



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 193/2014
(SRP)

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº 68.893, de 02 de janeiro de 2014, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Menor Preço **global**, para **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES E ALUNOS, no Campus de Cachoeira do Sul – UFSM**, especificados no item 2, pelo período de **12 (doze) meses**, a partir da data de homologação da presente licitação, de acordo com o que prescreve a Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, e em conformidade com o Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005, **Decreto n. 7.892, de 23 de janeiro de 2013** alterado pelo decreto 8.250, de 23 de maio de 2014 e lei complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006.

1. DATA, HORÁRIO E LOCAL PARA ABERTURA DA LICITAÇÃO:

DATA: **24/07/2014**

HORÁRIO: 09:00 horas (horário de Brasília)

LOCAL: www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG: 153164

1.1. A presente licitação visa o registro, em ata, dos preços dos itens licitados, nas quantidades expressas na listagem anexa ao presente deste Edital, tendo em vista o que consta do Processo nº **23081.010318/2014-55**.

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES E ALUNOS, no Campus de Cachoeira do Sul – UFSM**, constantes no Termo de Referência, em anexo ao presente Edital, que faz parte deste Edital, como se aqui estivesse transcrito.

2.1.1. As quantidades constantes da relação anexa serão fornecidas pela Licitante Vencedora, relativas a cada item, mediante a emissão da Nota de Empenho, de acordo com o disposto neste Edital e condições expressas na proposta, através de fornecimento parcial, de acordo com as necessidades da Unidade Solicitante da UFSM.

2.2. A licitante vencedora deverá cumprir com as condições estipuladas no termo de referência em anexo ao presente edital.

2.3. Para todos os itens, a entrega deverá ser efetuada conforme os prazos e horários estipulados no termo de referência. As entregas das refeições serão feitas

parcialmente e o pagamento será feito mensalmente, a cada nota de empenho emitida.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

3.2. A licitante deverá estar cadastrada no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, na forma da Lei.

3.3. Como condição de participação da presente licitação, a licitante, NÃO deverá:

A) Possuir em seu quadro societário nenhum Servidor Público Federal, salvo na forma executada no Inciso X do artigo nº 117 da Lei 8.112/90.

B) Possuir em seu quadro, atuando de forma direta ou indireta, nenhum servidor ou dirigente da UFSM, conforme dispõe o Inciso III do artigo 9º da Lei 8.666/93.

3.4. Para participar do presente edital a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

3.5. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, de interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição da chave de identificação e da senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio: www.comprasgovernamentais.gov.br.

4.2. O credenciamento da Licitante dependerá de registro atualizado, bem como a sua manutenção, no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores-SICAF.

4.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFSM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este pregão eletrônico.



5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O encaminhamento das propostas de preços dar-se-á pela utilização de senha privativa da licitante, a partir da publicação do edital, até às 09:00 horas (nove) do **dia 24/07/2014**, horário de Brasília, exclusivamente, por meio de sistema eletrônico.

5.1.1. Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

5.2. A licitante será responsável pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à UFSM responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.3. A licitante poderá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:

5.4.1. O Preço **unitário e total** (CIF), por item, para todos os itens do termo de referência.

5.4.1.1. A proposta deverá ser incluída no sítio do comprasnet, sem a necessidade do envio da proposta impressa.

5.4.2. Especificação clara do objeto de acordo com o Termo de Referência em anexo ao presente edital

5.4.3. Nos preços de cada serviço deverão estar incluídos, obrigatoriamente todas as despesas incidentes na execução do objeto da licitação, bem como despesas com impostos, fretes, taxas e demais incidências.

5.4.4. Na cotação de preços unitários serão aceitos **até 04 (quatro)** dígitos após a vírgula.

5.4.5. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam de acordo com os requisitos estabelecidos neste Edital.

5.4.6. A desclassificação da proposta será fundamentada, registrada e acompanhada em tempo, no sistema eletrônico.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. A partir das 09:00 horas (nove) do **dia 24/07/2014** inicia a sessão pública do Pregão Eletrônico **nº 193/2014**, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, conforme Edital e de acordo com o Decreto nº 5.450,

publicado no D.O.U. de 01/06/2005.

6.2. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

6.3. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada, pelo sistema, o recebimento dos lances e o valor consignado no registro.

6.3.1. Os lances deverão ser ofertados para o valor unitário do item.

6.4. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

6.5. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.5.1. Durante a fase competitiva, o intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 segundos.

6.5.2. Os lances enviados em desacordo com o subitem 6.5.1. deste edital serão descartados automaticamente pelo sistema.

6.6. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

6.7. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.

6.8. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos aos atos realizados.

6.9. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez (10) minutos, a sessão do pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes.

6.10. Após o encerramento dos lances, se a proposta de menor valor não for ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

6.10.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

6.10.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresa de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no subitem 6.10 deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.11. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, a critério do pregoeiro, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta (30) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.



6.12. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste edital.

7. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. Após a negociação, caso o menor preço ofertado seja superior ao máximo admitido pelo presente registro, conforme consta no Termo de Referência, em anexo, o mesmo não será aceito.

7.2. Caso não se realize lance, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação, respeitado o estabelecido no subitem 7.1 deste edital.

7.3. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de menor preço global, observadas as especificações constantes no Termo de Referência em anexo ao presente Pregão.

7.4. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.5. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda as especificações deste edital.

7.6. Declarada encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e verificará a habilitação da licitante, conforme disposto no item 8 deste Edital.

7.7. A indicação do lance da vencedora, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão constarão na ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. A licitante, detentora da proposta classificada em primeiro lugar, para ser declarada vencedora, deverá proceder da seguinte maneira:

8.1.1. Apresentar os documentos elencados neste subitem, digitalizados e enviados para o e-mail: pregao@ufsm.br, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a fase de aceitação, sob pena de decair do direito à habilitação.

I) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitido pela Justiça do Trabalho. A validação da certidão, apresentada pela licitante, será verificada *on line*,

pelo pregoeiro, na fase de habilitação.

II) comprovante de qualificação mediante a apresentação, em uma única via, de **no mínimo dois atestados**, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a aptidão para desempenho de atividade pertinente ao objeto da licitação. Nos atestados deverá constar o nome da pessoa para contato e o telefone.

OBS: Os documentos remetidos via e-mail, deverão ser apresentados em original ou cópia autenticada no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data da homologação do pregão.

8.1.2. Os documentos elencados a seguir serão verificados pelo pregoeiro, mediante consulta *on line* nos sítios oficiais:

A) A Licitante deverá estar com os documentos validados no SICAF, nos níveis I, II e III.

B) Declaração de Inexistência de fato superveniente.

C) Declaração de cumprimento do disposto no Inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

D) Declaração de Elaboração Independente de Proposta

8.1.2.1. Os documentos referentes às alíneas “B”, “C” e “D” serão incluídos pela licitante em campo próprio do sistema eletrônico (comprasnet), juntamente com a proposta *online*. Não sendo aceitos outra forma de envio.

8.2. No caso de participação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte na presente licitação, estas serão HABILITADAS mesmo que apresentarem alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, sendo que a regularidade da sua situação deverá ser efetuada nos moldes do subitem 8.2.1 deste edital, como condição de adjudicação.

8.2.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, as Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.2.1.1. A prorrogação que se refere o subitem 8.2.1. deste edital deverá ser solicitada pela licitante interessada, cujo prazo para o encaminhamento da solicitação, devidamente formalizada, deverá ser até a data final do primeiro período.

8.2.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.2.1 deste edital, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no [art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#), sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a contratação, ou revogação da licitação.

9. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

9.1. O prazo da homologação da presente licitação será no máximo 15 (quinze) dias, contados a partir da data da adjudicação da presente licitação.



9.2. Após a homologação, o objeto especificado no item 2 deste Edital será deferido à licitante vencedora mediante Nota de Empenho.

10. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

10.1. Até três (03) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar, ao pregoeiro, esclarecimentos referentes ao processo licitatório, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço: pregao@ufsm.br.

10.2. Até dois (02) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Pregão.

10.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas.

10.4. Acolhida a petição contra o Edital, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de *três (03) dias* para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

11.2. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A Ata da realização do Pregão Eletrônico, publicada no sítio: www.comprasnet.gov.br, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e prazo estipulados no Edital.

12.1.1. O Registro de Preços será formalizado mediante a assinatura do Termo de Registro de Preços, conforme modelo no Anexo 01 deste Edital. O Termo de Registro de Preços deverá ser enviado pelas licitantes vencedoras após a homologação do pregão.

12.1.2. A Licitante vencedora após a homologação do pregão, deverá, imediatamente, enviar o referido Termo de Registro de Preços devidamente preenchido, assinado e datado, através do fax n. (55) 3220-8672. O termo remetido via fax, deverá ser apresentado em original ou cópia autenticada no prazo de até 03 (três) dias úteis.

12.2. A existência de preços registrados não assegura ao licitante o direito ao fornecimento do objeto, podendo a Administração, se assim entender, promover nova licitação específica para aquisição dos mesmos, sendo assegurada, entretanto, ao fornecedor com preço registrado o fornecimento em igualdade de condições.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

13.1. Os recursos orçamentários, para fazer frente às despesas da presente licitação serão alocados quando da emissão de Notas de Empenho, em caso de necessidade de aquisição, obedecido o prazo de entrega previsto na proposta.

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado mensalmente mediante a apresentação da Nota Fiscal, devidamente certificada, acusando o recebimento, por parte do responsável pelo órgão solicitante/UFSM. O prazo para pagamento será de no máximo 30 (trinta) dias a partir da data de sua entrega na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

14.2. O pagamento será atualizado monetariamente pela variação INPC/IBGE, ocorrida no período, a partir da data do prazo final do adimplemento da obrigação até o efetivo pagamento.

15. DAS PENALIDADES

15.1. As penalidades contratuais são as previstas no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 28 do Decreto n. 5450/2005.

15.2. A Multa em caso de inadimplemento da licitante vencedora será de 20% (vinte por cento) sobre o valor empenhado que, requisitado, deixar de ser entregue.

15.2.1. A licitante vencedora será considerada inadimplente se a partir do 1º (primeiro) dia da não entrega do produto, após o prazo estipulado no termo de referência, em anexo ao presente Edital.

15.2.2. A licitante vencedora também será considerada inadimplente se não cumprir com as condições estipuladas no Termo de Referência em anexo ao presente edital.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. À Universidade, por interesse público justificado, é reservado o direito de revogar este Registro de Preços, nos termos da legislação, sem que caiba aos participantes, direito à reclamação ou indenização.

16.2. A simples participação nessa licitação implica na aceitação plena e incondicional do inteiro teor expresso neste Edital, desde que transcorrido "in albis", o prazo estabelecido no art. 41, § 2º da Lei 8.666/93.

16.3. Serão concedidas adesões ao presente registro de preços respeitadas as condições estabelecidas no Decreto n. 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

16.4. Os serviços deverão ser executados no campus de Cachoeira do Sul –



RS.

16.5. O prazo de *entrega total das refeições*, objeto de cada Nota de Empenho, não poderá exceder 30 (trinta) dias a contar do recebimento do mesmo. O prazo indicado pela unidade solicitante para a entrega parcelada do objeto empenhado deverá ser rigorosamente observado, sujeitando a licitante vencedora às cominações previstas no presente Edital.

16.6. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, após o término da fase de lances. Se o pregão não for homologado até este prazo, a proposta perderá sua vigência.

16.7. Após a homologação do presente pregão, a licitante vencedora obriga-se a manter sua proposta pelo prazo de vigência do Registro de Preços, indicada no “caput” deste Edital.

16.8. Não haverá reajuste de preços durante a vigência do Registro de Preços, de que trata o presente Edital.

16.9. O produto/serviço fornecido fora das especificações ficará sujeito à imediata substituição pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a Universidade.

16.10. As condições e preços acolhidos na proposta aceita serão irreversíveis, na forma determinada pelo Edital.

16.11. A licitante vencedora obriga-se a manter durante o período de vigência do Registro de Preços, as condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório.

16.12. No caso e não haver expediente no dia marcado para a realização esta licitação, a mesma será realizada no primeiro dia útil subsequente, mantidas todas as demais condições.

16.13. As dúvidas e inadimplência serão resolvidas no foro da Justiça Federal no Estado do Rio Grande do Sul, na cidade de Santa Maria.

16.14. Informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação, serão solicitados ao pregoeiro, exclusivamente através do endereço eletrônico: pregao@ufsm.br.

16.15 As cópias originais ou autenticadas dos documentos solicitados no presente edital deverão ser remetidas para o seguinte endereço.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO
CNPJ 95.591.764/0001-05
AVENIDA RORAIMA, 1.000
EDIFÍCIO DA ADM. CENTRAL SALA 666
CAMPUS UNIVERSITÁRIO BAIRRO CAMOBI
CEP 97.105-900 – SANTA MARIA/RS

Santa Maria – RS, 11 de julho de 2014.

JAYME WORST
Coordenador de Licitações



ANEXO 01

TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS

Pelo _____ presente a _____ Empresa
_____, CNPJ
_____/_____-_____, estabelecida à Rua
_____, CEP _____-_____, em
_____ - _____ concorda plenamente com os Termos
constantes da Ata de Registro de Preços, referente ao Pregão Eletrônico nº ____/____,
Processo nº _____/_____-_____/ UFSM.

Em ____/____/____.

Assinatura

TERMO DE REFERÊNCIA AO PREGÃO ELETRÔNICO 193/2014

1. OBJETO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA O REFEITÓRIO/RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS UFSM-CACHOEIRA DO SUL.

1.1 O LOCAL DO REFEITÓRIO E SUAS ADEQUAÇÕES PARA ATENDIMENTO DE TODAS AS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO CONSTANTES NA LEGISLAÇÃO VIGENTE SÃO DE RESPONSABILIDADE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CACHOEIRA DO SUL.

1.2. A UFSM-Cachoeira do Sul FORNECERÁ AS MESAS E CADEIRAS PARA O REFEITÓRIO, CONTROLE DE ACESSO (venda e recebimento de tíquetes e identificação) E FISCALIZAÇÃO.

1.2.1. Não será fornecido local de preparo para os alimentos. Ficará a cargo da licitante vencedora.

1.3. Estimativa diária:

1.3.1. 1º semestre – DIÁRIO - 200 almoços e 70 jantas

1.3.2. 2º semestre – DIÁRIO - 380 almoços e 130 jantas

1.4. A quantidade de refeições será solicitada ao licitante até às 17:00 hs do dia anterior.

1.5. O total de refeições diárias referente almoço e jantar está detalhada no quadro abaixo. As refeições serão servidas nos seguintes horários: entre 11:30 e 13:30 horas (almoço); 17:45 e 19:30 horas (jantar), de segunda a sexta-feira. Para os sábados, domingos e feriados, no último dia útil anterior a estes, a Contratada deverá distribuir os gêneros alimentícios das refeições do almoço e jantar para os alunos residentes da Casa do Estudante e serão pagos a Contratada pelos valores contratados para cada refeição.

Item	Refeições	Quantidade anual estimada	Valor Unitário estimado R\$	Valor Total estimado R\$
01	Almoço	60.000	11,18	670.800



02	Jantar	21.000	11,52	241.920
----	--------	--------	-------	---------

1.6. As refeições - ALMOÇO/ JANTAR deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes:

Refeições	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gordura Saturada
Almoço	60%	15%	25%	Menor que 10%
Jantar	60%	15%	25%	Menor que 10%

1.7. Média de valor calórico do ALMOÇO

Almoço 800kcal

Média de valor calórico das preparações:

<i>Preparação</i>	<i>Nºporções</i>	<i>VCT</i>
Arroz	1	120kcal
Feijão (140g cozido)	1	85kcal
Guarnição	1	140kcal
Salada	2	40kcal
Carne (100g)**	1	285kcal
Sobremesa	1	80kcal
Suco de Frutas (150ml)	1	50kcal

Obs: Os valores per capita da guarnição, salada e sobremesa serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação.

1.8. Média de valor calórico do JANTAR

JANTAR 800kcal

Média de valor calórico das preparações:

<i>Preparação</i>	<i>Nºporções</i>	<i>VCT</i>
Arroz	1	120kcal
Feijão (140g)	1	85kcal
Guarnição	1	140kcal

Salada	2	40kcal
Carne (100g)**	1	285kcal
Sobremesa	1	80kcal
Suco de Frutas (150ml)	1	50kcal

Obs: Os valores per capita da guarnição, salada e sobremesa serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação.

****Será considerado como o peso das preparações de carne (no mínimo 100g cozido) apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderando ossos, gordura, produtos cárneos (salsicha, salsichão, hambúrguer, steaks de carne/frango) ou os molhos contidos na preparação e frituras.**

1.9. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pela Resolução nº216 de 15 de setembro de 2004, Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria nº78 de 15 de janeiro de 2009 –

1.10. A licitante vencedora deve executar o controle integrado de pragas. Deve ocorrer num intervalo máximo de seis meses ou conforme a necessidade, mantidos registros da operação –

1.11. O fornecimento de utensílios: copos, talheres de inox sem plástico (garfo, faca e colher de sobremesa), tábuas de polietileno, escorredor de massa, bandejas de plástico, canecas, panelas, colheres industriais, pratos e o que houver necessidade; deverão ser fornecidos pela licitante. Os utensílios devem ser de materiais não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação e devem ser de acordo com número de usuários que frequentaram o Refeitório.

1.12. No almoço e janta, a frequência das preparações cárneas devem que ser ofertadas: bife bovino uma vez na semana, carne de porco a cada quinze dias, peixe no mínimo quinzenalmente; em dias alternados da semana

1.13. Será considerado como o peso das preparações de carne (no mínimo 100g cozido) apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas musculares maturadas e



demaís tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderando ossos, gordura, produtos cárneos (salsicha, salsichão, hambúrguer, steaks de carne/frango) ou os molhos contidos na preparação e frituras.

1.14. No almoço e janta, a sobremesa deve ter fruta in natura em bom estado de conservação com frequência de três vezes na semana e sobremesa elaborada (sagu, gelatina, pudim..) duas vezes na semana

1.15. No almoço e janta deve-se ter a opção de suco concentrado e água diariamente.

1.16. No almoço e janta, pelo menos uma vez na semana deverá ter uma opção diferenciada de leguminosa (feijão de cor ou lentilha)

1.17. No almoço e janta, deve-se ofertar no mínimo quinzenalmente saladas de brócolis, couve-flor, vagem -.

1.18. No almoço e janta, deverão ser disponibilizados diariamente os seguintes temperos: vinagre, sal, pimenta em molho, azeite, orégano e vinagrete-

1.19. A guarnição fica á vontade, exceto em preparações, elaboradas deve ser porcionada.

1.20. A licitante vencedora deve executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção dos equipamentos, móveis e utensílios; devidamente registrados.

1.21. Realizar treinamentos periódicos semestrais registrados de oficinas de treinamento e atualização sobre Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronização e legislação vigente.

1.22. A licitante vencedora deve realizar o registro de temperatura dos alimentos e equipamentos, realizar a coleta das amostras de acordo com a legislação além de

permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos e manipuladores quando UFSM solicitar.

1.23. A utilização de sobras de alimentos prontos que não foram para a distribuição somente pode ser realizada quando estritamente necessária e desde que todas as etapas de controle de tempo e temperatura tenham sido monitoradas com exatidão, no passar de 24 horas quando estas estiverem resfriadas.

1.24. Realizar a desinfecção com solução clorada dos vegetais crus e das frutas, conforme a legislação.

1.25. Contribuir, junto com a UFSM, com a criação e monitoramento de indicadores de avaliação e controle da qualidade.

1.26. A licitante vencedora deve fornecer as refeições somente no Restaurante Universitário, fica proibido transporte das preparações para serem consumidos em outros locais.

1.27. A UFSM deve revisar o Manual de Boas Práticas, registros dos Procedimentos Operacionais Padronizados, controle de temperaturas, capacitações, entre outros.

2. A Licitante Vencedora, além do fornecimento da alimentação e de todos os equipamentos e pessoal necessário para servi-la aos alunos e servidores e também da mão-de-obra, dos saneantes domissanitários, dos materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços de limpeza do Refeitório e demais atividades correlatas, obriga-se a:

2.1. Executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção com fornecimento de materiais, nas áreas internas, áreas externas, quadras externas (face interna e externa), e fachadas envidraçadas (face externa), obedecendo às técnicas apropriadas e com emprego de materiais de primeira qualidade, específicos para cada situação, observando as orientações da UFSM, quando for o caso, de forma a manter a perfeita higienização e desinfecção das áreas físicas dos imóveis por ele ocupados;

2.2. Arcar com o ônus de todos os materiais necessários para a higienização e desinfecção das diversas áreas;

2.3. Efetuar a imediata substituição de qualquer empregado que, a critério da UFSM,



não esteja habilitado para a prestação dos serviços;

- 2.4. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;
- 2.5. Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer empregado considerado em conduta inconveniente pela UFSM;
- 2.6. Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá, com fotografia recente e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's;
- 2.7. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir os danificados, em até 24 horas.
- 2.8. Implantar de forma adequada, a planificação, execução e supervisão dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto dos serviços;
- 2.9. Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, que permanecerão no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando as orientações necessárias aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão ainda, a obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços da CONTRATANTE e tomarão as providências pertinentes, para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;
- 2.10. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
- 2.11. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFSM;
- 2.12. Instruir a seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório.
- 2.13. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários (manter atualizado o PPP – Perfil Profissiográfico Previdenciário), fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- 2.14. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo

todos os produtos, materiais, inclusive sacos plásticos para acondicionamento de detritos e equipamentos, ferramentas e utensílios, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, observando às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações;

- 2.15. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta higienização nos respectivos manuseios;
- 2.16. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 2.17. Manter sediado, junto à Administração durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
- 2.18. Adotar boas práticas de otimização de recursos/ redução de desperdícios/ menor poluição, tais como:
 - 2.18.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/ poluentes;
 - 2.18.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - 2.18.3. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
 - 2.18.4. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
 - 2.18.5. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como sobre pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
 - 2.18.6. Tratamento idêntico deverá ser dispensado a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.