



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA

Superintendência de Compras e Licitações

Avenida Fernando Machado, 108-E, Centro, Chapecó-SC, CEP 89802-112, 49 2049-3788

www.uffs.edu.br

(Processo Administrativo n.º 23205.034375/2022-96)

“Encarte A”

DECLARAÇÃO DE VISTORIA - EFETIVO CONHECIMENTO

Declaramos para efeitos do que consta no **“item 6”** do Termo de Referência do edital de **Pregão Eletrônico nº 61/2022**, que o representante legal da empresa _____, Sr. _____ portador da cédula de identidade _____, CPF _____, compareceu e executou vistoria nas instalações do Restaurante Universitário, obtendo informações necessárias para o adequado dimensionamento de nossa proposta (*estado de conservação prédio, estado de conservação dos equipamentos, estado de conservação do sistema de exaustão, estado de conservação do sistema de aquecimento de água, etc...*), bem como das dificuldades que se encontram nos locais de execução dos serviços (*logística de funcionamento, quantidade de funcionários, localização de fornecedores, etc...*), declara também que o mesmo tem plena ciência da dimensão e da quantidade dos serviços a serem executados e oferecidos a Comunidade Acadêmica.

..... de de 2022.

Nome e carimbo do responsável/empresa

Identificação do Servidor da UFFS

Nome completo: _____ SIAPE: _____

Assinatura – Responsável UFFS



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA
Superintendência de Compras e Licitações
Avenida Fernando Machado, 108-E, Centro, Chapecó-SC, CEP 89802-112, 49 2049-3788
www.uffs.edu.br

“Encarte B”

1. DO OBJETO

1.1. Concessão não onerosa da área física e dos equipamentos do **Restaurante Universitário - RU do Campus Chapecó/SC**, para exploração econômica, por Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (*almoço e jantar*), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades, conforme especificações descritas neste Termo de Referência:

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Val. Máx. Unitário	Total
1	Produção com fornecimento de insumos, materiais e mão de obra, e distribuição de refeição (almoço e jantar), no Restaurante Universitário do CAMPUS CHAPECÓ/SC .	Refeição	155.000	R\$	R\$
Valor Total Máximo Estimado para o Período de 12 (doze) meses					R\$

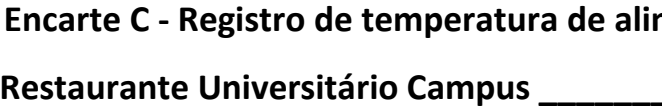
1.2. A (*Razão Social da Empresa*) _____, com sede (*Endereço Completo*), inscrita no CNPJ sob o n.º _____, neste ato representada por (*Representante legal da Empresa*) _____, abaixo assinado, tendo examinado as condições constantes no Edital, vem por meio desta apresentar a proposta no valor unitário de R\$ _____ - (*Valor Expresso em Reais*) por refeição servida.

1.3. Em tempo declaramos que:

- a)** Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus Anexos.
- b)** Esta proposta compreende todos os impostos, taxas e encargos, materiais, insumos, bem como qualquer outra despesa direta ou indireta incidentes na perfeita execução do objeto.
- c)** Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 120 (cento e vinte) dias. Até que o Contrato seja assinado, esta Proposta se constitui em compromisso de nossa parte, observadas as condições do Termo de Referência.

_____, de _____, de 2022.

(Nome completo e CPF do Responsável da Empresa)



Contrato:

MÊS/ANO:

[illegible]

REFEIÇÃO: () ALMOÇO () JANTAR

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Cessionária:

[illegible]

Temperatura de alimentos - Recebimento

io Campus _____

Contrato:

[illegible]



CESSIONÁRIA:

MÊS/ANO:

DATA	SALADA 1		SALADA 2		SALADA
	Nome	SS	Nome	SS	Nome
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					

Encarte D - Registro de Sobra Suja (SS)

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO CAMPUS _____

	CONTRATO Nº:
--	--------------

REFEIÇÃO: () ALMOÇO () JANTAR

[illegible]

[illegible]

23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

[illegible]

[illegible]

CESSIONÁRIA:**CONTRATO Nº:****MÊS/ANO:**

DATA	DIA DA SEMANA	ALMOÇO (KG)	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL	JANTAR (KG)	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					

[illegible]

25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Refeição: () Almoço () Jantar

Mês/Ano:

Dia	Peso do Resto Ingesta (kg)	Número de Refeições Servidas
01		
02		
03		
04		
05		
06		
07		
08		
09		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		

**U) UFFS CAMPUS
DE RESTO INGESTA**

Cessionária:

Contrato nº:

[illegible]

23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

Média

***Cálculo Per Capita do Resto Ingesta (kg) =** peso do resto / número de refeições servida

#DIV/0!	
#DIV/0!	
#DIV/0!	
#DIV/0!	
#DIV/0!	
#DIV/0!	
#DIV/0!	
#DIV/0!	
#DIV/0!	
#DIV/0!	
#DIV/0!	
s	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
(Processo Administrativo n.º 23205.034375/2022-96)

“Encarte F”

ACORDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. Fica estabelecido entre as partes o **Acordo de Avaliação Técnica (AAT)**, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela **CESSIONÁRIA**.

1.2. A medição da qualidade dos serviços prestados pela **CESSIONÁRIA** será feita por meio de um sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado;

1.3. As situações abrangidas pelo **AAT** se referem a fatos cotidianos da execução do contrato, não isentando a **CESSIONÁRIA** das demais responsabilidades ou sanções legalmente previstas.

1.4. A **UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL** poderá alterar os procedimentos e a metodologia de avaliação durante a execução contratual, sempre que um novo sistema se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos para a **CESSIONÁRIA**.

2. DA AFERIÇÃO DOS SERVIÇOS

8.2.2.1. As refeições, servidas no Restaurante Universitário, serão aferidos pela **FISCALIZAÇÃO**, quantitativamente e qualitativamente, a qualquer tempo, durante toda a execução do contrato.

8.2.2.2. Verificado o descumprimento do **Acordo de Avaliação Técnica**, a **FISCALIZAÇÃO** determinará a adequação do faturamento de acordo com os percentuais atingidos.

8.2.2.3. Para esta adequação do faturamento, não será necessário a abertura de Processo Administrativo Sancionador.

3. DO INDICADOR PARA AFERIÇÃO DOS SERVIÇOS:

INDICADOR – EFETIVIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS PELA CONCESSIONÁRIA DO R.U.	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o efetivo cumprimento dos serviços no Restaurante Universitário, assegurando que a comunidade acadêmica tenha acesso a uma alimentação de qualidade e com valor acessível, evitando a descontinuidade do serviço,

	segundo os requisitos especificados neste Termo de Referência e seus anexos.
Metas a cumprir	a) Aquisição de alimentos e insumos da agricultura familiar; b) Relação custo-benefício, capaz de oferecer alimentação de qualidade, com preço acessível a toda comunidade acadêmica; c) Segurança alimentar e nutricional;
Instrumento de medição	- Planilha do Acordo de Avaliação Técnica “Encarte F” ; - Relatórios Fiscalização; - Recibos/notas dos Agricultores Familiares e/ou das Cooperativas da Agricultura Familiar.
Forma de acompanhamento	Conferência, pelo fiscal do contrato, do cumprimento das exigências elencadas no Termo de Referência e no Acordo de Avaliação Técnica.
Periodicidade	De acordo com necessidade avaliada pelo fiscal.
Mecanismo de cálculo	A Nota Mensal de Avaliação (NMA) será máxima se: - Todos os critérios solicitados forem cumpridos. O cumprimento dos critérios será computado de forma cumulativa atingindo a máxima de 100% ao mês. A Nota Mensal de Avaliação (NMA) máxima será 100% (cem por cento). O percentual atingido nela será multiplicado pelo valor devido à empresa por parte da UFFS.
Início da vigência	Data do início da prestação dos serviços.
Sanções	De acordo com o Termo de Referência
Observações	O Acordo de Avaliação Técnica não restringe nem prejudica a aplicação de demais penalidades previstas no Termo de Referência.

4. DOS PROCEDIMENTOS

4.1. A FISCALIZAÇÃO acompanhará a execução dos serviços prestados a Comunidade Acadêmica, atuando junto ao preposto indicado pela **CESSIONÁRIA**.

4.2. Verificando a existência de irregularidades na prestação dos serviços, o Fiscal do Contrato notificará o preposto da **CESSIONÁRIA** para que esta solucione o problema ou preste os devidos esclarecimentos.

4.3. A notificação ocorrerá através de termo de notificação, no qual constará o relato da ocorrência, o dia e a hora do acontecido;

4.4. O termo de notificação será imediatamente apresentado ao preposto da **CESSIONÁRIA**, o qual, deverá atestar seu “visto” no documento, com direito de manifestação, dentro de prazo a ser estabelecido pela **FISCALIZAÇÃO**.

4.5. Em até cinco dias úteis anteriores à apresentação da nota fiscal para ateste e pagamento, a **FISCALIZAÇÃO** informará à **CESSIONÁRIA** o resultado do AAT.

4.6. A **CESSIONÁRIA**, de posse das informações repassadas pela **FISCALIZAÇÃO**, emitirá nota fiscal mensal relativa ao quantitativo de usuários do **“Ticket-3”**, abatendo do valor devido pela UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL os descontos relativos à aplicação do AAT.

4.7. A FISCALIZAÇÃO, ao receber da **CESSIONÁRIA** as notas fiscais mensais, somente fará o ateste quando verificada a dedução dos descontos acima mencionados.

4.8. Verificada a regularidade da nota fiscal, a **FISCALIZAÇÃO** encaminhará para pagamento.

5. DO SISTEMA DE PONTUAÇÃO

5.1. O sistema de pontuação do AAT (Caderno A), destina-se a avaliar o desempenho e a qualidade dos serviços prestados pela **CESSIONÁRIA**.

5.2. O método de avaliação funciona da seguinte forma:

5.2.1. Serão analisados 44 itens, distribuídos em 7 grupos de atividades. Cada item possui seu percentual de ponderação (peso) variando de 5% a 30%, totalizando 100% em cada grupo, com exceção para a agricultura familiar, que é um grupo específico cuja avaliação individual equivale a 100%.

5.2.2. No Caderno A do AAT serão atribuídas, pela fiscalização, as seguintes notas e conceitos para cada item:

Nota 3 = Realizado: sem ocorrência de falhas;

Nota 2 = Parcialmente realizado: falha ocorrida uma vez, com resolução;

Nota 1 = Parcialmente realizado - recorrente: falha recorrente na vigência do contrato, com resolução;

Nota 0 = Não realizado: falha ocorrida, sem resolução, durante a vigência do contrato.

5.2.2.1. Em caso de renovação contratual, onde o período de vigência é prorrogado, o registro das falhas é zerado.

5.2.3. Ainda, para cada item, será considerada a frequência ocorrida no mês. Quando a frequência for maior ou igual a 2, será descontado 0,15 x o total de frequências ocorridas no mês, do subtotal do grupo de atividades. Particularmente, para o item 5.1, além da frequência será considerado o número de preparações que compõem o cardápio, ou seja, será descontado 0,15 x número de preparações (1 até 12) x total de frequências ocorridas no mês.

5.2.4. A pontuação máxima a ser alcançada em cada grupo de atividades será igual a 3 pontos. A pontuação final será o resultado da soma obtida dos 7 grupos, convertida em uma nota média final máxima de 9 pontos.

5.2.5. A nota média final está vinculada a faixas de ajuste de pagamento, que resultarão em percentuais de liberação de pagamento da nota fiscal, a ser pago pela UFFS à **CESSIONÁRIA**, conforme quadro abaixo:

FAIXA DE AJUSTE DE PAGAMENTO	
Nota final atingida	Fator de Qualidade-

	Percentual liberado para pagamento
9,0 a 8,90	100,0%
8,89 a 8,80	99,5%
8,79 a 8,70	99,0%
8,69 a 8,60	98,5%
8,59 a 8,50	98,0%
8,49 a 8,40	97,5%
8,39 a 8,30	97,0%
8,29 a 8,20	96,5%
8,19 a 8,10	96,0%
8,09 a 8,00	95,5%
7,99 a 7,90	95,0%
7,89 a 7,80	94,5%
7,79 a 7,70	94,0%
7,69 a 7,60	93,5%
7,59 a 7,50	93,0%
7,49 a 7,40	92,5%
7,39 a 7,30	92,0%
7,29 a 7,20	91,5%
7,19 a 7,10	91,0%
7,09 a 7,00	90,0%
6,99 a 6,50	85,0%
<6,50	80,0%

6. DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento ocorrerá com base no Fator de Qualidade (FQ) dos serviços prestados aos usuários do RU. O fator de qualidade é obtido pela soma de pontos obtida nos grupos, convertida em um percentual, conforme tabela “Faixa de Ajuste de Pagamento”.

6.2. O valor final a ser pago pela Universidade Federal da Fronteira Sul a CESSIONÁRIA serpa obtido através da aplicação do Fator de Qualidade, conforme regras estabelecidas no Termo de Referência.

7. Integram este Encarte, para todos os fins e feitos, os seguintes cadernos:

7.1. CADERNO A – Sistema de Pontuação.

....., de..... de 2022.

Representante legal da UFFS

Representante legal da CESSIONÁRIA

ACORDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Campus: Chapecó
Mês de referência: Maio/2022

				quando Frequência (f) >=2, descontar 0,15*f do subtotal do grupo				
ITEM AVALIADO	Peso	Nota*	Subtotal	Frequência (f)		F desconto	Observações	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
1 MANUTENÇÃO DA ÁREA FÍSICA E EQUIPAMENTOS / MANEJO DE RESÍDUOS E CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS								
1.1 Equipamentos e mobiliário com manutenção preventiva em dia e em estado adequado de conservação.	25%	3	0,75	0		0		
1.2 Equipamentos com manutenção corretiva realizada de imediato ou no menor tempo possível.	25%	3	0,75	0		0		
1.3 Lixo armazenado adequadamente, removido conforme a necessidade, em horário distinto da produção e por rota adequada.	10%	3	0,3	0		0		
1.4 Separação e destinação correta dos resíduos orgânicos e recicláveis.	10%	3	0,3	0		0		
1.5 Gordura utilizada na fritadeira apresenta grau de saturação e/ou as características sensoriais adequadas.	10%	3	0,3	0		0		
1.6 Óleo de cozinha utilizado é separado e encaminhado para correta destinação.	10%	3	0,3	0		0		
1.7 Controle integrado de vetores e pragas realizado dentro dos últimos seis meses e/ou conforme a necessidade.	10%	3	0,3	0		0		
TOTAL GRUPO 1	100%		3	3				
ITEM AVALIADO	Peso	Nota*	Subtotal	Frequência (f)		F desconto	Observações	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS								
2.1 Estrutura física, equipamentos, mobiliários e utensílios são higienizados adequadamente e conforme a necessidade.	20%	3	0,6	0		0		
2.2 Equipamentos e área física de produção de alimentos higienizados adequadamente após o término de cada serviço (almoço e jantar).	10%	3	0,3	0		0		
2.3 Para a higienização são utilizados produtos recomendados pelo fabricante e/ou regulamentados pelo Ministério da Saúde.	10%	3	0,3	0		0		
2.4 Materiais de limpeza armazenados em local reservado e devidamente identificados.	5%	3	0,15	0		0		
2.5 Higienização de sanitários e vestiários e reposição de produtos de higiene realizada diariamente ou conforme necessidade.	10%	3	0,3	0		0		
2.6 Higienização do estoque (piso, câmaras frias e congeladores) realizada quinzenalmente ou conforme necessidade.	10%	3	0,3	0		0		
2.7 Ausência de varredura à seco, utilização de panos para secagem de equipamentos e utensílios e de escovas ou esponjas de palha de aço, madeira, e outros materiais porosos.	5%	3	0,15	0		0		
2.8 Higienização eficiente do refeitório durante os períodos de distribuição das refeições (próximo ao buffet e no descarte de restos de alimentos).	10%	3	0,3	0		0		
2.9 Caixas d'água, de gordura e lavador de gases higienizados de acordo com prazo estabelecido pela fiscalização.	20%	3	0,6	0		0		
TOTAL GRUPO 2	100%		3	3		0		
ITEM AVALIADO	Peso	Nota*	Subtotal	Frequência (f)		F desconto	Observações	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
3 MANIPULADORES								
3.1 Funcionários devidamente uniformizados, conforme edital.	20%	3	0,6	0		0		
3.2 Funcionários apresentam-se com uniformes limpos.	20%	3	0,6	0		0		
3.3 Funcionários possuem EPI's disponíveis e os utilizam adequadamente.	15%	3	0,45	0		0		
3.4 Funcionários apresentam-se com unhas aparadas e sem esmalte, barba raspada, sem maquiagem, livres de adornos e sem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade do alimento.	25%	3	0,75	0		0		
3.5 Manipulação de dinheiro ocorre por funcionário distinto daquele que prepara o alimento ou em horários distintos.	10%	3	0,3	0		0		
3.6 A empresa fornece capacitações periódicas aos seus funcionários, conforme orientação da RDC nº 216/2004, da ANVISA.	10%	3	0,3	0		0		
TOTAL GRUPO 3	100%		3	3		0		
ITEM AVALIADO	Peso	Nota*	Subtotal	Frequência (f)		F desconto	Observações	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
4 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO								
4.1 Disponibilidade de gêneros alimentícios em quantidade e qualidade suficiente para execução do cardápio aprovado e divulgado.	25%	3	0,75	0		0		
4.2 Gêneros alimentícios encontram-se adequadamente armazenados de acordo com suas especificidades.	20%	3	0,6	0		0		
4.3 Ausência de gêneros alimentícios com validade vencida.	25%	3	0,75	0		0		
4.4 Cumprimento das boas práticas a fim de evitar a contaminação cruzada.	15%	3	0,45	0		0		
4.5 Disponibilidade de sabonete antisséptico, álcool 70 em gel e toalhas de papel não reciclável para higienização das mãos dos manipuladores nas pias de lavagem de mãos dos setores da produção.	5%	3	0,15	0		0		
4.6 Utensílios disponibilizados para preparo são de material adequado, qualidade e quantidades satisfatórias.	10%	3	0,3	0		0		
TOTAL GRUPO 4	100%		3	3		0		
ITEM AVALIADO	Peso	Nota*	Subtotal	Frequência (f)		F desconto	Observações	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
5 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO				Preparações	Frequência			
5.1 Falta de alguma preparação sem reposição por mais de 10 minutos ou sem substituição.	10%	3	0,3	0	0	0	Frequência a partir de 1 e nº de preparações até 12	
5.2 Preparações em espera para distribuição estão devidamente acondicionadas em equipamentos de manutenção de temperatura.	5%	3	0,15	0		0		
5.3 Sobras limpas são devidamente armazenadas para reutilização conforme as boas práticas de manipulação de alimentos. Sobras sujas são destinadas conforme a Lei n. 14.016/2020 ou descartadas.	5%	3	0,15	0		0		
5.4 Coleta completa e armazenamento adequado de amostras das preparações em cada serviço (almoço e jantar).	5%	3	0,15	0		0		
5.5 Coleta de temperatura em todas as preparações durante distribuição com preenchimento de planilha própria (almoço e jantar).	5%	3	0,15	0		0		
5.6 Reposição eficiente das preparações no balcão.	5%	3	0,15	0		0		
5.7 Preparações livres de matérias estranhas.	25%	3	0,75	0		0		
5.8 Porcionamento das preparações está sendo realizado conforme estipulado em edital	5%	3	0,15	0		0		
5.9 Utensílios disponibilizados para distribuição são de material adequado, qualidade e quantidades satisfatórias.	5%	3	0,15	0		0		
5.10 Ausência de casos de intoxicação alimentar.	30%	3	0,9	0		0		
TOTAL GRUPO 5	100%		3	3		0		
ITEM AVALIADO	Peso	Nota*	Subtotal	Frequência(f)		F desconto	Observações	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
6 RESPONSABILIDADES								
6.1 Cumprimento dos horários de abertura e fechamento do RU.	15%	3	0,45	0		0		
6.2 Cumprimento do cardápio autorizado e divulgado.	25%	3	0,75	0		0		
6.3 A empresa adota boas práticas de sustentabilidade e racionalização do consumo de energia elétrica e de água.	15%	3	0,45	0		0		
6.4 A pesquisa de satisfação, quando realizada, apresenta resultados satisfatórios.	15%	3	0,45	0		0		
6.5 A empresa tem realizado corretamente o controle de entradas, venda de créditos e prestação de contas corretamente.	15%	3	0,45	0		0		
6.6 São entregues todos os documentos obrigatórios e solicitados pela fiscalização dentro do prazo estipulado.	15%	3	0,45	0		0		
TOTAL GRUPO 6	100%		3	3		0		
ITEM AVALIADO	Peso	Nota	Subtotal	Frequência (f)		F desconto	Observações	Dia(s) da(s) ocorrência(s)
7 AGRICULTURA FAMILIAR								

7.1 Aquisição de produtos da agricultura familiar	100%	3,00	3,00	0		Não há Chamada Pública de credenciamento de agricultores familiares e cooperativas vigente no momento.	
TOTAL GRUPO 7	100%		3		0		
				3			

Máximo somatório possível dos grupos = 21	
Somatória dos grupos (1, 2 , 3, 4, 5, 6 e 7)	21,00
NOTA FINAL	9,00
Percentual liberado (PL)	100%
Valor da nota fiscal (VNF)	R\$ 200.000,00

Nota*: (3) Realizado: sem ocorrência de falhas;
(2) Parcialmente realizado: falha ocorrida uma vez, com resolução;
(1) Parcialmente realizado - recidente: falha recidente na vigência do contrato, com resolução;
(0) Não realizado: falha ocorrida, sem resolução, durante a vigência do contrato.
(AF%) Para agricultura familiar considerar o percentual atingido conforme planilha de controle. 100% equivale a nota 3.

AGRICULTURA FAMILIAR	
AF%	100%
Nota	3,00

INSERIR AQUI O PERCENTUAL ATINGIDO, APÓS AVALIAÇÃO CONFORME PLANILHA DE CONTROLE DAS AQUISIÇÕES DA AGRICULTURA FAMILIAR.

VALOR LIBERADO PARA PAGAMENTO (VNF*PL)
R\$ 200.000,00

FAIXA DE AJUSTE DE PAGAMENTO	
Nota final atingida pelo Instrumento	Percentual liberado para pagamento
9,0 a 8,90	100,0%
8,89 a 8,80	99,5%
8,79 a 8,70	99,0%
8,69 a 8,60	98,5%
8,59 a 8,50	98,0%
8,49 a 8,40	97,5%
8,39 a 8,30	97,0%
8,29 a 8,20	96,5%
8,19 a 8,10	96,0%
8,09 a 8,00	95,5%
7,99 a 7,90	95,0%
7,89 a 7,80	94,5%
7,79 a 7,70	94,0%
7,69 a 7,60	93,5%
7,59 a 7,50	93,0%
7,49 a 7,40	92,5%
7,39 a 7,30	92,0%
7,29 a 7,20	91,5%
7,19 a 7,10	91,0%
7,09 a 7,00	90,0%
6,99 a 6,50	85,0%
<6,50	80,0%

Chapecó, 05 de maio de 2022.

Fiscal da UFFS

Preposto da Cessionária

Plano de conservação e manutenção predial do Restaurante Universitário

Todas as indicações realizadas na vistoria da empresa em conjunto com a fiscalização devem ser sanadas conforme instruções de manutenção descritas no manual do proprietário ou indicadas pela Secretaria de Obras da UFFS

Sistemas	Periodicidade de verificação/ vistoria	Periodicidade de manutenção	Atividades de verificação, conservação e manutenção			Responsável:
Sistema estrutural em concreto e telhado em sistema metálico.	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Interna e externamente.	-	-	UFFS
Telhas, calhas e vedações do telhado	Semestral	Anual	Limpeza de calhas	Repor mastique ou silicones	Corrigir infiltrações	Empresa
Controle de pragas	Semestral	Semestral	Desinsetização	Desratização	Remoção de infestações	Empresa
Sistema frigorígeno (Câmaras Frias e de congelamento) <u>Recomendações específicas</u>	Quadrimestral	Quadrimestral	Câmara fria e compressor	Verificação do nível do visor de óleo (externo).	-	Empresa
Sistema estrutural e alvenaria	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Presença de corrosão com manchas vermelho-marrom-acastanhadas	Presença de fissuras ou trincas; partes lascadas	Bordas de juntas de dilatação desgastadas	UFFS
Pintura externa - segundo NBR 15 575	Anual (inventário)	8 a 12 anos, conforme indicação da vistoria	Pintura completa das fachadas após limpeza e tratamento de fissuras	-	-	UFFS
Pintura interna - segundo NBR 15 575	Anual (inventário)	8 a 9 anos, conforme indicação em vistoria	Pintura completa das paredes internas após limpeza e tratamento de infiltrações	-	-	UFFS
Limpeza de paredes com revestimento em pastilhas	Anual (inventário)	Anual	Lavação das paredes	-	-	Empresa
Limpeza de revestimento em alumínio ACM (platibanda) – junto a pintura externa	Anual (inventário)	8 a 12 anos, conforme indicação da vistoria	Lavação conforme indicado no manual do proprietário	-	-	UFFS
Limpeza das fachadas de vidro	Anual (inventário)	Anual	Lavação conforme indicado no manual do proprietário	-	-	Empresa
Impermeabilização	Trimestral (cobertura); Anual (esquadrias, paredes e rejuntas dos pisos)	De acordo com a verificação	Vistoria	Impermeabilização	-	Empresa

Revestimentos cerâmicos	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Falhas ou desgaste no rejunte	Trinca ou descolamento de peças	Presença de depósitos cristalinos – eflorescência	Empresa
Portas	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Problemas de funcionamento, abertura e travamento: ausência de guarnições - borrachas ou massa de vedação	Aumento de volume das portas de madeira devido a umidade	Limpeza de trilhos e guias, inclusive aberturas para saída da água	Empresa
Portas	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Substituição por desgaste natural	-	-	UFFS
Esquadrias	Anual (inventário)	De acordo com a verificação, exceto limpeza que deve ser semestral	Verificação da integridade das telas mosquiteiras	Abertura e fechamento correto.	Limpeza total das esquadrias, incluindo guarnições de borracha e escovas, limpeza de trilhos e drenos	Empresa
Forro	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Placas soltas	Manchas de infiltração ou bolor	Calhas de iluminação soltas	Empresa
Piso da edificação	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Presença de manchas, falhas de rejuntamento	Presença de riscos ou fissuras	-	Empresa
Piso externo - tipo Paver	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Presença de manchas, falhas de rejuntamento	Presença de riscos ou fissuras	-	UFFS
Telhados e calhas	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Amassados, furos, desencaixes devido ao trânsito de pessoas ou movimentação de equipamentos.	Ferrugem e partes soltas na estrutura metálica	Presença de limo e fuligem	Empresa
Telhados e calhas	Quadrimestral	Quadrimestral	Limpeza de calhas com remoção de folhas, sementes, outros materiais soltos no telhado, poeira e fuligem	-	-	Empresa
Esquadrias de ferro	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Pintura de portões, grades, grelhas, alçapões e escadas de ferro	Verificar presença de ferrugem	-	Empresa
Esgoto	Quinzenal	Quinzenal	Limpeza e retirada de materiais dos ralos e grelhas	-	-	Empresa
Esgoto	Semestral	Semestral	Limpeza de caixas de gordura	-	-	Empresa
Esgoto	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Acionamento de válvulas de descarga	Presença de mau cheiro	-	Empresa

Água Fria	Semestral	Semestral	Limpeza e desinfecção de caixas d'água de consumo e das cisternas	Substituição das vedações de toneiras e válvulas	Verificação do funcionamento das bombas de recalque	Empresa
Água Fria	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Presença de vazamentos ou escorrimentos das tubulações ou aparelhos ligados ao sistema	Acionamento de válvulas e registros, falta de metais ou aparelhos	Louças e metais em bom funcionamento e bom estado	Empresa
Drenagem pluvial	Quadrimestral	Quadrimestral	Realização de limpezas periódicas em grelhas, retirando lixos, folhas e galhos e demais resíduos afim de não adentrarem a tubulação ou obstruírem a passagem da água na função de drenagem quando houver enxurradas.	Caixas de recolhimento da água ao redor do prédio	-	UFFS
Água quente - <u>ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS</u>	Mensal	Mensal	Verificar nível do fluido de serviços das placas solares, vazamentos na rede de água quente	Funcionamento do controlador dos aquecedores de passagem a gás	Funcionamento das bombas de água quente	Empresa
Água quente - <u>ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS</u>	Anual	Anual	Substituição e/ou reposição do anticongelante na água das placas ou quando verificados vazamentos, caso necessário	Limpeza externa do vidro das placas solares	-	Empresa
Instalação elétrica e iluminação	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Funcionamento da iluminação interna e externa	Funcionamento de disjuntores e acionamentos nos quadros elétricos	Calhas de iluminação e demais metais com corrosão devido a ação dos vapores da cozinha	Empresa
Instalação elétrica e iluminação	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Funcionamento da iluminação externa junto ao paver	-	-	UFFS
Instalações de combate a incêndio - <u>ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS</u>	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Recarga de extintores	Teste hidrostático de mangueiras de incêndio	Funcionamento da iluminação de emergência e do sistema de alarme de incêndio	Empresa
Instalações de combate a incêndio	A cada 5 anos	A cada 5 anos	Teste hidrostático de extintores	-	-	Empresa
Instalações de combate a incêndio	A cada 3 anos	A cada 3 anos	Manutenção das baterias das centrais de iluminação	-	-	Empresa
Aterramento do sistema de prevenção contra descargas atmosféricas	Inspeção 2 anos ou após ter sido atingido por raio - feito por técnico responsável	De acordo com a verificação		-	-	UFFS

Para raios	Inspeção completa a cada 5 anos - feito por técnico responsável	De acordo com a verificação		-	-	UFFS
Sistema elétrico	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Sinais de superaquecimento das conexões elétricas	Isolamento de emendas em fios e cabos	Corrosão de terminais e verificação do estado dos contatos elétricos	Empresa
Sistema elétrico	Anual	Anual	Reapertar conexões de tomadas, interruptores e pontos de luz	Verificar estado dos contatos elétricos	-	Empresa
Climatização da sala de escritório	Semestral	Semestral	Limpeza dos filtros do ar	Verificar funcionamento	-	UFFS
Sistema de exaustão - <u>ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS</u>	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Funcionamento das coifas, termostatos e lavador de gases	Realizar inspeção interna do rotor e carcaça do ventilador e proceder a devida limpeza se for necessário.	Reaperto de correias, verificação e lubrificação de rolamentos, e sistemas de acionamento de motores.	Empresa
Sistema de exaustão	Semanal	Semanal	Limpeza das calhas da coifa	-	-	Empresa
Sistema de exaustão	Quinzenal	Quinzenal	Reposição dos detergentes do lavador de gases	Verificar se o nível da água cobre a entrada da bomba	-	Empresa
Sistema de exaustão	Mensal	Mensal	Verificar funcionamento da bomba de água (ruídos, vibração, vazamentos, medir corrente)	Verificar condições da água no lavador de gases, devendo ser limpo sempre que houver resíduos.	Verificar e corrigir ruídos e vibrações anormais	Empresa
Sistema de exaustão – exaustores	Mensal	Mensal	Lubrificar e ajustar rolamento dos mancais dos ventiladores	Verificar e ajustar correias, verificar corrente (ampére) dos motores	Verificar e trocar, se necessário, o filtro de ar dos ventiladores da renovação de ar.	Empresa
Sistema de exaustão – caixas de ventilação	Trimestral	Trimestral	Lubrificar e ajustar rolamento dos mancais dos ventiladores	Verificar e ajustar correias, verificar corrente (ampére) dos motores	-	Empresa
Sistema de exaustão – caixas de ventilação	Mensal	Mensal	-	-	Verificar e trocar, se necessário, o filtro de ar dos ventiladores da renovação de ar.	Empresa
Área técnica (segundo piso) e cisternas enterradas - <u>ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS</u>	Anual	Anual	Limpeza do local, com aspiração do chão e retirada de pó e fuligem dos equipamentos.	Limpeza com lavação dos locais molháveis incluindo uso de cloro nos locais afetados por mofo	-	Empresa

Sistema de gás GLP - rede e estoque	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Observar possíveis vazamentos: boas condições da tubulação, válvulas e engates	Condição de ventilação, iluminação e umidade do abrigo	Limpeza da central de GLP	Empresa
Sistema de gás GLP - rede e estoque - <u>ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS</u>	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Verificar corrosão e fixação	Teste de estanqueidade da rede - a cada 5 anos	Inspeção - quando solicitado em vistoria ou detectado vazamento.	UFFS
Sistema hidrossanitário	Semestral	Semestral	Análise físico-química e biológica da água de consumo	-	-	UFFS
Sistema de telecomunicações	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Manutenção da rede de telefonia e dados	-	-	UFFS
Móveis e equipamentos	Anual (inventário)	De acordo com a verificação	Funcionamento	Estado de conservação	-	Empresa

Recomendação de preenchimento: Apontar somente locais que precisam de correção

Indicar locais com problema na **planta baixa, de cobertura ou do piso técnico**, marcando os locais com números em sequência. Transcrever o número que consta na planta para a coluna "Local" do **Check list**. Cada célula da coluna "local" pode ter mais de um número.

O campo "Descrição" pode ser preenchido com as observações do grupo que está realizando a vistoria em relação ao problema constatado.

Fotos tiradas devem ser renomeadas conforme a numeração anotada em planta para compreensão do problema e encaminhadas juntamente com o Check-list e plantas escaneadas. (facilita a execução se a pessoa responsável por tirar as fotos fizer a marcação na planta enquanto a outra faz a descrição do problema.

	Descrição	Local
Presença de pragas ou vestígios de infestação:		
Limpeza de caixas d'água de consumo e cisternas		
Sistema estrutural e alvenaria (interno)		
Presença de corrosão com manchas nas paredes e tetos		
Presença de Fissuras ou trincas; partes lascadas		
Bordas de juntas de dilatação, mastique desgastados		
Presença de bolhas ou manchas na pintura		
Outros:		
Câmaras Frias ou congelamento em funcionamento		
Verificação do nível do visor de óleo (externo).		
Outros:		
Revestimentos cerâmicos		
falhas ou desgaste no rejunte		
trinca ou descolamento de peças		
presença de depósitos cristalinos - eflorescência		
Limpeza de paredes com revestimento em pastilhas		
Outros:		
Portas		
Problemas de funcionamento, abertura e travamento:		
Ausência de guarnições - borrachas ou massa de vedação		
Aumento de volume das portas de madeira devido a umidade		
Limpeza de trilhos e guias, inclusive aberturas para saída da água		
Esquadrias		

Verificação da integridade das telas mosquiteiras		
Abertura e fechamento correto de janelas		
Limpeza total das esquadrias, incluindo guarnições de borracha e escovas, limpeza de trilhos e drenos		
Forro		
Placas soltas		
manchas de infiltração ou bolor		
calhas de iluminação soltas		
Outros:		
Piso da edificação		
presença de manchas, falhas de rejuntamento		
presença de riscos ou fissuras		
Outros:		
Esgoto		
limpeza e retirada de materiais dos ralos e grelhas		
Limpeza de caixas de gordura		
acionamento de válvulas de descarga		
presença de mau cheiro		
Água Fria		
Necessidade de substituição das vedações de tornerias e válvulas		
Acionamento de válvulas e registros, falta de metais ou aparelhos sanitários		
Louças e metais em bom funcionamento e bom estado		
Presença de vazamentos ou escorrimentos nas tubulações ou aparelhos ligados ao sistema		
Verificação do funcionamento das bombas de recalque		
Drenagem		
Limpezas de grelhas e ralos no interior do prédio		
Outros:		
Instalação elétrica e iluminação		
Funcionamento da iluminação interna (lâmpadas queimadas)		
Funcionamento de disjuntores e acionamentos nos quadros elétricos		
Presença de ferrugem em calhas de iluminação e demais partes metálicas		
Sinais de superaquecimento das conexões elétricas: tomadas, interruptores e pontos de luz		
Isolamento de emendas em fios e cabos		
corrosão de terminais e verificação do estado dos contatos elétricos (principalmente em baterias)		
Outros:		
Climatização da sala de escritório		

Verificar funcionamento e limpeza dos filtros do split		
Instalações de combate a incêndio		
Boa condição de extintores, mangueiras		
Funcionamento da iluminação de emergência		
Funcionamento do sistema de alarme de incêndio		
Outros:		
Sistema de exaustão		
Limpeza das calhas da coifa		
Sistema de gás GLP - rede e estoque		
Observar possíveis vazamentos: Boas condições da tubulação, válvulas e engates		
Verificar corrosão e fixação de tubulações e conexões aparentes		
Limpeza da central de GLP		
Condição de ventilação, iluminação e umidade do abrigo		
Outros:		
Área técnica (segundo piso) e cisternas enterradas		
Funcionamento das coifas, termostatos e lavador de gases		
Barulho ou vibração dos motores e correias		
Reposição dos detergentes do lavador de gases		
Filtro de ar dos ventiladores da renovação de ar, se escuros devem ser trocados		
Limpeza do local, varreção do chão e retirada de fuligem dos equipamentos		
Verificar nível do fluido de serviços das placas solares, Vazamentos na rede de água quente		
Funcionamento do controlador dos aquecedores de passagem a gás		
Reposição do anticongelante na água das placas ou quando verificados vazamentos		
Limpeza externa do vidro das placas solares		
Outros:		
Área externa		
Pintura e alvenaria externa:		
Presença de corrosão com manchas nas paredes		
Presença de fissuras ou trincas; partes lascadas		
Revestimento em ACM em boas condições		
Fachadas de vidro em boas condições		
Aterramento / Para-raios		
Continuidade dos fios de aterramento na parte externa do prédio (podem estar rompidos por uma descarga elétrica)		
Funcionamento da iluminação externa junto ao paver		

Limpeza de grelhas e caixas de recolhimento da água ao redor do prédio		
Outros:		
Piso externo - tipo Paver		
Falhas de rejuntamento / deformações		
Deformações no piso		
Outros:		
Telhas, calhas e vedações do telhado		
Amassados, furos, desencaixes devido ao trânsito de pessoas ou movimentação de equipamentos.		
Ferrugem e partes soltas na estrutura metálica		
Limpeza das calhas, presença de folhas, ninhos, outros materiais soltos no telhado. Limo e fuligem		
Falhas no selante elástico / descolamento - em rufos e calhas		
Outros:		
Esquadrias de ferro		
Pintura de portões, grades, grelhas, alçapões e escadas de ferro		
verificar presença de ferrugem		
Outros:		

SIAPE

SIAPE



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA

Superintendência de Compras e Licitações

Avenida Fernando Machado, 108-E, Centro, Chapecó-SC, CEP 89802-112, 49 2049-3788

www.uffs.edu.br

(Processo Administrativo n.º 23205.034375/2022-96)

“Encarte I”

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS patrimonizados e não patrimonizados

Item	Descrição	Qtd
1	Aparelho de telefone IP de mesa	1
2	Armário guarda volumes - Dimensões 1850(A) X 300(L) X 450(P)MM	11
3	Armário modular c/ 3 portas – Dimensões 50(C) x 45(L) x 197 (A)	5
4	Armário Inox 2 portas – Dimensões 90(C) x 50(L) x 180(A).	1
5	Armário inox 4 portas – Dimensões 150(C) x 50(L) x 175(A)	1
6	Balança de piso	1
7	Balcão Inox p/distribuição	2
8	Balcão de apoio para devolução de utensílios	1
9	Balcão tampo em granito	1
10	Banqueta inox 50x50x50	2
11	Banqueta giratória alta	1

12	Bebedouro de suporte em aço inox para bombona de 20L	1
13	Bebedouro em aço tipo pressão	4
14	Caldeirão autoclavado 500L	2
15	Caldeirão autoclavado 200L	1
16	Câmara fria conjugada congelamento/resfriamento	1
17	Câmara fria lixo	1
18	Câmara fria resfriamento	1
19	Carro Inox 2 planos	6
20	Carro Inox 3 planos	3
21	Carrinho para copeira em aço inox c/ 2 prateleiras	1
22	Chapa bifeteira	2
23	Cortina de ar	4
24	Cuba inox 1/1 65mm perfurada	59
25	Cuba inox 1/1 65mm	65
26	Cuba inox 1/1 100mm	70
27	Cuba inox 1/1 150mm	24
28	Cuba inox 1/1 200mm	11
29	Cuba inox ½ 65mm	1
30	Cuba inox ½ 100mm	7
31	Descascador de legumes	1
32	Estante 4 planos - Dimensões 180(C) X 70 (L) X 175(A)	3
33	Estante 4 planos - Dimensões 150(C) X 50 (L) X 175(A)	3
34	Estante 4 planos - Dimensões 200(C) X 50 (L) X 175(A)	4
35	Estante 4 planos - Dimensões 250(C) X 50 (L) X 175(A)	2

36	Estante Inox 4 planos gradeados - Dimensões 250(C) X 50(L) X 175(A)	3
37	Estante 4 planos – Dimensões 160 (C) x 50 (L) x 170 (A)	3
38	Estante Inox 4 planos gradeados - Dimensões 200(C) X 50(L) X 175(A)	1
39	Extintor de incêndio 4kg Pó Químico	6
40	Extintor de incêndio 4kg CO2	4
41	Fogão industrial 6 bocas c/ porta panela	1
42	Fogão industrial 6 bocas	1
43	Forno combinado 40GN	1
44	Forno combinado 20GN	1
45	Fraldário retrátil c/ trocador	1
46	Freezer horizontal	2
46	Fritadeira industrial	1
47	Lavadoura de roupas	1
48	Leitor de código de barras	2
49	Lixeira inox c/ tampa	3
50	Lixeira inox 80L acionamento por pedal	9
51	Máquina de lavar louças	1
52	Mesa 4 lugares refeitório	6
53	Mesa 6 lugares refeitório (4 banquetas e 2 lugares para cadeirante)	15
54	Mesa 8 lugares refeitório	75
55	Mesa entrada máquina de lavar louças	1
56	Mesa inox de apoio com rodas 150x70x85	1
57	Mesa p/ decantação 50x50x50	1

58	Mesa retangular - Dimensões 1200 x 740 x 600	1
59	Mesa retangular - Dimensões 1200 X 730 X 800	1
60	Mesa saída máquina de lavar louças	1
61	Microcomputador com teclado e mouse	1
62	Monitor Dell 21,5 polegadas	1
63	Monitor LED 20 polegadas	1
64	Módulo Inox com 1 prateleira lisa – Dimensões 210(C) X 70(L) X 85(A)	1
65	Módulo Inox com 2 aberturas para detritos, tampo liso - Dimensões 290(C) X 70(L) X 85(A)	1
66	Módulo Inox com 2 cubas e tampo liso - Dimensões 210(C) X 70(L) X 85(A)	2
67	Módulo Inox com 2 cubas e tampo liso – Dimensões 280(C) X 70(L) X 85(A)	1
68	Módulo Inox com 2 cubas, 1 encaixe para triturador e tampo liso - Dimensões 210(C) X 70(L) X 85(A)	1
69	Módulo Inox com 2 cubas, 1 prateleira e tampo liso - Dimensões 280(C) X 70(L) X 85(A)	1
70	Módulo Inox com 2 prateleiras e tampo liso - Dimensões 280(C) X 70(L) X 85(A)	1
71	Módulo Inox com 2 prateleiras lisas – Dimensões 280(C) X 70(L) X 85(A)	2
72	Módulo Inox com 2 tanques, tampo liso - Dimensões 210(C) X 70(L) X 85(A)	1
73	Módulo Inox com 2 tanques, tampo liso - Dimensões 280(C) X 70(L) X 85(A)	1
74	Módulo Inox com prateleira e tampo liso - Dimensões 220(C) X 70(L) X 85(A)	3
75	Módulo Inox com prateleira inferior e tampo liso - Dimensões 210(C) X 70(L) X 85(A)	3
76	Módulo Inox com prateleira inferior gradeada - Dimensões 210(C) X 70(L) X 85(A)	1
77	Módulo Inox com prateleira inferior lisa, tampo liso - Dimensões 140(C) X 70(L) X 85(A)	2
78	No-break 1,5KVA	1
79	Pallet	1

80	Pass through aquecido	2
81	Pass through refrigerado	1
82	Prateleira Inox suspensa - Dimensões 210(C) X 40(L)	3
83	Prateleira inox suspensa - Dimensões 260(C) X 40(L)	1
84	Prateleira Inox suspensa - Dimensões 290(C) X 40(L)	1
85	Prateleira Inox suspensa - Dimensões 300(C) X 40(L)	1
86	Pressurizador hidráulico	3
87	Quadro expositor com rodízios 1,50m x 0,90m	1
88	Quadro aviso revestido de feltro acrílico	1
89	Refresqueira	2
90	Refrigerador industrial vertical 4 portas	2
91	Tanque em aço inox para pré-lavagem	1
92	Ventilador de parede oscilante	10
Total		492



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA

Superintendência de Compras e Licitações

Avenida Fernando Machado, 108-E, Centro, Chapecó-SC, CEP 89802-112, 49 2049-3788

www.uffs.edu.br

ORDEM DE SERVIÇO

IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO					
Nº OS:		Unidade requisitante:			
Data de emissão:		Serviço:			
Contrato nº:		Processo nº:			
IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATADA					
Razão Social:				CNPJ:	
Endereço:					
Telefone:		E-mail:			
DEFINIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS					
N	Serviço	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Global R\$
1	Produção com fornecimento de insumos, materiais e mão de obra, e distribuição de refeição (almoço e janta), no Restaurante Universitário do campus CHAPECÓ/SC.	Refeição	155.000		
Total					
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS					
LOCAL DE REALIZAÇÃO E PRAZO DE EXECUÇÃO					
Endereço:					
Data de início:				Data de término:	
RECURSOS FINANCEIROS					
Unidade Orçamentária:					
Função Programática:					
Projeto de Atividade:					
Elemento de Despesa:					
Fonte de Recurso:					
Saldo Orçamentário:					
IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS					
Local, de de 2022.					
Responsável pela solicitação do serviço			Responsável pela avaliação do serviço		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

CONSELHO UNIVERSITÁRIO

RESOLUÇÃO Nº 20/2015 - CONSUNI

Aprova a cobrança de valores para o acesso às refeições dos restaurantes universitários da UFFS.

O Conselho Universitário (CONSUNI) da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), no uso de suas atribuições legais, considerando o Parecer nº 8/CONSUNI/UFFS/2015;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a cobrança do valor de R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos), por refeição, para estudantes regularmente matriculados em cursos da UFFS, para o acesso às refeições dos restaurantes universitários (RUs) da UFFS.

~~§1º Aos demais agentes públicos da UFFS e ao público em geral haverá cobrança do valor integral do custo contratado por refeição.~~

§ 1º O valor previsto no caput, por ser subsidiado pela Universidade, não se aplica aos servidores da UFFS e ao público em geral, quando estes utilizarem o restaurante universitário para suas refeições.

(Nova redação dada pela Resolução nº 15/CONSUNI/UFFS/2018, de 19/9/2018.)

~~§2º Esses valores passam a ser cobrados, para o Campus Chapecó, no início do segundo semestre letivo de 2015 e, para os demais campi, a partir do início do funcionamento dos RUs.~~

(§2º suprimido pela Resolução nº 15/CONSUNI/UFFS/2018, de 19/9/2018.)

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões do Conselho Universitário, 6ª Sessão Ordinária, em Chapecó-SC, 17 de junho de 2015.

Prof. Jaime Giolo
Presidente do Conselho Universitário

ENCARTE L 1**Controle de Consumo de Energia Elétrica RU - Campus Chapecó****PONTA**

Mês	Período	Última Leitura Ponta (kWh)	Leitura Atual Ponta (kWh)	Consumo ponta	Assinatura preposto
Janeiro					
Fevereiro					
Março					
Abril					
Maio					
Junho					
Julho					
Agosto					
Setembro					
Outubro					
Novembro					
Dezembro					
Anual					

Controle de Consumo de Energia Elétrica RU - Campus Chapecó**FORA PONTA**

Mês	Período	Última Leitura (kWh)	Leitura Atual (kWh)	Consumo ponta	Assinatura preposto
Janeiro					
Fevereiro					
Março					
Abril					
Maio					
Junho					
Julho					
Agosto					
Setembro					
Outubro					
Novembro					
Dezembro					
Anual					

OBS: 2- A leitura é feita no painel pelo valor de **Kwh**.

Encarte L 2 – Consumo médio mensal de energia elétrica RU de responsabilidade da UFFS

Iluminação Externa

Ponto Elétrico	Qtde	Potência Média (W)	Dias Uso/Mês	Média Utilização Dia (h)	Média Utilização Dia fora da ponta (h)	Consumo Médio Mês fora da ponta (KWh)	Média Utilização Dia na ponta (h)
Poste com lâmpada econômica compacta	21	35	30	12	10,191666666667	224,73	1,8083333333333
Refletor	6	450	30	12	10,191666666667	825,53	1,8083333333333
Florescente Tubular	40	28	30	12	10,191666666667	342,44	1,8083333333333
				Subtotal		1392,69125	

Sala dos Técnicos Administrativos

Ponto Elétrico	Qtde	Potência Média (W)	Dias Uso/Mês	Média Utilização Dia (h)	Média Utilização Dia fora da ponta (h)	Consumo Médio Mês fora da ponta (KWh)	Média Utilização Dia na ponta (h)
Florescente Tubular	4	28	22	11,5	10,5	25,87	1
Computador	2	180	22	9,5	8,5	67,32	1
Monitor	2	42	22	9,5	8,5	15,71	1
Impressora	1	21	22	9,5	8,5	3,93	1
Suit	1	500	30	24	21	315,00	3
Condicionador de AR	1	1350	15	4	3	60,75	1
				Subtotal		488,577	

Iluminação Refeitório

Ponto Elétrico	Qtde	Potência Média (W)	Dias Uso/Mês	Média Utilização Dia (h)	Média Utilização Dia fora da ponta (h)	Consumo Médio Mês fora da ponta (KWh)	Média Utilização Dia na ponta (h)
Florescente Tubular	192	28	22	5,25	3,4416666666667	407,05	1,8083333333333
				Subtotal		407,0528	

	Consumo Médio Mês fora da ponta (KWh)
Total	2288,32

--

Consumo Médio Mês na ponta (KWh)	Consumo Médio Mês (KWh)
39,87	264,60
146,48	972,00
60,76	403,20
247,10875	1639,8

Consumo Médio Mês na ponta (KWh)	Consumo Médio Mês (KWh)
2,46	28,34
7,92	75,24
1,85	17,56
0,46	4,39
45,00	360,00
20,25	81,00
77,944	566,521

Consumo Médio Mês na ponta (KWh)	Consumo Médio Mês (KWh)
213,88	620,93
213,8752	620,93

Consumo Médio Mês na ponta (KWh)	Consumo Médio Mês (KWh)
538,93	2827,25

ILUMINAÇÃO EXTERNA E DO REFEITÓRIO

Insolação Fonte: <https://www.sunrise-and-sunset.com/pt/sun/brasil/chapeco/2020>

Dia	Nascer	Por	Na ponta (h)	Na ponta (min)	Média na ponta	Média na ponta (h)
20/06/20	07:20:00	17:44:00	03:00:00	180	108,5	1,80833333333333
21/12/20	06:34:00	20:23:00	01:07:00	37		

SALA DOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

Entrada	Saída	Total	Na ponta (h)
08:00:00	19:30:00	11:30:00	01:00:00

Horário de ponta CELESC

18:30:00 21:30:00

Fonte: https://www.celesc.com.br/arquivos/central-ajuda/tarifa-branca_2020.pdf

ENERGIA ELÉTRICA	
CAMPUS:	Chapecó
CONCESSIONÁRIA:	
REFERÊNCIA:	
DATA DA LEITURA FINAL:	
ESTABELECIMENTO:	RU
CONSUMO TOTAL CAMPUS (kwh)*	
CONSUMO TOTAL RU MÊS (kwh)	0,00
TOTAL A PAGAR	#DIV/0!

	Ponta	Fora Ponta	Total	Unidade
Leitura atual			0,00	kwh
Leitura mês anterior			0,00	kwh
Total mês	0,00	0,00	0,00	kwh
Consumo UFFS	538,93	2288,32	2827,25	kwh
Consumo cessionária	-538,93	-2288,32	-2827,25	kwh
Valor tarifa kwh**			-	R\$
Valor devido pela cessionária kwh	0,00	0,00	0,00	R\$

Adicionais de bandeira

Total adicionais bandeira (R\$)	% produção	Total	Total a ser pago
	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!

Obs.: Os itens em amarelo deverão ser preenchidos pelos servidores da UFFS.

* Somatório do consumo ponta + fora ponta da conta de energia elétrica

** Valor tarifa Kwh: somar o valor constante na coluna “tarifa com tributos” da conta de energia elétrica utilizando TE+TUSD do consumo ponta (para a coluna Ponta) e do consumo Fora Ponta (para a coluna Fora Ponta)

*** Somatório do valor adicional bandeira (vermelha e/ou amarela) ponta e fora ponta.

Encarte L IV – Planilha com registros de Leituras de meses anteriores				
Controle de Consumo de Energia Elétrica RU – Campus Chapecó				
Mês	Período	Última Leitura (kWh)	Leitura Atual (kWh)	consumo do mês (kWh)
Abril	15/03 a 20/04	26267,5	39759,9	13.492,4
Maio	20/04 a 15/05	39759,9	49573,4	9.813,5
Junho	15/05 a 16/06	49573,4	61741,52	12.168,1
Julho	16/06 a 15/07	73958,9	61741,52	12.217,4
Agosto	15/07 a 15/08	61741,52	84482,9	10.524,0
Setembro	15/08 a 15/09	84482,9	94407,2	9.924,3

OBS: 2- A leitura é feita no painel pelo valor de **Kwh**.

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23205.024507/2022-71

2. Descrição da necessidade

Este processo visa a contratação de Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (almoço e jantar), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades, no Restaurante Universitário do campus Chapecó/SC, por meio da concessão, não onerosa, de sua área física e equipamentos. Esta contratação é imprescindível para efetivação da oferta de alimentação no referido campus, ação esta que integra a política de permanência estudantil da UFFS.

a. Descrição da necessidade administrativa: Tratam-se de estudos preliminares referentes à contratação de empresa especializada no serviço de alimentação para atuar no Restaurante Universitário do campus Chapecó/SC.

b. Referência legal dos normativos específicos que disciplinam o objeto a ser contratado, de acordo com a sua natureza: Lei 8666/93 e IN 05/2017.

c. Análise da contratação anterior, se houver, para identificar as inconsistências ocorridas nas fases do planejamento da contratação, seleção do fornecedor e gestão do contrato, com a finalidade de prevenir tais ocorrências na contratação: a contratação anterior teve como vencedor a empresa Refeivel Comércio de Refeições Ltda. A empresa foi contratada em 29/02/2016 e devido aos bons serviços prestados e boa relação institucional, teve seu contrato renovado por cinco anos, conforme permite a legislação. O encerramento se daria em 28/02/2021, porém, em virtude da Pandemia do COVID 19, o contrato ficou suspenso de 16/03/2020 a 31/01/2022, devendo o período de suspensão ser repostado quando da retomada das atividades presenciais, que se deu em 01/02/2022. Com isso, a empresa mantém-se vinculada a UFFS até 16/01/2023, motivo pelo qual inicial novo processo licitatório. Apesar do êxito alcançado com a atual empresa, para a nova contratação a Equipe de Planejamento reavaliará os itens do Termo de Referência atualizando-os e lapidando o que for necessário, a fim de que tenhamos nova contratação exitosa e que vá de encontro as demandas atuais do serviço demandado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Nutrição e Alimentação	Bruna Roniza Mussio

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação abrangem os seguintes critérios:

a. Do prazo de entrega/execução:

O prazo para **início da execução do serviço** é de 15 (quinze) dias corridos a contar do recebimento da Ordem de Serviço.

b. Qualificação técnica da Contratada:

- Atestado de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrada no órgão competente, comprovando que a licitante possui experiência mínima de 6 (seis) meses na prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições para um público de no mínimo 800 pessoas/dias, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os 6 meses serem ininterruptos. Previsão legal: IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

- Nutricionista devidamente registrado no CRN como Responsável Técnico. Previsão legal: Resolução CFN nº 378 /2005; Resolução CFN nº 576/2016.

- Cadastro da empresa junto ao CRN: Leis nº 6.583/1978 e 6.839/1980, Decreto nº 84.444/1980; Resolução CFN nº 378 /2005.

c. Da necessidade de vistoria: Para o correto dimensionamento e elaboração da sua proposta, o licitante deverá realizar vistoria nas instalações do Restaurante Universitário, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 08:30 horas às 11:30 horas e das 14:00 horas às 16:30 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente com os servidores Liana Renata Canonica ou Luciana de David Parizotto pelo e-mail ru.ch@uffs.edu.br ou pelo telefone (49) 2049 6496/6497.

d. Formalização contratual: Considerando as características e complexidade do objeto pretendido, para a presente contratação deverá ser formalizado o Termo de Contrato com vigência de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses.

e. Da natureza continuada ou não dos serviços: Os serviços apresentam natureza continuada, pois visam o fornecimento de refeições aos estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no Campus Chapecó/SC.

f. Outros requisitos atinentes ao objeto da contratação:

- Exigência de seguro: na presente contratação exigimos da concessionária a contratação de seguro, cuja premissa justifica-se pela necessidade de ajustes/adequações/consertos na estrutura física causados por intempéries ou outro fenômeno que fogem da responsabilização direta da empresa ou da instituição. Dado que a Universidade é detentora da área física e que ela é “concedida” a empresa contratada, não raros foram os casos de prejuízos na estrutura física que ocasionavam questionamentos acerca da responsabilização e cobertura dos custos pelo conserto. Estes prejuízos, além de normalmente implicarem em altos custos, acabavam levando tempo considerável para reparo haja vista que primeiramente envolviam discussão acerca de quem assumiria o dano. Havendo, uma das empresas cessionárias que atua em um dos campi da UFFS, decido por fazer um seguro e este ter sido um bom meio de solução desta situação, a Administração decidiu implementar esta obrigatoriedade em todos os contratos. Os itens a serem cobertos se basearam nas propostas de “pacote de serviços” apresentado pelas empresas seguradoras que vinham de encontro as possíveis demandas do local. Seu detalhamento visa exigir de forma isonômica a cobertura para as proponentes cessionárias. Isso por quê, caso não fosse estabelecido minimamente o que deve ser coberto, poderíamos gerar uma concorrência desleal, considerando que uma empresa poderia incluir em seus custos um seguro com ampla cobertura e valor elevado e outra baixa cobertura com valor reduzido. Destacamos que a exigência não intenciona onerar o contrato, ao contrário, as experiências obtidas até o momento demonstram que os custos envolvidos com o seguro apresentam-se significativamente menores do que os envolvidos com os ajustes, além de viabilizarem com certo mais rápido e reduzirem animosidades acerca da responsabilização sobre o fato causal entre empresa e administração. Como exemplo, citamos a cessionária do campus Chapecó que pagou R\$ 3.294,16 em sua última apólice do seguro e realizou por meio dele um reparo necessário nas luzes de emergência e sistema de baterias cujo valor foi estimado em R\$ 5.407,60.

- Os demais requisitos da contratação serão discorridos de forma detalhada no Termo de Referência e envolvem critérios e práticas de sustentabilidade, correto manejo de resíduos e obrigações por parte da Contratante e da Contratada.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi feito com base no histórico das cessionárias que atuam nos RUs e em diálogos feitos com as mesmas, cujas impressões coletadas são materializadas nos instrumentos que compõem o edital. O levantamento de preços considera orçamento de três Restaurantes, sendo dois deles cessionários de outros RUs da UFFS e um restaurante convencional da cidade, os quais se dispuseram a encaminhar proposta de preços para atender ao Restaurante Universitário de Chapecó, dentro de todas as exigências estabelecidas e características locais.

a. Soluções disponíveis no mercado:

Descrição detalhada da solução	Valor estimado
Solução 1 Contratação de empresa especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (almoço e jantar), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades, no Restaurante Universitário do campus Chapecó/SC, por meio da concessão, <u>não onerosa</u> , de sua área física e equipamentos.	R\$ 2.774.500,00 (considerando 155.000 refeições a R\$ 17,90)
Solução 2 Contratação de empresa especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (almoço e jantar), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades, no Restaurante Universitário do campus Chapecó/SC, por meio da concessão, <u>onerosa</u> , de sua área física e equipamentos.	R\$ 2.789.500,00 (considerando 155.000 refeições a R\$ 17,90 + 15.000 aluguel por 12 meses)
Solução 3 Contrato de postos de trabalho, para produção e distribuição de refeições (almoço e jantar), sem fornecimento de insumos e materiais, os quais ficariam a cargo da UFFS.	R \$ 2.080.875,00 (25% a menos que a primeira solução)

b. Da exclusividade de participação de fornecedores na condição de ME/EPP/COOP na licitação/dispensa: Em atenção ao disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto nº 8.538/2015, após análise da solução no mercado, a Equipe de Planejamento entende que a aplicação de exclusividade a licitação/dispensa **não prejudica** a competitividade e eficiência do certame.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo abrange a Concessão não onerosa da área física e dos equipamentos do Restaurante Universitário - RU do Campus Chapecó/SC, para exploração econômica, por Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (almoço e jantar), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades. Esta contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário, devendo os participantes terem a ciência de que as refeições serão pagas na exata medida do que foi servido no respectivo Restaurante Universitário. Da mesma forma as licitantes devem ter a ciência de que nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, logísticos, insumos alimentícios, materiais de higiene, limpeza e descartáveis, tickets a serem comercializados para os comensais, gás, energia elétrica, telefone, utensílios, equipamentos de pequeno porte, manutenção de equipamentos, mão de obra, taxas, encargos previdenciários, encargos trabalhistas, encargos tributários, encargos comerciais e quaisquer outros que por ventura vierem a incidir sobre o valor da refeição. Os valores de aluguel, água (poço artesiano) e internet não serão cobrados da CONCESSIONÁRIA, não devendo portanto, incidir sobre o valor da refeição.

Da solução escolhida: Solução nº 1.

Considerando as opções disponíveis no mercado, a solução escolhida e a ser adotada pela UFFS para atendimento da presente necessidade institucional como um todo é a Solução 1, pelo fato de a mesma representar a solução tecnicamente mais viável. A solução número 2 torna o contrato mais oneroso, refletindo diretamente no aumento do valor da refeição. A solução 3, por sua vez, apesar de aparentemente poder trazer alguma redução do ponto de vista

financeiro, tem exequibilidade questionável, dada que a aquisição dos insumos seria efetivada pela UFFS. No início do funcionamento da instituição modelo similar foi adotado, onde a Universidade contratava empresa para executar os serviços e adquiria as matérias-primas. Não foram raras as vezes que os pregões de aquisição de alimentos tiveram itens desertos, resultando em cardápios menos variados e necessidade de replicação dos editais para aquisição de insumos, aumentando a demanda de trabalho e os gastos envolvidos com publicações.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

a. Memória de Cálculo: O quantitativo da demanda foi estimado considerando 155.000 refeições/ano. Este dado baseia-se no histórico de refeições fornecido em 2019, (total de 149068), com mais um pequeno acréscimo.

b. Do local de entrega: O objeto deverá ser entregue/executado no seguinte endereço: Restaurante Universitário do Campus Chapecó/SC, Rodovia SC 484, km 02, CEP 89815-899, Chapecó/SC.

c. Do Sistema de Registro de Preços: A necessidade institucional, objeto do presente Estudo não deverá ser processada por SRP, mas sim por Pregão Tradicional, por meio de empreitada por preço unitário.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.774.500,00

O valor total estimado para a contratação anual do objeto pretendido pela Unidade Requisitante é de **R\$ 2.774.500,00** (dois milhões, setecentos e setenta e quatro mil e quinhentos reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução (refeição) será entregue e paga na exata medida utilizada pela instituição. Por este motivo, esta contratação deverá ser processada por pregão tradicional, por meio da empreitada por preço unitário.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A necessidade institucional do presente Estudo, não possui relação com outras contratações da Instituição, inclusive futuras.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação pretendida está prevista no PAC-2023, cujos números de identificação dos itens constantes no Plano serão indicados nas Requisições de Compras a serem enviadas no SIPAC: Módulo Compras e está alinhada com o seguinte objetivo estratégico do Plano de Ação Institucional da UFFS:

PLANO DE AÇÃO DA UFFS

Código do Plano de Ação

Objetivo da Ação Institucional

PROAE003

Alimentação ao estudante

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se com o presente processo contratar um serviço de alimentação que atenda com qualidade a comunidade acadêmica do campus Chapecó/SC, por meio da oferta de uma refeição segura e adequada nutricionalmente, com boa qualidade sensorial e a valores acessíveis.

13. Providências a serem Adotadas

A contratação do objeto do presente estudo prevê a necessidade de adequação no ambiente institucional onde será realizado o serviço, tendo em vista a boa operacionalização dos serviços.

A adequação deverá contemplar as seguintes providências: adequações na estrutura física do Restaurante.

As providências de adequação necessárias para celebração do contrato/execução do objeto serão realizadas pelo contrato de manutenções da UFFS.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Em atendimento às diretrizes de sustentabilidade vigentes e de acordo com o Plano de Logística Sustentável da UFFS, a Equipe de Planejamento verificou os possíveis impactos ambientais que envolvem a presente contratação, os quais relacionam-se aos comumente envolvidos na produção de alimentos, basicamente vinculados ao transporte dos gêneros alimentícios, descarte de alimentos, utilização de descartáveis, etc., e para as quais observou a viabilidade de prever as seguintes medidas mitigadoras e critérios de sustentabilidade no Termo de Referência:

De acordo com as orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da DECOR/CGU/AGU, 4ª Edição, agosto/2021, recomendamos que a Contratada observe, no que couber, boas práticas de sustentabilidade quando da execução dos serviços, baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, quando da execução dos serviços contratados, conforme previsto nos Art. 5º e 6º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, no Decreto nº 10.024/2019 e Legislação correlata.

Conforme prevê o Decreto Presidencial nº 7.746 de 05 de junho de 2012, que regulamenta o Art. 3º da Lei 8.666/93, a Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e as Empresas Estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório, conforme segue:

Parágrafo Único. A adoção de critérios e práticas de sustentabilidade deverá ser justificada nos autos e preservar o caráter competitivo do certame.

Art. 3º Os critérios e práticas de sustentabilidade de que trata o art. 2º serão veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada.

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

- I – menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

VI – uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

VII – origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

Art. 5º A administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes poderão exigir no instrumento convocatório para a aquisição de bens que estes sejam constituídos por material reciclado, atóxico ou biodegradável, entre outros critérios de sustentabilidade.

(...)

Art. 8º A comprovação das exigências contidas no instrumento convocatório poderá ser feita mediante certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio definido no instrumento convocatório.

§ 1º Em caso de inexistência da certificação referida no caput, o instrumento convocatório estabelecerá que, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do bem ou serviço às exigências do instrumento convocatório.

(...)

Art. 16º A administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes deverão elaborar e implementar Planos de Gestão de Logística Sustentável, no prazo estipulado pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, prevendo, no mínimo:

I – atualização do inventário de bens e materiais do órgão e identificação de similares de menor impacto ambiental para substituição;

II – práticas de sustentabilidade e de racionalização do uso de materiais e serviços;

III – responsabilidades, metodologia de implementação e avaliação do plano; e

IV – ações de divulgação, conscientização e capacitação.

O certame deverá estar em consonância com o Plano de Logística Sustentável da UFFS.

Do Manejo dos Resíduos

Manter o lixo acondicionado em lixeiras com pedal e em sacos plásticos próprios para este fim, providenciando sua remoção diariamente, inclusive de alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, tomando medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores, etc.;

A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

Os lixos devem ser corretamente separados em recicláveis e orgânicos;

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação atende a demanda do campus e encontra no mercado fornecedores aptos a atendê-la. Apesar dos custos elevados, a instituição tem se organizado orçamentariamente para arcar com os valores oriundos da contratação, dado ser uma importante política de permanência institucional.

16. Responsáveis

ALANA ZAMONER VALMORBIDA

Assistente em administração

BRUNA RONIZA MUSSIO

Nutricionista

DIEGO DE SOUZA BOENO

Assistente em administração

LIANA RENATA CANÔNICA

Assistente em administração

LUCIANA DE DAVID PARIZOTTO

Nutricionista

"ENCARTE B"
F0093 - MAPA DE RISCOS

Número do Processo Administrativo de compra: 23205.034375/2022-96

Modalidade/tipo da Licitação: Pregão eletrônico

Nº da Licitação/Contratação Direta: 61/2022

1. Fase da Análise de Riscos

☒ Planejamento da Contratação e Seleção de Fornecedor

☐ Gestão do Contrato

2. Objeto da demanda

O objeto da demanda visa a concessão não onerosa da área física e dos equipamentos do Restaurante Universitário - RU do Campus Chapecó/SC, para exploração econômica, por Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (almoço e jantar), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades.

3. Mapeamento dos Riscos da Contratação

Os riscos identificados para a contratação do objeto foram avaliados pela Equipe de Planejamento conforme segue:

RISCO 01 - Definição de política de gestão e fornecimento dos RUs não condizente com o mercado de fornecedores.

Dano: Licitação frustrada; Contratação de empresa incapaz de atender atividade adequadamente; Desistência e/ou encerramento de contrato em curto espaço de tempo, comprometendo manutenção dos serviços prestados nos Rus. Impacto no orçamento UFFS.

Probabilidade de ocorrer: ☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Impacto se ocorrer: ☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto

Id	Ação Preventiva	Responsável
	O que fazer para evitar que o risco se torne realidade	

1.	<ul style="list-style-type: none"> - Estudo do mercado de fornecedores e de locais que contratam estes fornecedores; Estudo da legislação; - Participação de diferentes setores e funções na definição da política: nutricionistas (parte técnica); PROAD (parte legal), PROPLAN (parte orçamentária) e administração central geral (parte política). - Verificação do histórico das empresas já contratadas, observando os registros de potencialidades/dificuldades da contratação, adequando-as nas contratações futuras. 	<p>Equipe de planejamento da contratação;</p> <p>DNA, PROAD, PROPLAN, administração central da UFFS, Equipe de planejamento da contratação;</p> <p>DNA, equipe do RU e Equipe de planejamento da contratação.</p>
Id	Ação de Contingência O que fazer para minimizar os danos, se a situação de risco vier a ocorrer	Responsável
1.	<ul style="list-style-type: none"> - Tratativas com a empresa para ajuste e manutenção do contrato; - Novo edital. 	<p>DNA, equipe do RU e Direção de campus;</p> <p>DNA e Equipe de Planejamento.</p>
RISCO 02 - Problemas na contratação da empresa		
Dano: Licitação frustrada; Contratação de empresa inexperiente; Desistência e/ou encerramento de contrato em curto espaço de tempo, comprometendo manutenção dos serviços prestados nos RUs.		
Probabilidade de ocorrer:		<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto se ocorrer:		<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto
Id	Ação Preventiva O que fazer para evitar que o risco se torne realidade	Responsável
1.	<ul style="list-style-type: none"> - Amplo estudo de mercado e da legislação para elaboração do edital. Prospecção de fornecedores; Levantamento de preços baseado em orçamentos variados. Publicização ampla do edital. - Verificação do cumprimento de todas as habilitações requeridas no processo por parte do proponente fornecedor. - Acompanhamento regular do andamento da contratação a fim de que se detecte com antecedência alguma limitação na execução do objeto ou possibilidade de desistência do mesmo. 	<p>DNA e Equipe de Planejamento da contratação.</p> <p>PROAD (SUCL)</p> <p>DNA e Equipe de Planejamento da contratação.</p>
Id	Ação de Contingência O que fazer para minimizar os danos, se a situação de risco vier a ocorrer	Responsável

1.	- Tratativas com a empresa para ajuste e manutenção do contrato;	DNA, equipe do RU e Direção de campus;				
	- Novo edital.	DNA e Equipe de Planejamento.				
RISCO 03 - Ausência de recursos - contingenciamento						
Dano: Possibilidade de inviabilização do contrato.						
Probabilidade de ocorrer:		<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta				
Impacto se ocorrer:		<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta				
Id	Ação Preventiva O que fazer para evitar que o risco se torne realidade	Responsável				
1.	- Planejamento anual de recursos destinados a este fim;	DNA, PROAE, PROPLAN				
	- Garantia de ampla concorrência no certame a fim de atingir contratação a valores aceitáveis;	DNA, Equipe de planejamento da contratação				
	- Diálogo com ministérios sobre necessidade de recursos.	Reitoria.				
Id	Ação de Contingência O que fazer para minimizar os danos, se a situação de risco vier a ocorrer	Responsável				
1.	- Buscar novas fontes de recursos;	Reitoria				
	- Alterar padrão de cardápio e tipo de serviço ofertado.	DNA, Fiscalização.				
Responsável/Responsáveis						
<table border="1"> <tr> <td>Nome</td> <td>Bruna Roniza Mussio</td> <td>Siape nº:</td> <td>1772003</td> </tr> </table>			Nome	Bruna Roniza Mussio	Siape nº:	1772003
Nome	Bruna Roniza Mussio	Siape nº:	1772003			

Chapecó, 21 de Outubro de 2022.



Emitido em 21/10/2022

F0054 - ENCARTE DO TERMO DE REFERÊNCIA Nº 6/2022 - DNA (10.47.02.03)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 21/10/2022 18:44)

ALANA ZAMONER VALMORBIDA

CHEFE - TITULAR

ASSGAS - CH (10.41.14.03)

Matrícula: ###909#6

(Assinado digitalmente em 21/10/2022 19:10)

BRUNA RONIZA MUSSIO

CHEFE - TITULAR

DNA (10.47.02.03)

Matrícula: ###720#3

(Assinado digitalmente em 24/10/2022 09:14)

DIEGO DE SOUZA BOENO

COORDENADOR GERAL - TITULAR

ADM - CH (10.41.14)

Matrícula: ###394#9

(Assinado digitalmente em 24/10/2022 08:22)

LIANA RENATA CANONICA

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

ASSGAS - CH (10.41.14.03)

Matrícula: ###789#6

(Assinado digitalmente em 21/10/2022 18:45)

LUCIANA DE DAVID PARIZOTTO

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - CH (10.41.14.03)

Matrícula: ###302#0

(Assinado digitalmente em 24/10/2022 07:22)

NEDILSO LAURO BRUGNERA

PRO-REITOR - TITULAR

PROAE (10.47)

Matrícula: ###332#0

Visualize o documento original em <https://sipac.uffs.edu.br/documentos/> informando seu número: **6**, ano: **2022**, tipo:

F0054 - ENCARTE DO TERMO DE REFERÊNCIA, data de emissão: **21/10/2022** e o código de verificação:

638c47781f