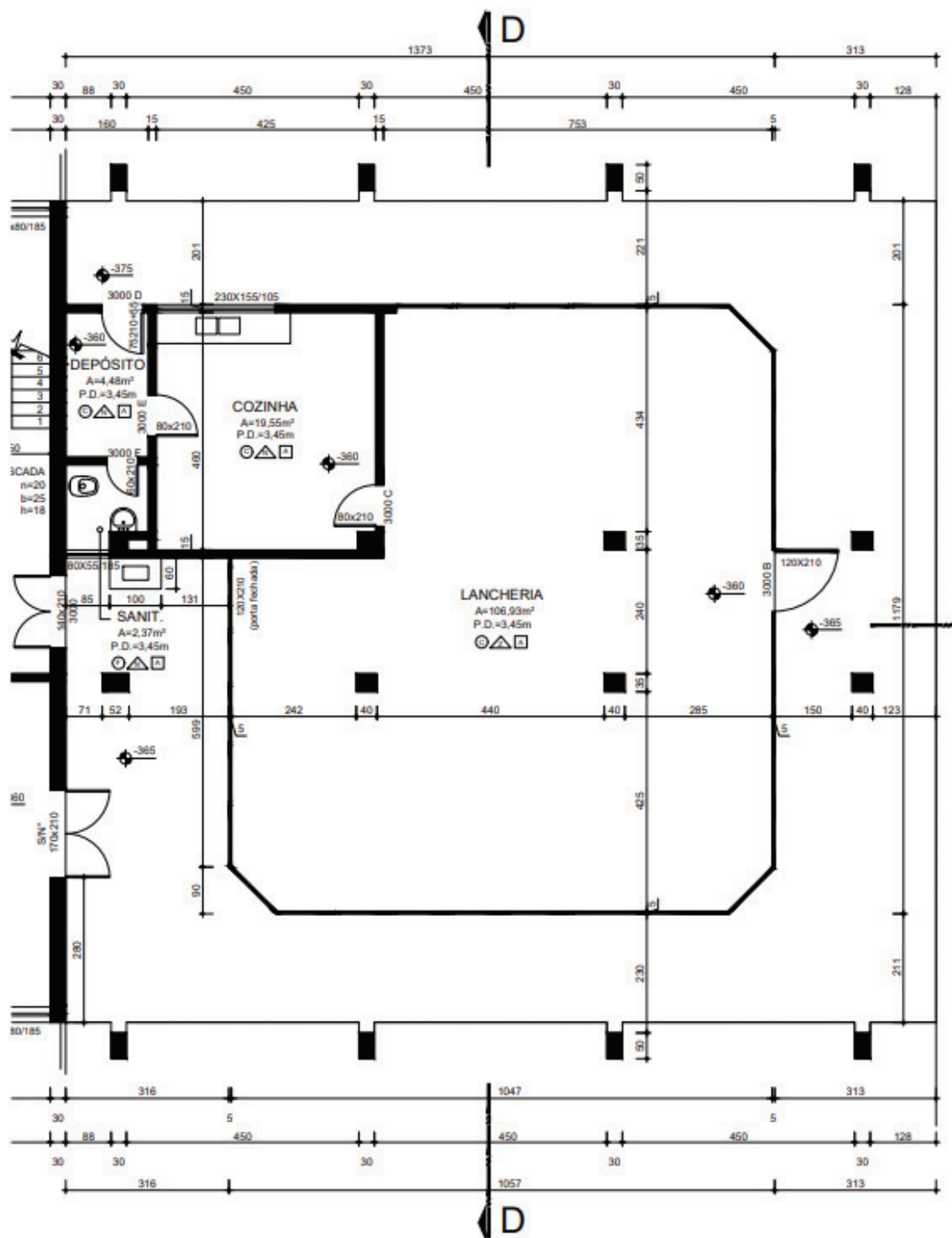
DESCRIÇÃO

Inicia-se se a descrição deste perímetro no marco denominado '**0=PP**', georreferenciado ao Sistema Geodésico Brasileiro, *datum* SIRGAS, com coordenadas no sistema Universal *Transverse* Mercator (UTM), MC-51°W, E= 237316,277 m e N= 6710165,708 m localizado no limite com a matrícula 35.855; Daí segue confrontando com esta matrícula, com azimute de 171°35'29" e distância de 628,06 m até o marco '**1**' (E=237408,118 m e N=6709544,400 m); Daí segue com azimute de 85°37'13" e distância de 259,49 m até o marco '**2**' (E=237666,851 m e N=6709564,216 m); Daí segue confrontando com a matrícula 19.382 com azimute de 183°06'39" e distância de 264,94 m até o marco '**3**' (E=237.652,474 m e N=6.709.299,671 m); Daí segue confrontando com a matrícula 22.925 com azimute de 265°13'07" e distância de 548,17 m até o marco '**4**' (E=237106,216 m e N=6709253,981 m); Daí segue com azimute de 357°31'13" e distância de 969,83 m até o marco '**5**' (E=237064,258 m e N=6710222,906 m); Daí segue confrontando com a Vila Assunção com azimute de 99°53'29" e distância de 69,25 m até o marco '**6**' (E=237132,482 m e N=6710211,009 m); Daí segue confrontando com a Avenida Roraima com azimute de 104°09'04" e distância de 80,63 m até o marco '**7**' (E=237210,664 m e N=6710191,297 m); Daí segue confrontando com a Vila Assunção com azimute de 103°37'10" e distância de 108,67 m até o marco '**0=PP**', fechando assim o perímetro do polígono acima descrito, com uma área superficial de 36,0000 ha.

Santa Maria, 23 de Abril de 2012.

Prof. Dr. Júlio César Farret
CREA: RS65654D

PLANTA BAIXA



PLANTA LANCHERIA - OF

ESCALA 1/100

Figura 7 – Planta baixa

15.3. Pesquisa de mercado

Dado	Fonte (link)	Endereço (rua e/ou bairro)	A	P	PU	PA	FC
1	https://cancianimoveis.com.br/imovel/71223	Bairro camobi	300,00	R\$ 7.000,00	R\$ 23,33	3	1
2	https://cancianimoveis.com.br/imovel/81219	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	298,40	R\$ 5.500,00	R\$ 18,43	1	1
3	https://cancianimoveis.com.br/imovel/10224	Rua João da Fontoura / Camobi	72,00	R\$ 3.500,00	R\$ 48,61	2	3
4	https://www.cotrelimoveis.com.br/imovel/sala-comercial-para-alugar-camobi-santa-maria/31722	Camobi	270,00	R\$ 10.000,00	R\$ 37,04	3	1
5	https://www.cotrelimoveis.com.br/imovel/sala-comercial-para-alugar-camobi-santa-maria/4515	Camobi	250,00	R\$ 8.000,00	R\$ 32,00	3	2
6	https://cancianimoveis.com.br/imovel/43094	João Fontoura e Souza/Camobi	42,00	R\$ 2.200,00	R\$ 52,38	2	2
7	https://cancianimoveis.com.br/imovel/909987	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	42,00	R\$ 1.800,00	R\$ 42,86	1	2
8	https://cancianimoveis.com.br/imovel/18002	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	27,74	R\$ 1.240,00	R\$ 44,70	3	3
9	https://cancianimoveis.com.br/imovel/86972	João Machado Soares	41,00	R\$ 2.500,00	R\$ 60,98	3	3
10	https://cancianimoveis.com.br/imovel/93170	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	32,00	R\$ 2.700,00	R\$ 84,38	3	3
11	https://cancianimoveis.com.br/imovel/83916	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	79,37	R\$ 2.200,00	R\$ 27,72	3	2
12	https://www.bancodeimoveis.net/imovel/sala-comercial-para-alugar-camobi-santa-maria/72331	RST-287/Camobi	48,00	R\$ 1.650,00	R\$ 34,38	2	2
13	https://www.bancodeimoveis.net/imovel/sala-comercial-para-alugar-camobi-santa-maria/46010	RST-287/Camobi	17,50	R\$ 1.150,00	R\$ 65,71	2	3
14	https://www.bancodeimoveis.net/imovel/sala-comercial-para-alugar-residencial-francisco-i-camobi-santa-maria/38501	RST-287/Camobi	200,00	R\$ 9.000,00	R\$ 45,00	3	3
15	https://cancianimoveis.com.br/imovel/18002	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	28,00	R\$ 1.240,16	R\$ 44,29	3	3
16	https://www.cotrelimoveis.com.br/imovel/sala-comercial-a-venda-para-alugar-camobi-santa-maria/18516384	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	36,40	R\$ 2.000,00	R\$ 54,95	3	3

17	https://www.cotrelimoveis.com.br/imovel/sala-comercial-para-alugar-galeria-mainardi-camobi-santa-maria/174724	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	127,50	R\$ 2.300,00	R\$ 18,04	2	1
18	https://maqueloliveira.com.br/imovel/sala-comercial-em-camobi/298374	João Machado Soares	50,00	R\$ 2.500,00	R\$ 50,00	3	3
19	https://maqueloliveira.com.br/imovel/excelente-ponto-comercial-na-faixa-velha-de-camobi/93675	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	104,00	R\$ 1.500,00	R\$ 14,42	1	2
20	https://www.morcelliimoveis.com.br/imovel/sala-comercial-a-venda-para-alugar-camobi-santa-maria/2023246	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	232,00	R\$ 9.990,00	R\$ 43,06	3	3
21	https://www.morcelliimoveis.com.br/imovel/sala-comercial-a-venda-para-alugar-camobi-santa-maria/2018227	Rua João Atílio Zampiere	135,00	R\$ 2.200,00	R\$ 16,30	1	2
22	https://www.morcelliimoveis.com.br/imovel/sala-comercial-para-alugar-camobi-santa-maria/2015363	Rua João Atílio Zampiere	78,56	R\$ 3.000,00	R\$ 38,19	2	2
23	https://www.camobiimoveis.com.br/imovel/sala-comercial-para-alugar-camobi-santa-maria/29601	Rua Edmar Behr	380,00	R\$ 6.000,00	R\$ 15,79	1	1
24	https://www.camobiimoveis.com.br/imovel/sala-comercial-para-alugar-camobi-santa-maria/43380	Rua Dezesete de Maio	36,00	R\$ 1.500,00	R\$ 41,67	3	2
25	https://www.camobiimoveis.com.br/imovel/sala-comercial-para-alugar-camobi-santa-maria/232392	RST-287/Camobi	70,00	R\$ 3.000,00	R\$ 42,86	2	3
26	https://www.imobiliariacoase.com.br/imovel/sala-comercial-para-alugar-camobi-santa-maria/13514	Avenida Prefeito Evandro Behr /Camobi	31,16	R\$ 1.600,00	R\$ 51,35	3	3
27	https://www.jairbehr.com.br/imovel/sala-comercial-para-alugar-camobi-santa-maria/7822	Professor Heitor da Graça Fernandes	56,00	R\$ 2.000,00	R\$ 35,71	2	3

¹A = Área construída (m²)

²P = Preço Total (R\$)

³PU = Preço Unitário (R\$/m²)

³PA = Padrão Acabamento (1=baixo, 2= médio, 3=alto)

³FC = Fator Comercialização (1=baixo, 2= médio, 3=alto)

15.4. Memória de cálculo

Modelo Clássico de Regressão:

Modelo	Clássico de Regressão
Desvio Padrão	0.25
Estatística Fc	20.88
Nível de Significância do Modelo	0.0001
Coefficiente de determinação	0.73
Coefficiente de determinação ajustado	0.69
Observações	27
Verossimilhança	0.53
Akaike	6.94
Schwartz	12.12

Variável	Escala	Coefficiente	Desvio Padrão	Estatística t	Nível de significância
Interseção		3,6097	0,4753	7,5950	0,0000
Área (m ²)	Ln(x)	-0,1856	0,0740	-2,5086	0,0196
Padrão Acabamento (1=baixo, 2= médio, 3=alto)	Ln(x)	0,4406	0,1328	3,3180	0,0030
Fator comercialização (1=baixo, 2= médio, 3=alto)	x	0,1986	0,0908	2,1864	0,0392
PU (R\$/m ²)	Ln(x)				

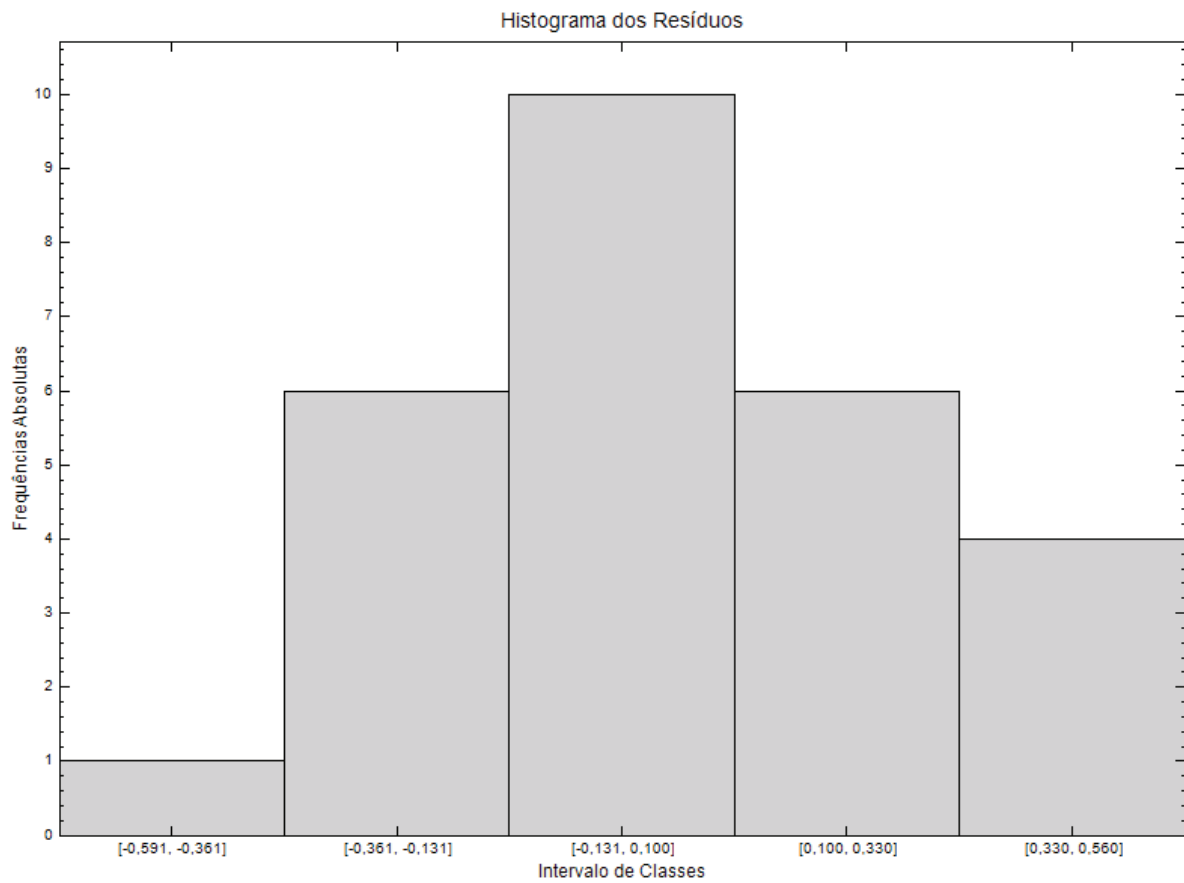


Figura 7 – Histograma dos Resíduos

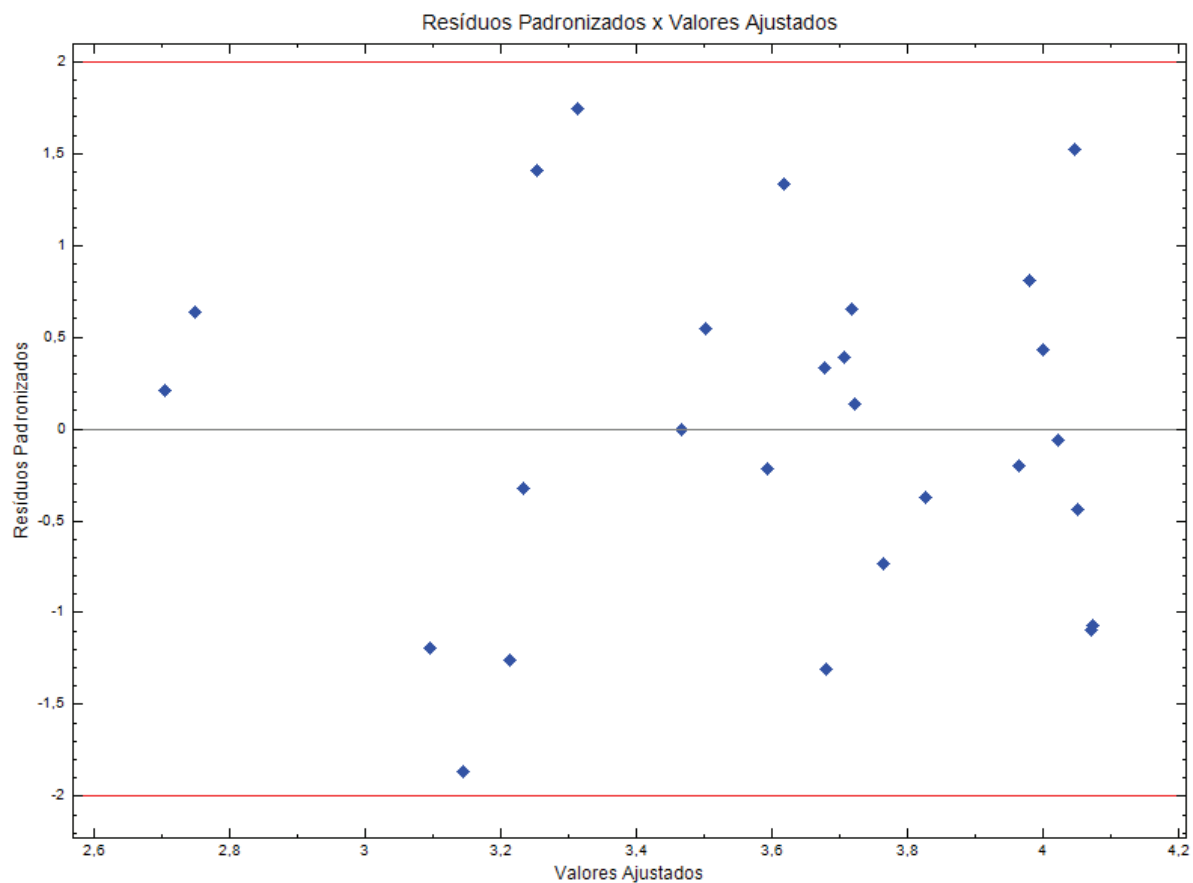


Figura 8 – Resíduos padronizados vs valores ajustados

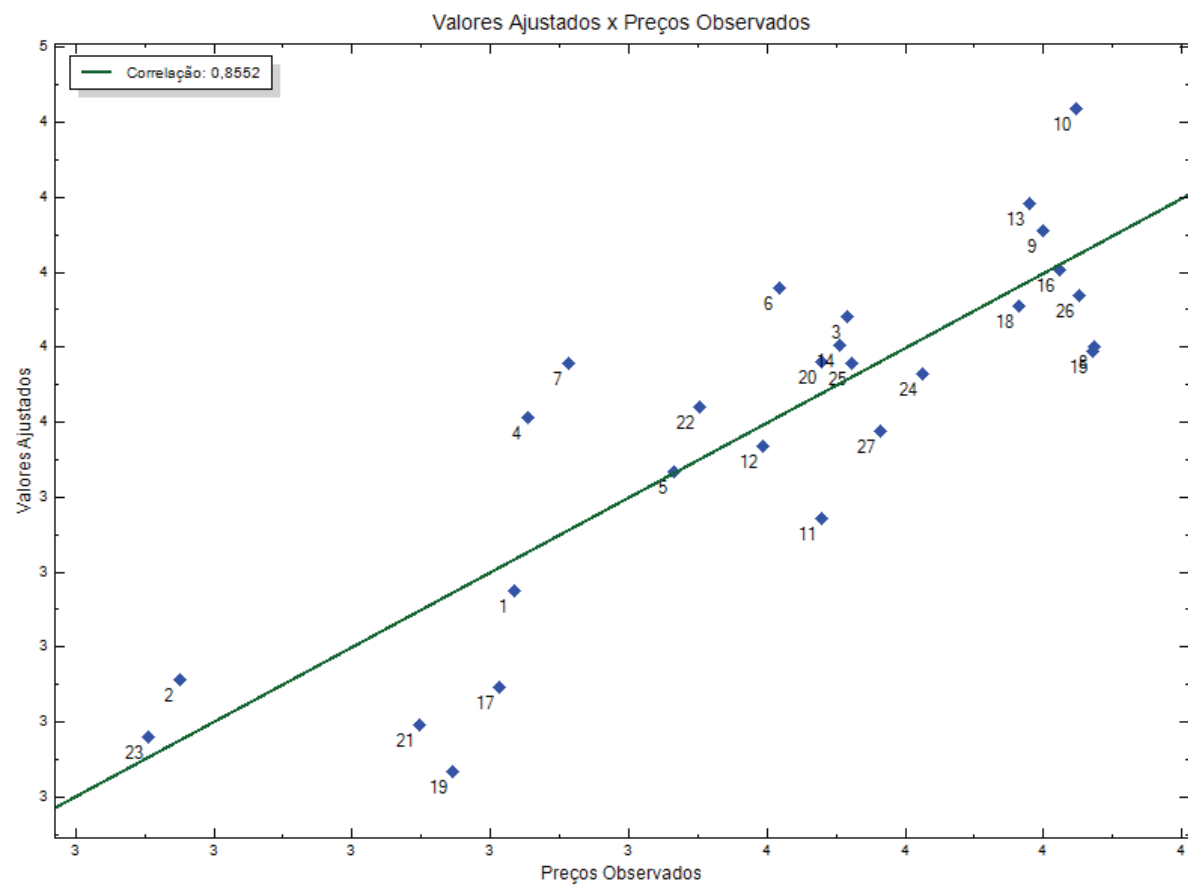


Figura 9 – Valores ajustados vs Preços observados

15.5. Especificação da avaliação

ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Segundo ABNT NBR 14.653-2:2011

FUNDAMENTAÇÃO

Item	Descrição	Pontos obtidos (assinalar com X)			
		III		II	I
1	Caracterização do imóvel avaliando	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	x	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	Adoção de situação paradigma
2	Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados.	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	x	4 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	3 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes
3	Identificação dos dados de mercado	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características observadas no local pelo autor do laudo		Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem	x
4	Extrapolação	Não admitida	x	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, em módulo	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
5	Nível de significância (somatório do valor das duas caudas) máximo para a rejeição da hipótese nula de de cada regressor (teste bicaudal)	10,00%	x	20,00%	30,00%
6	Nível de Significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	100%	x	2,00%	5,00%

PONTUAÇÃO

17 pontos

Item 9.2.1.1 da NBR 14.653-2:2011 (assinalar com X)

a)	Apresentação do laudo na modalidade completa.	
b)	Apresentação da análise do modelo no laudo de avaliação, com verificação da coerência do comportamento das variações das variáveis em relação ao mercado, bem como suas elasticidades em torno do ponto de estimação.	x
c)	Identificação completa dos endereços dos dados de mercado usados no modelo, bem como das fontes de informação.	
d)	Adoção da estimativa central.	x

GRAU DE FUNDAMENTAÇÃO

II

PRECISÃO

(para um intervalo de confiança de 80% em torno do valor central da estimativa)

Valor central estimado no modelo de regressão		R\$ 30,09
Valores do intervalo de confiança	MÍN	R\$ 27,87
	MAX	R\$ 32,48
Desvios relativos do Intervalo de confiança	MÍN	-7,38%
	MÁX	7,94%
Amplitude do intervalo de confiança		15,32%

GRAU DE PRECISÃO

III

NUP: 23081.138266/2023-71

Prioridade: Normal

Memorando de comunicação entre unidades administrativas

010 - Organização e Funcionamento

COMPONENTE

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
17	Memorando de unidade administrativa (063.2)	Lauda 082023.pdf

Assinaturas

21/11/2023 15:37:49

PEDRO ORLANDO BORGES DE ALMEIDA JÚNIOR (Engenheiro-Area (Ativo))
01.11.03.00.0.0 - COORDENADORIA DE OBRAS E PLANEJAMENTO AMBIENTAL E URBANO - COPA-PROINFRA

Código Verificador: 3550037

Código CRC: c9634287

Consulte em: <https://portal.ufsm.br/documentos/publico/autenticacao/assinaturas.html>



Anexo V - Cesta de produtos atualizada com preços. pdf

CESTA DE PRODUTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE REFERÊNCIA	FREQUÊNCIA DE OFERTA	VALOR ESTIMADO
1	Água com gás	500ml	Diariamente	4,27
2	Água sem gás	500ml	Diariamente	3,44
3	Refrigerante tradicional / zero adição de açúcar	350ml	Diariamente	5,21
4	Café expresso	180ml	Diariamente	7,29
5	Cappuccino/Mocaccino e outros	180ml	Diariamente	8,02
6	Bebida láctea com mix de frutas	300ml	2x semana	8,02
7	Suco natural produzido com polpa de fruta congelada ou polpa natural, preparados com água, sem adição de açúcar, diversos sabores: acerola, abacaxi com hortelã, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.	300ml	4 sabores diariamente	7,60
8	logurte integral / zero lactose Preparado com maçã, aveia e canela, ou morango, ou baunilha, ou frutas vermelhas com aveia e hibisco embalagem lacrada	140g	Diariamente	7,39
9	Barra de cereal diversos sabores e opções <i>diet e light</i> Banana, aveia e mel, frutas vermelhas e cobertura chocolate, avelã e aveia com chocolate, morango e cobertura sabor chocolate, brownie, castanha do Pará, brigadeiro	20g	Diariamente	2,60
10	Chocolate em barra	90g	Diariamente	6,14
11	Doces unitários brigadeiro, olho de sogra, branquinho, branquinho com leite ninho ou outros sabores	80g	3 tipos variados diariamente	6,56
12	Salgados de Festa Tipo coquetel	Kg	4 opções diariamente	55,40
13	Misto quente pão de forma, presunto, queijo mussarela, maionese industrializada ou manteiga	110g	Diariamente	8,02

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE REFERÊNCIA	FREQUÊNCIA DE OFERTA	VALOR ESTIMADO
14	Pastel frito sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa	100g	3x semana	9,27
15	Pastel assado e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis	100g	Diariamente	9,16
16	Empada assada e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis	100g	Diariamente	11,04
17	Pão de queijo	Kg	Diariamente	69,67
18	Quiche sabores diversos, livre de gordura hidrogenada	100g	2x semana	12,29
19	Croissant sabores diversos, livre de gordura hidrogenada	75g	Diariamente	6,77
20	Pizza estilo broto diversos sabores: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango	350g	Diariamente	7,81
21	Sanduíche natural Embalados em papel filme com identificação da data de produção e validade. Formato triangular, com 03 camadas de pão tradicional, 2 camadas de queijo muçarela, 2 camadas de cozido de peito de frango ou presunto magro, entre as fatias de pão, tomate e alface. Cenoura ralada opcional.	350g	Diariamente	12,39
22	Salada de frutas Somente frutas e suco de frutas natural, servida em recipientes individuais, com tampa, com identificação da data de produção e validade com no mínimo 3 sabores de frutas diferentes. Frutas: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras.	250g	Setembro a março diariamente	8,75
23	Torta doce com no mínimo 3 camadas de recheio e sabores de torta variados com identificação de data de produção e de consumo.	kg	Diariamente	65,92

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE REFERÊNCIA	FREQUÊNCIA DE OFERTA	VALOR ESTIMADO
24	Bolo tradicional com cobertura simples Oferecer para venda em fatias e/ou bolo inteiro, com indicação da data de produção e validade expressa na embalagem externa. Sabores limão, milho, aipim laranja, nega maluca, baunilha, pó de ló, cenoura etc.	kg	2 sabores diariamente	28,22
25	Picolé de frutas sabores uva, limão, laranja, morango, entre outros	62g	Setembro a março 2 sabores diariamente	3,54
26	Açaí Tradicional, com leite em pó, com guaraná, com banana, congelado	190g	Setembro a março diariamente	10,52
27	Sorvete Diversos sabores, fornecidos em potes individuais de Polietileno (PEAD)	220g	Setembro a março diariamente	7,08
28	Frutas frescas <i>in natura</i> * da estação Laranja, maçã fuji, maçã gala, banana prata, banana caturra, caqui de chocolate, coco verde, kiwi, pera, etc. Íntegras, sem machucados aparente e higienizadas.	kg	3 opções diariamente	preço de mercado
29	Salada mix de folhas Mix de folhas ou alface ou rúcula, alternando o tipo de folhas nos dias da semana. As folhas deverão ser selecionadas, higienizadas, prontas para consumo, em pote plástico retangular descartável, com tampa	75g	2 opções diariamente	preço de mercado
30	Salada de brotos Feijão, trevo, lentilha, alfafa, entre outros, alternando o tipo de broto nos dias da semana, pronta para consumo, ofertada em pote plástico retangular descartável, com tampa	75g	1 opção diariamente	preço de mercado
31	Sanduíche com pão de fermentação natural Embalados em papel filme com identificação da data de produção e validade, com 02 camadas de pão tradicional, 01 camada de queijo muçarela, 01 camada de cozido de peito de frango ou presunto magro, entre as fatias de pão, tomate e alface. Cenoura ralada opcional.	350g	Diariamente	preço de mercado

Anexo VI - Calculo dos percentuais de conformidade. pdf

CÁLCULO DOS PERCENTUAIS DE CONFORMIDADE E TABELA DE AVALIAÇÃO

Percentuais parciais:

$$P_1 \text{ a } P_9 = \frac{\text{número de itens CONFORMES (C)}}{\text{número de itens CONFORMES e NÃO CONFORMES da seção (C + NC)}}$$

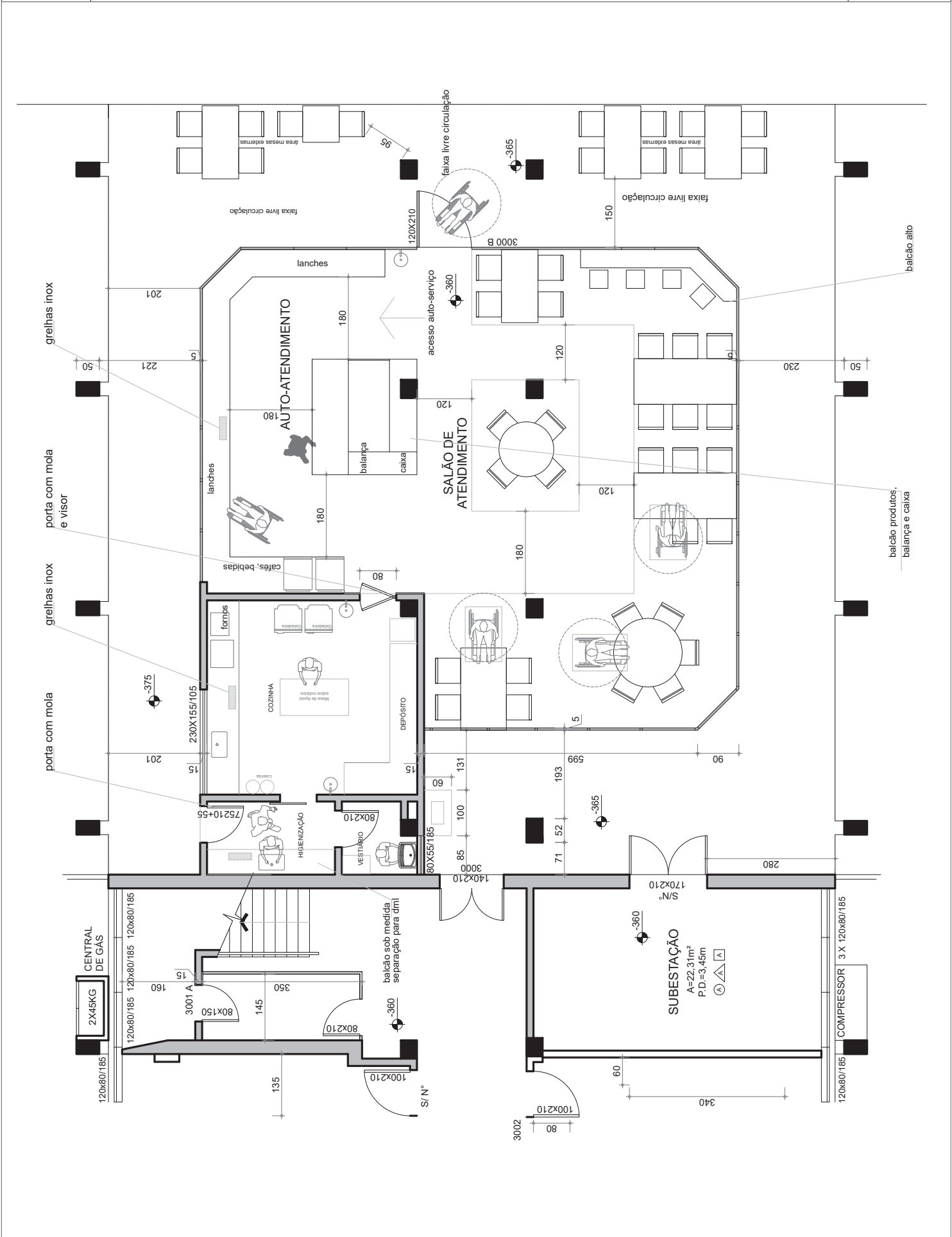
Percentual geral:

$$P_{GERAL} = \frac{\text{número total de itens CONFORMES (C)}}{\text{número total de itens CONFORMES e NÃO CONFORMES (C + NC)}}$$

Tabela de avaliação:

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

Anexo VII - Sugestao de layout arquitetônico.pdf



Anexo VIII - Lista de equipamentos, moveis e utensilios.pdf

LISTA DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

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

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

**Anexo IX - Orcamento sintetico com cronograma
fisico-financeiro.pdf**



Obra
Reforma Lancheria 42 CCR R02

B.D.I.
25,0%

Encargos Sociais
Desonerado: embutido nos preços unitário dos
insumos de mão de obra, de acordo com as
bases.

UFSM
CNPJ: 95.591.764/0001-05

Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra

Item	Código Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit	Valor Unit com BDI		Total		Peso (%)	
						M. O.	MAT.	M. O.	MAT.	Total	Total
1		SERVIÇOS INICIAIS								16.044,72	12,74 %
1.1	90776 SINAPI	ENCARREGADO GERAL COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	H	176	51,92	61,78	3,12	10.873,28	549,12	11.422,40	9,07 %
1.2	90777 SINAPI	ENGENHEIRO CIVIL DE OBRA JUNIOR COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	H	16	96,87	118,67	2,41	1.898,72	38,56	1.937,28	1,54 %
1.3	85423 SINAPI	ISOLAMENTO DE OBRA COM TELA PLASTICA COM MALHA DE 5MM	m²	49,6	9,45	4,56	7,25	226,17	359,60	585,77	0,47 %
1.4	73847/001 SINAPI	ALUGUEL CONTAINER/ESCRIT INCL INST ELET LARG=2,20 COMP=6,20M ALT=2,50M CHAPA ACO C/NERV/ TRAPEZ FORRO C/ISOL TERMO/ACUSTICO CHASSIS REFORC PISO COMPS NAVAL	MES	2	687,50	0,00	859,37	0,00	1.718,74	1.718,74	1,36 %
1.5	103689 SINAPI	FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE PLACA DE OBRA COM CHAPA GALVANIZADA E ESTRUTURA DE MADEIRA. AF_03/2022_PS	m²	1	304,43	33,52	347,01	33,52	347,01	380,53	0,30 %
2		DEMOLIÇÕES/REMOÇÕES								8.767,30	6,96 %
2.1	97621 SINAPI	DEMOLIÇÃO DE ALVENARIA DE BLOCO FURADO, DE FORMA MANUAL, COM REAPROVEITAMENTO. AF_09/2023	m³	0,52	105,89	97,16	35,20	50,52	18,30	68,82	0,05 %
2.2	104790 SINAPI	DEMOLIÇÃO DE REVESTIMENTO CERÂMICO E PISO DE CONCRETO, DE FORMA MECANIZADA COM MARTELETE, SEM REAPROVEITAMENTO. AF_09/2023	m³	13,36	112,43	63,55	76,98	849,02	1.028,46	1.877,48	1,49 %
2.3	97633 SINAPI	DEMOLIÇÃO DE REVESTIMENTO CERÂMICO, INCLUSO SUBSTRATO, DE FORMA MANUAL, SEM REAPROVEITAMENTO. AF_09/2023	m²	90	20,66	19,05	6,77	1.714,50	609,30	2.323,80	1,84 %
2.4	97663 SINAPI	REMOÇÃO DE LOUÇAS, DE FORMA MANUAL, SEM REAPROVEITAMENTO. AF_09/2023	UN	3	11,69	10,98	3,63	32,94	10,89	43,83	0,03 %
2.5	102191 SINAPI	REMOÇÃO DE VIDRO LISO COMUM DE ESQUADRIA COM BAGUETE DE ALUMÍNIO OU PVC. AF_01/2021	m²	19	19,74	18,14	6,53	344,66	124,07	468,73	0,37 %
2.6	97644 SINAPI	REMOÇÃO DE PORTAS, DE FORMA MANUAL, SEM REAPROVEITAMENTO. AF_09/2023	m²	8,42	8,63	7,97	2,81	67,10	23,66	90,76	0,07 %
2.7	99814 SINAPI	LIMPEZA DE SUPERFÍCIE COM JATO DE ALTA PRESSÃO. AF_04/2019	m²	517	1,77	1,58	0,63	816,86	325,71	1.142,57	0,91 %
2.8	93358 SINAPI	ESCAVAÇÃO MANUAL DE VALA COM PROFUNDIDADE MENOR OU IGUAL A 1,30 M. AF_02/2021	m³	8	77,85	70,80	26,51	566,40	212,08	778,48	0,62 %
2.9	176093 SIURB	RETIRADA DE SISTEMA DE EXAUSTÃO	M	5	16,26	20,32	0,00	101,60	0,00	101,60	0,08 %
2.10	4867 ORSE	Remoção de tubulação de gás	m	15	10,66	10,51	2,81	157,65	42,15	199,80	0,16 %
2.11	022911 SBC	REMOCAO DE ENTULHO PARA ATERRO LICENCIADO-PERCURSO 12km	m³	19	70,38	38,48	49,49	731,12	940,31	1.671,43	1,33 %
3		INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS								8.007,04	6,36 %

3.1	89713 SINAPI	TUBO PVC, SERIE NORMAL, ESGOTO PREDIAL, DN 75 MM, FORNECIDO E INSTALADO EM RAMAL DE DESCARGA OU RAMAL DE ESGOTO SANITÁRIO. AF_08/2022	M	24	35,05	17,81	26,00	43,81	427,44	624,00	1.051,44	0,83 %
3.2	89714 SINAPI	TUBO PVC, SERIE NORMAL, ESGOTO PREDIAL, DN 100 MM, FORNECIDO E INSTALADO EM RAMAL DE DESCARGA OU RAMAL DE ESGOTO SANITÁRIO. AF_08/2022	M	6	38,99	20,77	27,96	48,73	124,62	167,76	292,38	0,23 %
3.3	9795 ORSE	Greilha em aço inox para calha, dim 100 x 15 x 2,5 cm - inclusive quadro de cantoneira 1/8 x 1	un	3	1.047,23	2,62	1.306,41	1.309,03	7,86	3.919,23	3.927,09	3,12 %
3.4	101618 SINAPI	PREPARO DE FUNDO DE VALA COM LARGURA MENOR QUE 1,5 M, COM CAMADA DE AREIA, LANÇAMENTO MANUAL. AF_08/2020	m³	1	205,58	104,22	152,75	256,97	104,22	152,75	256,97	0,20 %
3.5	4429 ORSE	Caixa de passagem, sifonada, em alvenaria maciça 0,40 x 0,40 x 0,50m	un	1	145,84	79,04	103,26	182,30	79,04	103,26	182,30	0,14 %
3.6	98109 SINAPI	CAIXA DE GORDURA ESPECIAL (CAPACIDADE: 312 L - PARA ATÉ 146 PESSOAS SERVIDAS NO PICO), RETANGULAR, EM ALVENARIA COM BLOCOS DE CONCRETO, DIMENSÕES INTERNAS = 0,4X1,2 M, ALTURA INTERNA = 1 M. AF_12/2020	UN	1	751,79	383,82	555,91	939,73	383,82	555,91	939,73	0,75 %
3.7	89709 SINAPI	RALO SIFONADO, PVC, DN 100 X 40 MM, JUNTA SOLDÁVEL, FORNECIDO E INSTALADO EM RAMAL DE DESCARGA OU EM RAMAL DE ESGOTO SANITÁRIO. AF_08/2022	UN	4	20,71	7,71	18,17	25,88	30,84	72,68	103,52	0,08 %
3.8	98102 SINAPI	CAIXA DE GORDURA SIMPLES, CIRCULAR, EM CONCRETO PRÉ-MOLDADO, DIÂMETRO INTERNO = 0,4 M, ALTURA INTERNA = 0,4 M. AF_12/2020	UN	1	171,29	5,10	209,01	214,11	5,10	209,01	214,11	0,17 %
3.9	89356 SINAPI	TUBO, PVC, SOLDÁVEL, DN 25MM, INSTALADO EM RAMAL OU SUB-RAMAL DE AGUA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_06/2022	M	30	22,99	17,74	10,99	28,73	532,20	329,70	861,90	0,68 %
3.10	94495 SINAPI	REGISTRO DE GAVETA BRUTO, LATÃO, ROSCÁVEL, 1" - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2021	UN	2	71,04	6,92	81,88	88,80	13,84	163,76	177,60	0,14 %
4		ESTRUTURAS EM CONCRETO									23.780,98	18,88 %
4.1	94995 SINAPI	EXECUÇÃO DE PISO DE CONCRETO COM CONCRETO MOLDADO IN LOCO, USINADO, ACABAMENTO CONVENCIONAL, ESPESSURA 10 CM, ARMADO, COM CAMADA DE 10 CM DE BRITA. AF_08/2022	m²	134	103,12	8,79	120,11	128,90	1.177,86	16.094,74	17.272,60	13,71 %
4.2	97097 SINAPI	ACABAMENTO POLIDO PARA PISO DE CONCRETO ARMADO OU LAJE SOBRE SOLO DE ALTA RESISTÊNCIA. AF_09/2021	m²	134	38,86	1,99	46,58	48,57	266,66	6.241,72	6.508,38	5,17 %
5		ESQUADRIAS									12.545,52	9,96 %
5.1	90843 SINAPI	KIT DE PORTA DE MADEIRA PARA PINTURA, SEMI-OCA (LEVE OU MÉDIA), PADRÃO MÉDIO, 80X210CM, ESPESSURA DE 3,5CM, ITENS INCLUSOS: DOBRADIÇAS, MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO BATENTE, FECHADURA COM EXECUÇÃO DO FURO - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_12/2019	UN	3	1.331,46	243,40	1.420,92	1.664,32	730,20	4.282,76	4.992,96	3,96 %
5.2	8258 ORSE	Porta em madeira de lei, de correr, lisa, semi-ôca 0,80x2,10m, inclusive batentes e ferragens	un	1	1.307,75	361,61	1.273,07	1.634,68	361,61	1.273,07	1.634,68	1,30 %
5.3	111255 SBC	PORTA DE FERRO 80x210-BANDEIRA 80x55 GUARNICAO+FER.PINT.ESM.	UN	1	891,82	154,40	960,37	1.114,77	154,40	960,37	1.114,77	0,88 %
5.4	12085 ORSE	Janela basculante, moldura em barra chata de ferro 1x1/4, e cantoneira 1x1x1/4 - exclusive vidro	m²	3,57	556,44	380,44	315,11	695,55	1.358,17	1.124,94	2.483,11	1,97 %
5.5	1859 ORSE	Revisão de esquadria de ferro	m²	100	18,56	23,19	0,01	23,20	2.319,00	1,00	2.320,00	1,84 %
6		REVESTIMENTOS E PINTURA									32.279,38	25,62 %

6.1			REVESTIMENTOS															18.561,22	14,73 %
6.1.1	87879	SINAPI	CHAPISCO APLICADO EM ALVENARIAS E ESTRUTURAS DE CONCRETO INTERNAS, COM COLHER DE PEDREIRO. ARGAMASSA TRAÇO 1:3 COM PREPARO EM BETONEIRA 400L. AF_10/2022	m²	90	4,08	2,37	2,73	5,10	213,30	245,70	459,00	0,36 %						
6.1.2	89173	SINAPI	(COMPOSIÇÃO REPRESENTATIVA) DO SERVIÇO DE EMBOÇO/MASSA ÚNICA, APLICADO MANUALMENTE, TRAÇO 1:2:8, EM BETONEIRA DE 400L, PAREDES INTERNAS, COM EXECUÇÃO DE TALISCAS, EDIFICAÇÃO HABITACIONAL UNIFAMILIAR (CASAS) E EDIFICAÇÃO PÚBLICA PADRÃO. AF_12/2014	m²	90	34,37	18,00	24,96	42,96	1.620,00	2.246,40	3.866,40	3,07 %						
6.1.3	88496	SINAPI	EMASSAMENTO COM MASSA LÁTEX, APLICAÇÃO EM TETO, DUAS DEMÃOS, LIXAMENTO MANUAL (COZINHA). AF_04/2023	m²	81	29,92	21,18	16,22	37,40	1.715,58	1.313,82	3.029,40	2,40 %						
6.1.4	102494	SINAPI	PINTURA DE PISO COM TINTA EPOXI, APLICAÇÃO MANUAL, 2 DEMÃOS, INCLUSO PRIMER EPOXI. AF_05/2021	m²	134	66,91	8,26	75,37	83,63	1.106,84	10.099,58	11.206,42	8,90 %						
6.2			PINTURAS									13.718,16	10,89 %						
6.2.1	102218	SINAPI	PINTURA TINTA DE ACABAMENTO (PIGMENTADA) ESMALTE SINTÉTICO FOSCO EM MADEIRA, 2 DEMÃOS. AF_01/2021	m²	21	15,33	8,59	10,57	19,16	180,39	221,97	402,36	0,32 %						
6.2.2	102197	SINAPI	PINTURA FUNDO NIVELADOR ALQUÍDICO BRANCO EM MADEIRA. AF_01/2021	m²	21	31,80	6,33	33,42	39,75	132,93	701,82	834,75	0,66 %						
6.2.3	100762	SINAPI	PINTURA COM TINTA ALQUÍDICA DE ACABAMENTO (ESMALTE SINTÉTICO FOSCO) APLICADA A ROLO OU PINCEL SOBRE SUPERFÍCIES METÁLICAS (EXCETO PERFIL) EXECUTADO EM OBRA (02 DEMÃOS). AF_01/2020	m²	6,36	45,29	30,65	25,96	56,61	194,93	165,10	360,03	0,29 %						
6.2.4	88485	SINAPI	FUNDO SELADOR ACRÍLICO, APLICAÇÃO MANUAL EM PAREDE, UMA DEMÃO. AF_04/2023	m²	342	3,51	1,88	2,50	4,38	642,96	855,00	1.497,96	1,19 %						
6.2.5	88489	SINAPI	PINTURA LÁTEX ACRÍLICA PREMIUM, APLICAÇÃO MANUAL EM PAREDES, DUAS DEMÃOS. AF_04/2023	m²	150	12,56	4,64	11,06	15,70	696,00	1.659,00	2.355,00	1,87 %						
6.2.6	88488	SINAPI	PINTURA LÁTEX ACRÍLICA PREMIUM, APLICAÇÃO MANUAL EM TETO, DUAS DEMÃOS. AF_04/2023	m²	114	14,56	6,47	11,73	18,20	737,58	1.337,22	2.074,80	1,65 %						
6.2.7	79460	SINAPI	PINTURA EPOXI, DUAS DEMÃOS (COZINHA)	m²	81	61,17	15,30	61,16	76,46	1.239,30	4.953,96	6.193,26	4,92 %						
7			VIDROS									7.124,48	5,66 %						
7.1	102166	SINAPI	INSTALAÇÃO DE VIDRO LISO INCOLOR, E = 6 MM, EM ESQUADRIA DE ALUMÍNIO OU PVC, FIXADO COM BAGUETE. AF_01/2021_PS	m²	23	247,81	17,84	291,92	309,76	410,32	6.714,16	7.124,48	5,66 %						
8			PASSEIO									2.933,40	2,33 %						
8.1	94995	SINAPI	EXECUÇÃO DE PASSEIO (CALÇADA) OU PISO DE CONCRETO COM CONCRETO MOLDADO IN LOCO, USINADO, ACABAMENTO CONVENCIONAL, ESPESSURA 8 CM, ARMADO, COM CAMADA DE 10 CM DE BRITA. AF_08/2022	m²	20	103,12	8,79	120,11	128,90	175,80	2.402,20	2.578,00	2,05 %						
8.2	97635	SINAPI	REMOÇÃO DE PISO DE BLOCO, DE FORMA MANUAL, COM REAPROVEITAMENTO. AF_09/2023	m²	20	14,22	13,03	4,74	17,77	260,60	94,80	355,40	0,28 %						
9			INSTALAÇÕES ELÉTRICAS									11.966,05	9,50 %						
9.1	91924	SINAPI	CABO DE COBRE FLEXÍVEL ISOLADO, 1,5 MM², ANTI-CHAMA 450/750 V, PARA CIRCUITOS TERMINAIS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	M	168	2,72	1,04	2,36	3,40	174,72	396,48	571,20	0,45 %						
9.2	91926	SINAPI	CABO DE COBRE FLEXÍVEL ISOLADO, 2,5 MM², ANTI-CHAMA 450/750 V, PARA CIRCUITOS TERMINAIS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	M	82	3,96	1,31	3,64	4,95	107,42	298,48	405,90	0,32 %						

9.3	92979 SINAPI	CABO DE COBRE FLEXÍVEL ISOLADO, 10 MM², ANTI-CHAMA 450/750 V, PARA DISTRIBUIÇÃO - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_12/2015	M	45	10,12	0,40	12,25	12,65	18,00	551,25	569,25	0,45 %
9.4	91930 SINAPI	CABO DE COBRE FLEXÍVEL ISOLADO, 6 MM², ANTI-CHAMA 450/750 V, PARA CIRCUITOS TERMINAIS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	M	78	8,56	2,32	8,38	10,70	180,96	653,64	834,60	0,66 %
9.5	91992 SINAPI	TOMADA ALTA DE EMBUTIR (1 MÓDULO), 2P+T 10 A, INCLUINDO SUPORTE E PLACA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	UN	1	46,21	29,22	28,54	57,76	29,22	28,54	57,76	0,05 %
9.6	92001 SINAPI	TOMADA BAIXA DE EMBUTIR (1 MÓDULO), 2P+T 20 A, INCLUINDO SUPORTE E PLACA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	UN	2	36,20	16,91	28,34	45,25	33,82	56,68	90,50	0,07 %
9.7	91997 SINAPI	TOMADA MÉDIA DE EMBUTIR (1 MÓDULO), 2P+T 20 A, INCLUINDO SUPORTE E PLACA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	UN	5	39,78	20,34	29,38	49,72	101,70	146,90	248,60	0,20 %
9.8	93653 SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 10A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	1	10,92	1,60	12,05	13,65	1,60	12,05	13,65	0,01 %
9.9	93655 SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 20A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	1	12,76	3,02	12,93	15,95	3,02	12,93	15,95	0,01 %
9.10	93656 SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 25A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	1	12,76	3,02	12,93	15,95	3,02	12,93	15,95	0,01 %
9.11	93657 SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 32A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	2	14,25	4,16	13,65	17,81	8,32	27,30	35,62	0,03 %
9.12	93659 SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 50A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	1	23,36	8,63	20,57	29,20	8,63	20,57	29,20	0,02 %
9.13	8077 ORSE	Disjuntor bipolar DR 40 A - Dispositivo residual diferencial, tipo AC, 30MA, ref.5SM1 314-OMB, Siemens ou similar	un	1	144,15	24,81	155,37	180,18	24,81	155,37	180,18	0,14 %
9.14	91847 SINAPI	ELETRODUTO FLEXÍVEL CORRUGADO REFORÇADO, PVC, DN 32 MM (1"), PARA CIRCUITOS TERMINAIS, INSTALADO EM LAJE - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	M	6	15,34	3,92	15,25	19,17	23,52	91,50	115,02	0,09 %
9.15	13378 ORSE	Eletroduto de aço galvanizado, classe leve, dn 20 mm (3/4"), aparente, instalada em teto - fornecimento e instalação	un	93	35,86	11,21	33,61	44,82	1.042,53	3.125,73	4.168,26	3,31 %
9.16	2.214 Próprio	LUMINARIA PENDENTE decorativa de alumínio pintado eletrostaticamente na cor branca, TIPO BALA (domo), com base e-27 Diâmetro aproximado de 200 mm X Altura 300 mm com cabo PP, com haste de aproximadamente 400mm e flange base de fixação de aproximadamente 100mm para o teto. Tipo comercial ou escritório. Fornecimento e instalação.	un	14	222,52	45,76	232,39	278,15	640,64	3.253,46	3.894,10	3,09 %
9.17	101946 SINAPI	QUADRO DE MEDIÇÃO GERAL DE ENERGIA PARA 1 MEDIDOR DE SOBREFOR - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	1	160,37	69,70	130,76	200,46	69,70	130,76	200,46	0,16 %
9.18	101875 SINAPI	QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE ENERGIA EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO, DE EMBUTIR, COM BARRAMENTO TRIFÁSICO, PARA 12 DISJUNTORES DIN 100A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	1	415,88	24,35	495,50	519,85	24,35	495,50	519,85	0,41 %
10		INSTALAÇÕES DE LÓGICA									1.889,26	1,50 %
10.1	7817 ORSE	Tomada dupla para lógica Ru45, 4"x2", embutir, completa, ref.0605, Fame ou similar	un	3	71,85	26,07	63,74	89,81	78,21	191,22	269,43	0,21 %
10.2	9.006 Próprio	CERTIFICAÇÃO CATEGORIA 6	unid	3	47,64	45,76	13,79	59,55	137,28	41,37	178,65	0,14 %

10.3	98297 SINAPI	CABO ELETRÔNICO CATEGORIA 6, INSTALADO EM EDIFICAÇÃO INSTITUCIONAL - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	M	60	9,09	0,19	11,17	11,36	11,40	670,20	681,60	0,54 %
10.4	91857 SINAPI	ELETRODUTO FLEXÍVEL CORRUGADO REFORÇADO, PVC, DN 32 MM (1"), PARA CIRCUITOS TERMINAIS, INSTALADO EM PAREDE - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	M	4	17,46	6,81	15,01	21,82	27,24	60,04	87,28	0,07 %
10.5	13378 ORSE	Eletroduto de aço galvanizado, classe leve, dn 20 mm (3/4"), aparente, instalada em telhado - fornecimento e instalação	un	15	35,86	11,21	33,61	44,82	168,15	504,15	672,30	0,53 %
11		SERVIÇOS FINAIS									631,14	0,50 %
11.1	9537 SINAPI	LIMPEZA FINAL DA OBRA	m²	134	3,77	2,49	2,22	4,71	333,66	297,48	631,14	0,50 %
Totais ->											125.969,27	

Total sem BDI 100.782,57
Total do BDI 25.186,70
Total Geral 125.969,27

ITEM	COMPOSIÇÃO DO BDI ADOPTADO PARA A OBRA/SERVIÇO	SIGLA	TAXA %
1	Administração Central	AC	4,68
2	Seguros	S	0,40
3	Riscos e imprevistos	R	1,27
4	Garantias	G	0,40
5	Despesas Financeiras	DF	1,23
6	Lucro bruto	L	7,40
7	COFINS	I	3,00
8	PIS		0,65
9	ISS		3,50
	TOTAL		25,00
BDI=(((1+(AC+S+R+G)/100)x(1+DF/100)x(1+L/100)) / (1-(1/100)))-1)x100 = 25,00%			

Bancos
SINAPI - 09/2023 - Rio Grande do Sul SBC - 11/2023 - Rio Grande do Sul ORSE - 09/2023 - Sergipe SEDOP - 10/2023 - Pará SEINFRA - 028 - Ceará SETOP - 08/2023 - Minas Gerais IOPEs - 08/2023 - Espírito Santo SIURB - 07/2023 - São Paulo SUDECAP - 07/2023 - Minas Gerais CPOS/CDHU - 08/2023 - São Paulo FDE - 07/2023 - São Paulo AGESUL - 06/2023 - Mato Grosso do Sul AGETOP CIVIL - 08/2023 - Goiás AGETOP RODOVIARIA - 08/2023 - Goiás CAEMA - 12/2019 - Maranhão EMBASA - 05/2023 - Bahia CAERN - 05/2023 - Rio Grande do Norte COMPESA - 01/2023 - Pernambuco EMOP - 09/2023 - Rio de Janeiro DERPR - 02/2023 - Paraná SCO - 10/2023 - Rio de Janeiro

Humberto
Engenheiro Eletricista

Pedro
Engenheiro Civil

CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

It		DESCRÇÃO	30 dias	60 dias	TOTAL
1	SERVIÇOS INICIAIS		50%	50%	100%
			8.022,36	8.022,36	16.044,72
2	DEMOLIÇÕES/REMOÇÕES		100%	0%	100%
			8.767,30	0,00	8.767,30
3	INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS		100%	0%	100%
			8.007,04	0,00	8.007,04
4	ESTRUTURAS EM CONCRETO		30%	70%	100%
			7.134,29	16.646,69	23.780,98
5	ESQUADRIAS		80%	20%	100%
			10.036,42	2.509,10	12.545,52
6	REVESTIMENTOS E PINTURA		30%	70%	100%
			9.683,81	22.595,57	32.279,38
7	VIDROS		0%	100%	100%
			0,00	7.124,48	7.124,48
8	PASSEIO		70%	30%	100%
			2.053,38	880,02	2.933,40
9	INSTALAÇÕES ELÉTRICAS		50%	50%	100%
			5.983,03	5.983,03	11.966,05
10	INSTALAÇÕES DE LÓGICA		0%	100%	100%
			0,00	1.889,26	1.889,26
11	SERVIÇOS FINAIS		0%	100%	100%
			0,00	631,14	631,14
	TOTAL GERAL		59.687,63	66.281,64	125.969,27
					125.969,27

Anexo X - Lista de Avaliacao dos Servicos de Alimentacao.pdf

LISTA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

4. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
4.1. Matérias-primas não utilizadas na totalidade acondicionadas e identificadas de acordo com a rotulagem (data de fracionamento e prazo de validade após abertura)					
4.2. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento (refrigeração/freezer): i. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; ii. Alimentos semiprontos 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 ou protegidos em recipientes fechados					
4.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento					
4.4. Óleos e gorduras são substituídos sempre que apresentam alteração das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma, sabor e cor)					
4.5. Produtos preparados conservados em temperaturas entre 4º-5º C, conservados por no máximo 3 dias					
4.6. Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C					
4.7. Alimentos preparados embalados e identificados (nome da preparação, data de preparo e validade) quando armazenados sob refrigeração ou congelamento					
4.8. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: 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					
P4. Percentual de adequação da categoria					

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RESULTADO DA AVALIAÇÃO	
P_{GERAL}. Percentual de adequação geral	
Classificação do estabelecimento	

Anexo XI - Modelo de plano de acao.pdf

MODELO DE PLANO DE AÇÃO PARA ADEQUAÇÃO DA LANCHERIA

Título do plano: _____

Objetivo: _____

O quê?	Quem?	Quando?	Onde?	Por quê?	Como?	Quanto?