

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 119/2019**  
(SRP)

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº 91.690, de 01 de Novembro de 2018, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do **Tipo Menor Preço, Global**, para o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN/UFSM E PARA O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA – FARROUPILHA (IFFar) EM FREDERICO WESTPHALEN, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO**, 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 7.892, de 23 de janeiro de 2013, alterado pelo Decreto 9.488 de 30 de agosto de 2018, Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014 e Instrução Normativa Nº 03 de 26 de abril de 2018.

DATA: **27/06/2019**.

HORÁRIO: 09:00 horas (horário de Brasília).

LOCAL: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://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. **23081.059380/2018-79**.

## 2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN/UFSM E PARA O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA – FARROUPILHA (IFFar) EM FREDERICO WESTPHALEN, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO**, 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 de contrato, 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 e no contrato em anexo ao presente edital.

2.3. A Licitante Vencedora estará obrigada a cumprir procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA, Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002 - ANVISA e pela Portaria nº. 78, de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio

Grande do Sul e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

2.4. A licitante vencedora está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento de restaurantes, bem como acatar as determinações complementares emanadas do Campus Frederico Westphalen, relacionadas com o assunto.

2.5. A Licitante Vencedora deverá providenciar os alvarás, registros, e licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal, ficando a UFSM - Campus Frederico Westphalen totalmente isenta destas responsabilidades.

2.6. A licitante vencedora está obrigada a cumprir o disposto no **artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão**, destacado a seguir:

Art. 8º - Nos órgãos e entidades onde haja concessão de uso das dependências institucionais para o funcionamento de restaurante ou lanchonete, o contrato firmado com a empresa contratada para o fornecimento de serviços de alimentação deverá, na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, e as seguintes recomendações:

I - oferta variada e predominante de alimentos *in natura* e minimamente processados e suas preparações culinárias que contemplem diferentes todos os grupos alimentares, como cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados;

II - adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, dentre outros) e evitar a de ultraprocessados (comidas instantâneas desidratadas ou congeladas, misturas prontas, molhos prontos e temperos industrializados, guloseimas, pães doces, biscoitos recheados, salgadinhos e bebidas açucaradas, como refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, dentre outros);

III - utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;

IV - preferência pela utilização de alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar;

V - preferência por alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra; e

VI - adoção de medidas para evitar a disponibilização de saleiros nas mesas.

2.7. A Licitante Vencedora deverá cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Campus de Frederico Westphalen;

2.8. As refeições deverão ser produzidas no dia.

2.9. As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade e o estabelecido em contrato. A Licitante Vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados.

2.10. É vedada a comercialização de qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado.

2.11. A Licitante Vencedora deverá executar todas as atividades preventivas (exemplo: **controle de recebimento e armazenamento de alimentos, produtos e utensílios; pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos; reaproveitamento de sobras limpas; higienização do ambiente, móveis, equipamentos e utensílios**) recomendadas pela legislação sanitária vigente; bem como providenciar controle mensal preventivo e controle semestral efetivo ou sempre que se fizer necessário de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, e/ou quando for solicitado pela fiscalização;

2.12. Será obrigação da Licitante Vencedora o fornecimento de todos os produtos, insumos e equipamentos para produção de alimentos, higiene pessoal dos empregados nos sanitários e nas pias para lavagem das mãos nas áreas de produção de alimentos, limpeza, higienização e desinfecção dos alimentos, dos utensílios, dos equipamentos e todas as áreas internas e externas.

2.13. A licitante vencedora deverá executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção dos equipamentos, móveis e utensílios, de acordo com o que segue:

2.13.1. Executar os serviços de limpeza, conservação e desinfecção com fornecimento de materiais nas áreas internas, esquadrias externas (face interna e externa), banheiros, e fachadas envidraçadas (face externa), obedecendo às técnicas apropriadas e com emprego de materiais de primeira qualidade **e registrados no Ministério da Saúde**, específicos para cada situação, observando as orientações do Campus Frederico Westphalen, quando for o caso, de forma a manter a perfeita higienização e desinfecção das áreas físicas dos imóveis por ele ocupados.

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

2.14. A Licitante Vencedora deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras do restaurante antes e durante, no intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas de higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrem.

2.15. A Licitante Vencedora deverá efetuar todas as atividades de limpeza, higiene, assepsia e desinfecção em seus ambientes e estruturas internas (incluindo sanitários para manipuladores e para usuários comensais, câmara fria, área de estoque, lavanderia, áreas de produção e lavagem de louças, Restaurante), bem como nos utensílios e equipamentos. A nutricionista da licitante deverá orientar todas as etapas da execução destas atividades, pois é o profissional apto e conhecedor dos Procedimentos Operacionais Padrão a serem adotados (POPS).

2.16. A Licitante Vencedora deverá arcar com ônus de todos os materiais necessários para a higienização e desinfecção das diversas áreas.

2.17. A Licitante Vencedora deverá 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.

2.18. A Licitante Vencedora deverá manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, inclusive os fornecidos pela UFSM, em perfeitas condições de uso, devendo substituir os danificados, em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica.

2.19. A Licitante Vencedora deverá identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: aspiradores de pó, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, escadas, utensílios de cozinha, etc., de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Campus Frederico Westphalen – UFSM ou do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha em Frederico Westphalen.

2.20. A Licitante Vencedora deverá observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta higienização nos respectivos manuseios.

2.21. A Licitante Vencedora deverá adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/ menor poluição, tais como: racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/ poluentes; substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

2.22. A Licitante Vencedora deverá desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como: 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 autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores.

2.22.1. 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;

2.23. A licitante vencedora será responsável pela limpeza do local e recolhimento de lixos, conforme discriminado abaixo:

- I. A licitante vencedora deverá dar destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento da praça de alimentação, sem ônus para a UFSM. A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, realizar a coleta seletiva, fazendo a segregação dos resíduos em, no mínimo: resíduos recicláveis, resíduos comuns e resíduos orgânicos.
- II. A licitante vencedora deverá segregar, armazenar e dar destinação final correta do óleo comestível saturado produzido pela própria, através de doação, comercialização ou subcontratação do serviço de destinação deste óleo. A cada 30 (trinta) dias a licitante vencedora deverá comprovar, por meio da apresentação de nota fiscal ou recibo, a destinação dos resíduos supracitados, para o Campus Frederico Westphalen
- III. A licitante vencedora deverá doar os resíduos recicláveis à concessionária da Prefeitura Municipal responsável pela coleta seletiva em Frederico Westphalen, sendo comunicado à mesma a localização dos contêineres para que os caminhões realizem a coleta.
- IV. A licitante vencedora deverá separar e destinar os restos de alimentos e quaisquer outros resíduos orgânicos semelhantes gerados no local de funcionamento do

resturante, para compostagem. Para essa finalidade, a UFSM poderá doar os resíduos, subcontratar empresas para sua destinação, ou ainda, revendê-los caso haja interesse nesse material. A cada 30 (trinta) dias a licitante vencedora deverá comprovar, por meio da apresentação de nota fiscal ou recibo, a destinação dos resíduos supracitados, para o Campus Frederico Westphalen.

2.24. A Licitante Vencedora deverá, com intervalo máximo de 6 (seis) meses, executar controle efetivo integrado de pragas, por pessoal treinado e qualificado, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde, mantendo registro documentado contendo o nome da empresa executora, data da execução do serviço e produto e dosagem utilizadas; para fins de fiscalização e controle do Campus Frederico Westphalen; OBS: Deverá ser apresentado laudo da desratização – dedetização.

2.25. O(s) botijão(ões) deverá(ão) estar de acordo com a legislação de prevenção e proteção contra incêndio do estado do Rio Grande do Sul.

2.25.1. A mangueira e o regulador de pressão devem atender as normas de segurança e possuir certificação do INMETRO.

2.25.2. As mangueiras de GLP devem ser do tipo flexível em aço lona preta, ou em PVBC plastificado conforme NBR 8613.

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

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

2.26.2. Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da Licitante Vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pelo Campus Frederico Westphalen.

2.26.3. Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem serão de inteira responsabilidade da Licitante Vencedora.

2.27. A licitante vencedora está obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI, elaborado pela UFSM.

2.28. A Licitante Vencedora deverá instruir a seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Campus;

2.29. A Licitante Vencedora deverá realizar manutenção preventiva, corretiva e periódica da caldeira **e de outros equipamentos presentes na unidade**, obedecendo a legislação vigente **e apresentando, quando solicitado, o comprovante de manutenção.**

2.29.1. A Licitante Vencedora deverá dispor de funcionário devidamente habilitado para operação da caldeira.

2.30. A Licitante Vencedora deverá manter no local, responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no respectivo órgão profissional da sua categoria, cumprindo uma jornada de trabalho de 8 horas diárias, sendo o pagamento deste funcionário de acordo com o piso estabelecido pelo Conselho Federal da categoria.

2.31. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, de conhecimento obrigatório pelo responsável técnico, especialmente o Programa de Alimentação Segura, conforme Resolução 216 da ANVISA. Os danos causados a terceiros pelo descumprimento das normas técnicas e sanitárias recairão sobre a licitante vencedora e o seu profissional técnico.

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

2.33. Os atendentes devem ter cuidado com a apresentação pessoal da equipe que irá atender o público, com a manipulação e conservação dos alimentos, atendimento e limpeza. O local/fornecedores e atendentes devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

2.34. O Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente. Deverá manter funcionário exclusivo para atividades de limpeza e desinfecção dos sanitários, proibido de atuar na produção de alimentos sob qualquer forma. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de coletividades sadias esse número de funcionários deverá se basear no gasto em minutos para planejar e produzir a refeição de acordo com o número de refeições no local e o tempo gasto para produzir uma refeição.

2.35. A escala de serviço mensal dos empregados da Licitante Vencedora deverá ser afixada no recinto do Restaurante - Campus Frederico Westphalen, especificando todas as categorias como nome, respectivos horários e função.

2.36. A Licitante Vencedora ficará responsável pelo fornecimento do equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, compreendendo: jalecos de manga **curta e comprida, calças e blusas de cor branca; calçados fechados e antiderrapantes; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer peça similar; luvas de malha de aço para corte e desossa; luvas térmicas para proteção contra queimaduras e luvas de borracha para proteção do manipulador em tarefas como lavagem de panelas e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, limpeza dos sanitários e áreas de lixo, manipulação de produtos químicos, incluídos os demais constantes na NR 6. Deverá ser fornecido uniforme diferenciado dos demais para o funcionário responsável pela atividade de limpeza dos sanitários e, uniforme que somente será utilizado nesta função e substituído diariamente. Os jalecos, calças e blusas, deverão ser fornecidos em número igual ou superior a dois por manipulador ou higienizador; e deverão ser trocados e lavados diariamente.**

2.37. A Licitante Vencedora deverá fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidente de trabalho, responsabilizando-se também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários (manter atualizado o PPP – Perfil Profissiográfico Previdenciário), fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal.

2.38. O controle de saúde dos empregados da Licitante Vencedora, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária (coprocultura de fezes, coproparasitológico de fezes, hemograma completo) relativas aos exames médicos é de responsabilidade da Licitante Vencedora, assim como os exigidos por legislação

trabalhista, que deverão ser disponibilizados para a fiscalização a cada nova admissão ou rescisão contratual no prazo de dez dias a contar da admissão ou rescisão, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho.

2.39. A Licitante Vencedora deverá apresentar no prazo máximo de 5 (cinco) dias após o início das atividades, a relação completa dos funcionários e cópia dos documentos admissionais e também os documentos citados no item 2.38 para que se comprove a sua regularidade fiscal e Trabalhista.

2.40. A Licitante Vencedora deverá efetuar a imediata substituição de qualquer empregado que não esteja habilitado para prestação dos serviços, assumindo total responsabilidade por possíveis atos impróprios por eles praticados.

2.41. A Licitante Vencedora deverá 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.

2.42. A Licitante Vencedora deverá manter disciplina nos locais dos serviços, tomando providências num prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após identificação ou notificação de conduta inconveniente de qualquer de seus empregados.

2.43. A Licitante Vencedora deverá manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's.

2.44. A Licitante Vencedora deverá 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.

2.45. A Licitante Vencedora deverá responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pelo Campus Frederico Westphalen.

2.46. A Licitante Vencedora deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

2.47. A Licitante Vencedora obriga-se a afastar da atividade de preparação de alimentos, os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela fiscalização.

2.48. A Licitante Vencedora realizará 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.

2.49. A Licitante Vencedora deverá 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.

2.50. A Licitante Vencedora deverá permitir a instalação de local apropriado para as atividades de fiscalização, podendo ser este, somente um local para instalação de mesa e computador conforme necessário.

2.51. A Licitante Vencedora deverá permitir que os servidores designados como fiscais realizem vistoria **nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), independente da presença ou acompanhamento da preposta da unidade**, estando a Licitante Vencedora ciente que se identificados alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, de origem duvidosa, ou com outra característica sensorial em desacordo, os mesmos serão retirados.

2.52. A Licitante Vencedora deverá permitir a vistoria dos alimentos servidos no buffet, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo irão ser retirados.

2.52.1. Caso a fiscalização solicite a retirada dos alimentos que não estiverem em condições de consumo, a Licitante Vencedora deverá providenciar a reposição imediata de tais alimentos, sendo estes em condições ideais e adequadas de consumo.

2.53. A qualidade dos serviços será verificada mensalmente pelo gestor do Contrato, através de pesquisa, por amostragem, entre os usuários da licitante vencedora, cabendo ao mesmo exigir e controlar as correções necessárias, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.

2.54. A Licitante Vencedora deverá manter diariamente na saída do Restaurante, ferramentas de opinião para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, que ficarão disponibilizadas para a retirada da fiscalização da UFSM – Campus Frederico Westphalen. **Os cadernos de sugestões não poderão ser de espiral.**

2.55. A Licitante Vencedora deverá manter no local de trabalho durante o horário de expediente preposto devidamente identificado, devendo a Licitante Vencedora apresentar ao início da execução contratual Carta de Apresentação de Preposto.

2.56. A Licitante Vencedora deverá manter sediado, junto à UFSM E IFFar durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

2.57. A Licitante Vencedora deverá responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

2.58. O recebimento de mercadorias por parte da Licitante Vencedora somente poderá ser efetuado em dias e horários de expediente no Campus.

2.59. 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, mediante a emissão de contrato, e o pagamento será feito mensalmente.

2.60. As mercadorias perecíveis adquiridas pela Licitante Vencedora nos seus fornecedores deverão ser transportadas em veículo adequado segundo legislação sanitária.

2.61. A Licitante Vencedora concederá campo de estágio e de atividades extracurriculares para acadêmicos, sob orientação da UFSM – Campus Frederico Westphalen ou de entes conveniados com a mesma. **O número de estagiários no Restaurante Universitário deverá ser de, no mínimo, três (3) estagiários por período**

**de estágio, sendo que este número deverá ser distribuído entre as instituições conveniadas.**

2.62. A Licitante Vencedora deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos administrativos e estudantes, como um local de estágio, para aulas práticas e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo Campus Frederico Westphalen.

2.63. Serão assinados contratos entre a UFSM e Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha em Frederico Westphalen com a licitante vencedora com a vigência por 12 (doze) meses a partir de sua assinatura, podendo a sua duração se estender até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante aditamentos anuais.

2.64. A Licitante Vencedora deverá iniciar o fornecimento das refeições, objeto deste contrato, conforme data determinada pelas Ordens de Serviço a serem expedidas pela UFSM - Campus Frederico Westphalen e Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha em Frederico Westphalen.

2.65. A UFSM e o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha em Frederico Westphalen poderão aumentar ou suprimir o objeto, nos termos do artigo 65, parágrafo 1º, da Lei 8.666/93.

2.66. A licitante vencedora não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, a prestação de serviços em que trata o presente edital, sob pena de rescisão contratual.

2.67. A Licitante Vencedora obriga-se a manter válido, durante a vigência do contrato, o licenciamento perante Órgão Sanitário Estadual ou Municipal competente. É aceita a revalidação conforme Decreto 74.170 de 10 de junho de 1974.

### 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 declarada inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

3.6. O pregoeiro verificará online a ocorrência de registro de penalidades junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativas – CNJ, Lista de Inidôneos do TCU e Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF.

#### 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](http://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 (nove) horas do dia **27/06/2019**, 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 cada item cotado.

5.4.1.1. As propostas analisadas serão as incluídas **exclusivamente** no sítio das compras governamentais. **Propostas impressas não serão consideradas.**

5.4.2. Citar a marca para cada item cotado, no sistema comprasgovernamentais, não sendo aceito outra forma de envio.

5.4.3. As propostas apresentadas que não identificarem a marca do

produto ofertado, poderão ser desclassificadas.

5.4.4. Especificação clara do objeto de acordo com o Termo de Referência em anexo ao presente Edital.

5.4.5. Nos preços de cada produto deverão estar incluídos, obrigatoriamente, impostos, fretes, taxas e demais incidências.

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

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

5.4.8. 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 (nove) horas do dia **27/06/2019** inicia a sessão pública do **Pregão Eletrônico n. 119/2019**, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, conforme Edital e de acordo com o Decreto n.º 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 pela UFSM, o mesmo não será aceito.

7.2. Caso não se realize lance, será verificado 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 do **Menor Preço Global, devendo a licitante ofertar todos os itens constantes no Termo de Referência**, observados as especificações constantes no Termo de Referência em anexo do presente Pregão.

7.3.1. Como condição de aceitação, as licitantes através de um representante legal (autorizado via procuração), deverão realizar **visita técnica** ao local onde será prestado o serviço.

7.3.1.1. No caso de optar pela realização de visita, a mesma deverá ser agendada com antecedência da seguinte forma: pelos telefones (55) 3744-0744 ou (55) 3744-0702, com a Servidora Caroline Marangon Dourado.

7.3.1.2. O prazo para as visitas encerrar-se-á às 17:00 horas do dia **26/06/2019**.

7.3.2. Será emitida uma declaração de visita devidamente assinada pelo responsável da UFSM.

7.3.3. A licitante poderá optar por não realizar a visita técnica, devendo neste caso, apresentar um documento declarando a concordância com todas as condições do edital e do objeto licitado.

7.3.4. A declaração de visita ou de concordância com as condições do edital deverá ser enviada, durante a fase de aceitação, através do e-mail [pregao@ufsm.br](mailto:pregao@ufsm.br).

7.4. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 6.10.1. deste edital, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 6.10. deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

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

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

7.7. 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.

7.8. 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 no sitio [comprasgovernamentais](http://comprasgovernamentais.gov.br) ou enviados para o e-mail: [pregao@ufsm.br](mailto: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.

OBS: Os documentos digitalizados no sitio [comprasgovernamentais](http://comprasgovernamentais.gov.br) ou 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.

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 - Qualificação técnica, mediante a apresentação, em uma única via, de cópia(s) autenticada(s), ou cópia(s) acompanhada(s) do(s) original(is), de atestado(s) expedido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a aptidão para o desempenho de atividades pertinentes no mínimo de 30%, em pelo menos um dos atestados, do objeto licitado (desjejum, almoço e jantar), e compatíveis com o objeto da

licitação. Nos atestados deverá constar o nome da pessoa para contato com seu respectivo telefone/fax, endereço e e-mail.

III - Cópia de Documento comprobatório do Registro do Responsável Técnico (RT) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

IV – Cópia de Documento comprobatório de vínculo do nutricionista RT com a licitante vencedora; o vínculo entre o profissional e a pessoa jurídica pode ser comprovado por meio de contrato de trabalho anotado na Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, contrato de prestação de serviço, livro ou ficha de registro de empregado, contrato social, ata de assembléia ou ato administrativo de nomeação ou designação do qual constem a indicação do cargo ou função técnica, o início e a descrição das atividades a serem desenvolvidas pelo profissional.

V - Cópia da chancela para registro de Atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades (emitido por empresa da mesma jurisdição do CRN), conforme Resolução do CFN N°510/2012.

VI - Cópia da Certidão de Registro e Quitação (CRQ), conforme Resolução do CFN N°510/2012.

VII - Cópia de Alvará Sanitário da licitante, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida; sendo aceita a revalidação conforme decreto 74.170 de 10 de junho de 1974.

8.1.1.1 Os documentos elencados a seguir serão verificados pelo pregoeiro, mediante consulta on line:

A) A Licitante deverá estar com documentos válidos no SICAF, **nos níveis I, II e III, IV e VI.**

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.

E) Declaração de não utilização de trabalho degradante ou forçado.

F) Declaração de Acessibilidade.

8.1.1.2 Os documentos referentes às alíneas “B”, “C”, “D”, “E” e “F” serão incluídos pela licitante em campo próprio do sistema eletrônico, no momento do 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 5 (cinco) 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.

8.2.2. 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.

8.2.3. 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. No momento da homologação o ordenador de despesa convocará os licitantes remanescentes, através do sistema Compras Governamentais exclusivamente, para o registro dos licitantes que aceitarem o objeto da presente licitação com preços iguais aos da licitante adjudicatária, para formação de cadastro reserva, para acionamento nos casos previstos nos artigos 20 e 21 do Dec. 7.892/2013, alterado pelo Decreto 8.250/2014. Na convocação será concedido prazo mínimo de 24 h (vinte e quatro horas) para manifestação dos convocados.

9.3. A licitante vencedora terá prazo de 05 (cinco) dias para a assinatura do contrato, após a convocação feita pela UFSM, sob pena de decair o direito à contratação.

9.3.1. Como garantia contratual, a licitante vencedora caucionará uma quantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor contratado, através de:

- a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Fiança bancária e ou
- c) Seguro-garantia.

9.3.2. Caberá à licitante vencedora optar por uma das modalidades de garantia acima enumeradas, no momento da assinatura do contrato, efetuando o depósito ou a entrega da documentação referente à mesma, no prazo máximo de 10 (dez) dias após a assinatura do Contrato, sob pena de decair do direito de adjudicação.

## 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](mailto: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.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.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 e-mail: [pregao@ufsm.br](mailto:pregao@ufsm.br). O termo remetido via e-mail, 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 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.

14.3. Não haverá reajustamento de preços nos primeiros 12 (doze) meses do Contrato, conforme determinam as Leis 9.069/95 e 10.192/2001.

14.4. Decorridos os 12 (doze) meses do Contrato, os preços poderão ser reajustados baseados na variação do índice do INPC/IBGE do período.

## 15. DAS PENALIDADES

15.1. As penalidades contratuais são as previstas nos incisos I, II e IV do artigo 87 da Lei 8.666/93, artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 28 do Decreto n. 5450/2005.

15.2. A multa em caso de atraso na prestação dos serviços será de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) sobre o valor do contrato. Considerar-se-á atraso até 01 (uma) hora, após o término dos prazos estabelecidos no presente edital e termo de referência, em anexo.

15.3. A Licitante Vencedora será considerada inadimplente, se não prestar o serviço após o término do prazo fixado para atraso, conforme subitem 15.2. deste edital. A multa em caso de inadimplemento será de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato. A Licitante Vencedora também será considerada se não cumprir com todas as obrigações e condições constantes no presente edital e termo de referência, em anexo.

15.4. A UFSM comprovando descaso, negligência e morosidade da Licitante Vencedora cobrará multa diária equivalente a 1% (um por cento) do valor total do contrato até a efetiva solução dos problemas.

## 16. DA PERMISSÃO DO USO DO ESPAÇO FÍSICO

16.1. O Campus Frederico Westphalen dará em permissão de uso a seguinte área e local, abaixo especificado, e o respectivo valor de retribuição mensal devido pela Licitante Vencedora:

<b>LOCAL</b>	<b>ÁREA (M<sup>2</sup>)</b>	<b>Valor de retribuição mensal (R\$)</b>
Restaurante – Campus Frederico Westphalen	1.090,00	680,00

16.2. A Licitante Vencedora obriga-se a pagar ao Campus Frederico Westphalen, até o dia 10 do mês subsequente ao devido, a Retribuição estabelecida no item 16.1 deste Edital.

16.2.1. Para pagamento da retribuição devida, a Licitante Vencedora deverá retirar junto ao Campus Frederico Westphalen, até o dia 1º (primeiro) de cada mês, uma guia de pagamento, correspondente ao mês anterior.

16.2.2. A guia de recolhimento bancário será preenchida pelo órgão supracitado, com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG Gestora 15316415238, código 28804-7.

16.3. Após ter efetuado o recolhimento, a Licitante Vencedora deverá enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópia do comprovante ao Campus Frederico Westphalen.

16.4. O reajustamento do valor de retribuição será anual, com base na variação do IGP-M ocorrida no período, conforme determina a Legislação Vigente.

16.5. A periodicidade do reajuste poderá ser modificada em decorrência de dispositivo legal superveniente, ficando neste caso fixada a menor periodicidade permitida

legalmente.

16.6. O valor devido como ressarcimento a CONTRATADA, por despesas oriundas da **ocupação das áreas físicas** cedidas reduzir-se-á em 30% (trinta por cento), sempre que houver férias acadêmicas e/ou greve na Instituição (docentes, alunos e técnico-administrativos), por períodos iguais ou superiores a 30 (trinta) dias.

16.7. A Licitante Vencedora deverá reembolsar ao Campus Frederico Westphalen pelo custo da água e energia gasta mensalmente pelo preço pago à distribuidora local, mais os impostos, recolhendo através de GRU.

16.8. A medição do consumo de água e energia serão realizadas mensalmente na presença do preposto da Licitante Vencedora pelo(s) e fiscal (ais) do Contrato. As medições serão anotadas em formulários próprios e assinados em duas vias por ambas as partes, uma via permanecerá com a Licitante Vencedora e a outra com o(s) fiscal (ais) do Contrato.

16.9. A licitante Vencedora obriga-se a pagar ao Campus Frederico Westphalen, até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao devido, o custo da água e energia elétrica mensal.

16.10. As guias de recolhimento bancário serão preenchidas pelo órgão supracitado, com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG Gestora 153164.

16.11. Após ter efetuados os recolhimentos da água e energia elétrica, a Licitante Vencedora deverá enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópias dos comprovantes ao responsável pela unidade solicitante do Campus Frederico Westphalen.

16.12. Os valores referentes ao custo mensal da água e energia elétrica incidem a partir da autorização para início das atividades, expedida pela Unidade Solicitante.

16.13. Para reajuste nos valores do consumo de água e energia elétrica serão usados os mesmos índices e periodicidade praticados pela concessionária local, sempre que autorizado pelos órgãos reguladores.

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

16.15. O referido espaço, os utensílios e os equipamentos disponibilizados pelo Campus Frederico Westphalen deverão ser entregues nas mesmas condições recebidas no ato da entrega.

## 17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. 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.

17.2. 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.

17.3. Este Edital de Registro de Preços destina-se exclusivamente para a UFSM.

17.4. Os serviços deverão ser executados nos locais determinados no Restaurante do Campus de Frederico Westphalen.

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

17.6. 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.

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

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

17.9. 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.

17.10. 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.

17.11. Em atendimento à Lei nº. 12.846/2013, para a participação neste certame, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste certame, ou de outra forma que não relacionada a este certame, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

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

17.13. O resultado desta Licitação estará disponível, após a homologação, no sítio <http://comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/livre/Resultado/conrelit00.asp> e na página da UFSM, no endereço: <http://coral.ufsm.br/demapa/index.php/licitacoes/resultado>.

17.14. Informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação, serão solicitados ao pregoeiro, exclusivamente através do endereço eletrônico: [pregao@ufsm.br](mailto:pregao@ufsm.br)

17.15. As cópias originais ou autenticadas dos documentos solicitados neste edital deverão ser remetidas para o seguinte endereço:

**Universidade Federal de Santa Maria**  
**CNPJ: 95.591.764/0001-05**  
**Departamento de Material e Patrimônio**  
**Av. Roraima, 1.000**  
**Edifício da Administração Central– 6º andar - sala 666**  
**CEP 97105-900 – Santa Maria - RS**

Jayne Worst  
Coordenador de Licitações

ANEXO 01

**TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS**

Pelo \_\_\_\_\_ presente a Empresa  
\_\_\_\_\_, CNPJ  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, estabelecida à Rua  
\_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, em  
\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ concorda plenamente com o Edital e os  
termos da Ata de Realização do Pregão Eletrônico constante no sitio do  
comprasgovernamentais.gov.br, referente ao Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, Processo nº  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_-\_\_\_\_/ UFSM, como se aqui estivesse transcrito.

Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação o Registro de Preço para fornecimento de refeições por empresa especializada (Pessoa Jurídica), parceladamente, para o Campus Frederico Westphalen/UFSM e para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha em Frederico Westphalen, com a utilização do espaço físico, água e energia elétrica, conforme condições detalhadas a seguir:

1.2. Serviços tipo autosserviços com *buffets*;

1.3. A quantidade de refeições do desjejum, almoço e janta serão solicitadas ao licitante até às 9 horas da manhã para o almoço e até às 15:00 horas para a janta; admitindo-se uma variação para mais e para menos de 10% da quantidade agendada;

1.3.1. No caso de desistência de até 10% das refeições agendadas as mesmas não serão cobradas.

1.3.2. A Licitante Vencedora compromete-se a fornecer refeições até pelo menos 10% acima das quantidades agendadas.

1.4. O total de refeições anual referentes ao desjejum, almoço e janta, estão detalhados no quadro abaixo.

Item	Refeições	Qtde UFSM/FW	Qtde Estimada IFFar	Qtde total estimada	Unidade	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)
1	Desjejum	4.500	60.000	<b>64.500</b>	Unidade		
2	Almoço	73.000	70.000	<b>143.000</b>	Unidade		
3	Jantar	12.000	30.000	<b>42.000</b>	Unidade		
4	Kit Desjejum	3.500	0	<b>3.500</b>	Kit		
5	Kit (01 desjejum, 01 almoço e 01 jantar)	1.700	0	<b>1.700</b>	Kit		
6	Kit (01 almoço e 01 jantar)	1.700	300	<b>2.000</b>	Kit		

**OBS: Nos casos onde a quantidade estimada for igual a 0, não há previsão de contratação pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Estes itens poderão vir a ser contratados pelo mesmo, mediante aditamento.**

1.5. A média diária de refeições a serem fornecidas para a UFSM e IFFar será:

Refeição	Segunda à sexta-feira	Finais de semana e feriados
Desjejum	320	17
Almoço	750	40
Jantar	170	40

1.6. Em média, serão fornecidas 40 refeições vegetarianas por dia.

1.7. A cozinha a ser utilizada para confecção das refeições está em perfeitas condições,

possuindo projeto arquitetônico estrutural e não sendo necessário a adequação da mesma conforme RDC 216.

1.8. A cozinha a ser utilizada possui uma área de preparo de 119 m<sup>2</sup>.

1.9. A cozinha possui rede de esgoto ou fossa séptica e água potável.

1.10. As refeições deverão ser produzidas no local, não sendo necessário o transporte das mesmas.

1.11. As refeições serão servidas nos horários e datas a serem definidos de acordo com **o calendário acadêmico e determinação das instituições.**

1.12. Ratificamos que o quantitativo estimado de refeições a serem fornecidas podem sofrer variações diárias conforme descreve o item 1.3.

## **2. LOCALIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E FORMA DE FUNCIONAMENTO**

2.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuições das refeições deverão ser realizadas no espaço destinado para este fim no Restaurante do Campus Frederico Westphalen, localizado na Linha Sete de Setembro s/n.

2.2. O horário para atendimento ao público será das 7h00min até as 21h00min, de segunda a sexta-feira.

2.2.1. Nos sábados, domingos e feriados, os horários poderão ser ajustados **conforme determinação das instituições**, sempre atendendo as necessidades dos usuários.

2.3. A comercialização das refeições e o acesso ao Restaurante serão controlados através de utilização de sistema informatizado com periféricos como leitor ótico, catraca eletrônica ou controle manual que deverão ser disponibilizados pela UFSM e IFFar.

2.3.1. A comercialização dos créditos para os usuários será realizada por um servidor da instituição.

2.3.2. O acesso ao restaurante será controlado por um **funcionário** da Licitante Vencedora. O funcionário escolhido **deverá ter conhecimentos básicos de informática.**

2.3.3. A Licitante Vencedora terá acesso aos relatórios quantitativos das refeições servidas, podendo inclusive indicar um profissional de TI para em conjunto com profissionais da contratante aferir o sistema e os relatórios emitidos.

2.4. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pela Resolução n° 216 de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, Resolução n° 275 de 21 de outubro de 2002 - ANVISA e Portaria n°78 de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul.

2.5. A Licitante Vencedora deverá utilizar as instalações de cozinha existentes no Restaurante da UFSM/FW para preparação de alimentação, observando Portaria n°66 de 26 de agosto de 2006 a seguinte informação nutricional:

<b>Nutrientes</b>	<b>Valores diários</b>
Valor Energético Total	2000 calorias
CARBOIDRATO	55 – 75%

PROTEÍNA	10 – 15%
GORDURA TOTAL	15 – 30%
GORDURA SATURADA	<10%
FIBRA	>25g
SÓDIO	≤ 2400mg

2.6. As refeições principais (almoço e jantar) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30 - 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

2.7. O desjejum deverá conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário.

### Média de valor calórico das preparações:

#### Desjejum

<b>Preparação</b>	<b>Nº Porções</b>	<b>VCT</b>
Café passado adoçado (200 ml)	1	
Leite integral pasteurizado quente (250 ml)	1	90kcal
Açúcar/adoçante		
Pão tipo francês, cachorro-quente ou cervejinha – 2 unidades de 50g cada; e pão fatiado refinado ou integral - 4 fatias de 25g cada (disponibilizar as duas opções)	1	200kcal
Bolo simples – 1 fatia média (80g) (1x/semana)		
Biscoito doce - 6 unidades (36g) (3x/semana)		
Biscoito salgado – 6 unidades (48g) (1x/semana)		
Cuca – 1 fatia média (80g) (1x/semana)		
Biscoito caseiro – 3 unidades (36g) (1x/semana)		
Margarina light	1	
Schimier/doce de leite (schimier 6x/semana e doce de leite 1x/semana)	1	40
Fruta	1	
*Queijo	1	35
**Presunto/mortadela	1	35

\*Queijo tipo Mussarela de leite de vaca de boa qualidade, fatiado, não prensado, de consistência semi-dura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado.

\*\*Presunto cozido de suíno magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios.

## Almoço e Jantar

<b>Preparação</b>	<b>Nº Porções</b>	<b>VCT</b>
Arroz branco, parboilizado e integral (arroz branco 4x/semana; parboilizado 3x/semana e integral 1x/semana como segunda opção de arroz)	à vontade	120kcal
Feijões e lentilha (feijão preto 5x/semana; carioca 1 a 2x/semana e lentilha a cada 15 dias)	à vontade	85kcal
Guarnição	à vontade*	140kcal
Salada 1 (folhosa)	à vontade	
Salada 2 (cozida)	à vontade	
Salada 3 (crua)	à vontade	40kcal
Carne (170g cozida)** e opção vegetariana**	1	255
Sobremesa (4x/semana e 3x/semana sobremesa elaborada)	1	80kcal
Suco (250ml)	1	80kcal

\* Com exceção de preparações mais elaboradas do tipo panqueca, lasanha, pastel, bolinho de arroz/ espinafre, batata frita, polenta frita. Nesse caso 1 porção por pessoa.

\*\*Será considerado como o peso das preparações de carne (no mínimo 170g 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 desconsiderados ossos, gorduras, produtos cárneos (salsicha, salsichão, hambúrguer, steaks de carne/frango) ou os molhos contidos nas preparações e frituras. As carnes devem ser de primeira qualidade.

Disponibilizar as duas opções (carne e vegetariana) sendo que o usuário vai escolher uma delas.

**Opção vegetariana:** variar os tipos das preparações vegetarianas durante os dias da semana (cada dia um prato diferente: hambúrguer, almôndegas, guisado de soja, etc.).

2.8. Seguir rigorosamente a frequência das preparações (Anexo I do Termo de Referência), somente sendo permitida alteração no cardápio com prévia autorização do nutricionista da UFSM/FW.

2.9. O kit desjejum para os alunos da moradia estudantil da CONTRATANTE – UFSM/FW serão entregues semanalmente conforme solicitação dos gestores do contrato, **e os horários de agendamento e entrega ajustados pelas instituições e conforme a necessidade dos usuários.**

2.10. Em dias em que o RU não fornecer refeições (finais de semana e feriados), conforme solicitação da instituição, um Kit/distribuição deverá ser ofertado podendo compor desjejum, almoço e jantar ou almoço e jantar.

### **Desjejum\***

Pão francês refinado/integral, cervejinha, de forma refinado/integral, cachorro-quente (pelo menos dois tipos de pães) - 2 unidades (100g) ou 4 fatias (100g)

Bolo ou cuca – 1 fatia média (100g)

Biscoitos (doces/salgados/caseiros) – 3 unidades para os biscoitos simples e 1 para os caseiros.

Presunto ou mortadela magro/sem capa de gordura – 1 fatia fina de 15g cada

Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g cada  
Schmier ou doce de leite - 20g  
Margarina - 20g  
Leite integral pasteurizado - 250ml  
Cafe solúvel - 7g  
Açúcar refinado - 30g  
Frutas (pelo menos dois tipos) – 1 unidade média  
Peso mínimo de cada fruta:  
- Maçã Fuji: 180g.  
- Banana: 200g se caturra ou 125g se banana prata.  
- Mamão: 170g.  
- Laranja de umbigo: 180g.  
- Pêssego: 110g  
- Caqui: 180g.  
- Pera: 180g.  
- Bergamota/tangerina: 135g.  
- Melancia: 250g.  
- Melão: 170g.  
- Manga: 170g.  
- Abacaxi: 200g.  
- Uva: 170g.

#### **Almoço/jantar\***

Arroz – 60g  
Feijão – 60g  
Macarrão ou batata – 70g  
Bife de gado – 1 unidade (200g cru) ou Sardinha – 1 lata (125g) ou Peito de Frango (200g cru) ou  
Guisado (200g cru) (pelo menos dois tipos de carne)  
Tomate – 1 unidade média (100g)  
Cebola – 1 unidade pequena (30g)  
Sal - 3g  
Óleo – 20 ml  
Cenoura ou chuchu ou beterraba – 1 unidade  
Repolho ou alface – 25g  
Fruta – 1 unidade média (pelo menos dois tipos) - o peso das frutas é o mesmo mencionado no desjejum

\* Valores em g per capita referente a cada refeição disponibilizada no Kit; ofertar os alimentos in natura (crus).

### **3. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PELA LICITANTE VENCEDORA**

3. Na execução dos serviços a Licitante Vencedora deverá:

3.1. Embalar individualmente os talheres para uso no buffet;

3.2. Fornecer guardanapo e palito, sendo que o palito deve ser embalado individualmente e o guardanapo embalado junto com os talheres.

3.3. Seguir rigorosamente os cardápios (Anexo I do Termo de Referência), somente sendo permitida alteração no cardápio com prévia autorização da nutricionista do Campus Frederico Westphalen;

3.4. Fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando o mesmo for solicitado pela nutricionista da UFSM – Campus Frederico Westphalen;

3.5. Utilizar o Restaurante somente para fins de produção e distribuição de alimentação objeto deste edital;

3.6. Utilizar somente maionese industrializada na elaboração dos cardápios;

3.7. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo quantidade adequada para todos;

3.8. Não serão tolerados atrasados no início e durante a distribuição de refeições devido ao mau dimensionamento das quantidades elaboradas ou do tardio início da produção das mesmas pela falta de pessoal, sendo de responsabilidade integral da nutricionista da Licitante Vencedora o planejamento da execução do cardápio, desde a compra até a distribuição;

3.9. Horários de Funcionamento

**De segunda a sexta-feira**

Desjejum: 07:00 às 08:00 horas

Almoço: das 11:00 às **13h00** horas

Jantar: das 18:30 às **19:30** horas

**Finais de semana e feriados**

**Desjejum: 8:00 às 8:30**

**Almoço: 12:00 às 12:30**

**Jantar: 18:00 às 18:30**

**Observações:**

**Conforme determinação das instituições:**

- **Poderá haver ajustes nos horários a qualquer momento.**
- **O horário do almoço poderá ser estendido até as 13:30.**

3.9.1. O fechamento de um dos serviços de *buffet* somente será autorizado após às 12h45min (doze horas e quarenta e cinco minutos) ou conforme autorização diária da fiscalização do contrato.

3.9.2. O kit desjejum para os alunos da moradia estudantil da CONTRATANTE – UFSM/FW serão entregues semanalmente conforme solicitação dos gestores do contrato, **e os horários de agendamento e entrega ajustados pelas instituições e conforme a necessidade dos usuários.**

3.10. Responsabilizar-se pela higiene pessoal dos seus empregados que deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, em boas condições de higiene, conforme normas da ANVISA.

3.11. Orientar seus empregados sobre as condutas éticas e profissionais a serem observadas dentro do ambiente de trabalho e no Campus, substituindo os mesmos, caso a fiscalização assim recomende devido à má conduta ou desobediência as normas sanitárias;

3.12. Orientar seus empregados sobre a utilização de máscaras **quando necessário**, proibição de fumar, tossir, falar sobre os alimentos e sobre os momentos e forma adequada de lavagem das mãos;

3.13. Organizar utensílios de trabalho;

- 3.14. Planejar a rotina dos trabalhos;
- 3.15. Planejar a limpeza dos utensílios;
- 3.16. Organizar os ingredientes conforme utilização;
- 3.17. Executar a pré-lavagem e desinfecção de verduras e legumes;
- 3.18. Efetuar o corte de verduras e legumes;
- 3.19. Realizar o pré-preparo de carnes para cocção;
- 3.20. Efetuar a higienização de alimentos;
- 3.21. Preparar sucos, controlando sua distribuição;
- 3.22. Preparar molhos, saladas, sopas e temperos;
- 3.23. Elaborar massas, caldos, fundos e molhos básicos;
- 3.24. Realizar a cocção de gêneros alimentícios;
- 3.25. Elaborar o pré-cozimento de alimentos;
- 3.26. Observar padrão de qualidade dos alimentos;
- 3.27. Montar os balcões térmicos e os refrigeradores;
- 3.28. Abastecer os displays com utensílios (bandejas, pratos, talheres, copos, etc...);
- 3.29. Abastecer os balcões térmicos/ refrigeradores com alimentos preparados; reabastecer imediatamente para que não falte qualquer item do cardápio ou cause interrupção no fluxo
- 3.30. Servir e porcionar os alimentos limitados;
- 3.31. Recolher bandejas, pratos e talheres, encaminhando-os para limpeza;
- 3.32. Limpar as mesas, balcões e os utensílios logo após as refeições;
- 3.33. Higienizar os equipamentos utilizados na cocção dos alimentos;
- 3.34. **Recolher os resíduos e destinar em locais indicados pela fiscalização do Campus de FW. Estes resíduos devem ser acondicionados em recipientes limpos e fechados, mantendo livres de vetores e pragas urbanas.**
- 3.35. Providenciar destino para as sobras de alimentos;
- 3.36. Guardar produtos não utilizados e utilizar somente sobras limpas, ou seja, **sobras não utilizadas no buffet, desde que tomados todos os cuidados de segurança higiênico-sanitária exigidos pela ANVISA.**
- 3.37. Armazenar os alimentos de acordo com as normas de higiene;
- 3.38. Operar equipamentos de limpeza dos utensílios;

3.39. Providenciar a manutenção dos equipamentos e/ou a substituição dos mesmos, caso sua manutenção ou conserto não seja possível (previsão de avaliação dos equipamentos ao fim do contrato);

3.40. Reparar prováveis danos causados na estrutura, incluindo entupimentos na rede de esgoto causados pela má utilização dos mesmos;

3.41. Higienizar o ambiente de trabalho diariamente, incluindo todas as áreas internas (áreas de produção, áreas de recebimento, áreas de armazenamento, câmaras frias, sanitários de comensais e de manipuladores, Restaurante, área de lavagem de louças) e substituir produtos de higiene ambiental e pessoal nas áreas internas.

3.42. Manter limpo o *buffet* durante a oferta de alimentos.

3.43. Realizar, trimestralmente, atividades de educação alimentar para os usuários do restaurante universitário.

3.44. Elaborar fichas técnicas de todas as preparações do cardápio contendo os ingredientes, quantidades, modo de preparo e a composição nutricional.

3.45. Informar o nome das preparações e suas calorias no *buffet*.

3.46. Elaborar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da unidade conforme normas da ANVISA e legislação vigente.

3.47. Todas as lixeiras da unidade, inclusive dos sanitários, devem ser de cor clara, de fácil higienização e conter tampa acionada por pedal.

3.48. A temperatura do recebimento de alimentos refrigerados, resfriados e congelados deve ser controlado por termômetros e registrado em planilhas conforme normas da ANVISA e legislação vigente.

3.49. A temperatura das câmaras frias, freezers e pass thru devem ser registradas em planilhas pelo menos 3 vezes ao dia, para controle conforme normas da ANVISA e legislação vigente.

3.50. A temperatura da água e dos alimentos do buffet deve ser controlada diariamente e registrada em planilha conforme normas da ANVISA e legislação vigente.

3.51. A temperatura do ambiente do açougue deve ser controlada, registrada e adequada conforme as normas da ANVISA e legislação vigente.

3.52. Os fornecedores dos alimentos consumidos no restaurante da UFMS/FW, deverão ser avaliados e controlados pela unidade de alimentação e nutrição quanto aos aspectos higiênico-sanitários.

3.53. A Licitante Vencedora deverá fornecer produtos oriundos da Agricultura Familiar, conforme a Lei nº 11.947/2009.

#### **4. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

4.1. A Licitante Vencedora poderá utilizar os utensílios disponíveis no Restaurante e deverá complementar ou repor os mesmos se necessário.

4.2. Os equipamentos disponibilizados pelo Campus de Frederico Westphalen estão descritos nas tabelas 1 e 2 em anexo.

4.3. Será assinado um Termo de Responsabilidade pela Licitante Vencedora, no qual a UFSM, disponibilizará para o uso pela Licitante Vencedora, os equipamentos, utensílios e materiais (Tabela 1 e 2). A manutenção e reposição dos equipamentos, utensílios e materiais constantes nas Tabelas 1 e 2, em anexo, serão de responsabilidade da Licitante Vencedora, sem ônus para a UFSM.

## **5. DA LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E CONSERVAÇÃO DO RESTAURANTE**

5.1. Caberá a Licitante Vencedora: seguir todos os procedimentos descritos pela agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA); RDC 216 (resolução específica para Unidade de Alimentação e Nutrição (UANS)).

## **6. A LICITANTE VENCEDORA DISPOBILIZARÁ AS REFEIÇÕES PARA O SEGUINTE O PÚBLICO:**

6.1. Pessoas (alunos) com matrícula ativa na UFSM - Campus Frederico Westphalen e no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar) em Frederico Westphalen

6.2. Pessoas convidadas, sendo informada a relação nominal através de comunicação pelos Setores responsáveis pelas Instituições;

6.3. Servidores da UFSM; Funcionários terceirizados que prestam serviço para a UFSM e Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha (IFFar).

## ANEXO I - FREQUÊNCIA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

### ALMOÇO/JANTAR

<b>LEGUMINOSAS</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Feijão preto	Temperos: sal, alho, cebola, tempero verde, louro, óleo de soja, bacon	5 x/semana
Feijão carioca	Temperos: sal, alho, cebola, tempero verde, louro, óleo de soja, bacon	2x/semana
Feijoada	Temperos: sal, alho, cebola, tempero verde, louro, óleo de soja, linguiça/calabresa, bacon	Mensal
Lentilha	Temperos: sal, alho, cebola, tempero verde, louro, óleo de soja, calabresa	Quinzenal

<b>CARNES/GADO</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Almôndegas assadas	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão, salsinha e orégano	Mensal
Carne moída (alcatra)	Temperos: sal, alho, cebola, pimentão, salsinha, orégano e óleo de soja	Mensal
Carne em cubos (acém)	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão e colorau/molho shoyo	Semanal
Bife (coxão mole/duro) – grelhado ou c/ molho, acebolado	Temperos: sal, alho, cebola e pimenta; molho shoyo opcional	Semanal
Carne de panela (patinho/alcatra)	Temperos: sal, alho, cebola, pimentão, salsinha e óleo de soja	Semanal
Carne assada (de primeira qualidade)	Temperos: sal, alho, cebola	Quinzenal

<b>CARNES/FRANGO</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Frango (coxa e sobrecoxa)	Temperos: alho, cebola,	Quinzenal

com pele, assado	colorau, orégano e pimentão	
Frango (filé) à milanesa	Temperos: alho, cebola, vinagre, tempero verde, pimentão e óleo de soja; passado em farinha de rosca.	Mensal
Frango (peito) grelhado ou à milanesa	Temperos: alho, cebola, colorau, orégano e pimentão. Se à milanesa: alho, cebola, vinagre, tempero verde, pimentão e óleo de soja; passado em farinha de rosca.	Semanal
Frango (cubos) c/ molho ou tipo fricassê	Temperos: alho, cebola, colorau, orégano, pimentão, tomate, mostarda/creme de leite.	Semanal
Frango (cubos) xadrez	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão, cenoura, colorau, óleo de soja e molho shoyo.	Mensal

<b>CARNES/PORCO*</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Lombinho	Temperos: sal, alho, pimenta preta, suco de limão e óleo de soja	Quinzenal
Carré	Temperos: sal, alho, pimenta preta e suco de limão	Quinzenal

\*variando os tipos de preparações (assado, com molho, cozido, frito, etc.)

<b>CARNES/PEIXE</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Filé à milanesa (panga sem gordura)	Temperos: sal, alho, pimenta preta, suco de limão e óleo de soja; passado em farinha de rosca	Quinzenal ou mais
Filé assado ou torta de peixe ou grelhado (sem gordura)	Temperos: sal, alho, pimenta preta, suco de limão Para a torta: sal, alho, pimenta, suco de limão, cebola, tomate e batata inglesa.	Quinzenal ou mais

<b>GUARNIÇÃO*</b>		
-------------------	--	--

<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Creme de milho	Temperos: molho branco c/ creme de leite, sal, alho, pimenta preta e milho cortado	Sem definição
Farofa colorida	Farinha de mandioca torrada, caldo de legumes, cebola, bacon, calabresa, cenoura, sal e óleo de soja	Sem definição
Panqueca (diferentes recheios: com carnes, verduras e legumes)	Massa de panqueca, carne moída ou frango desfiado temperados ou legumes c/ molho vermelho ou branco	Mensal
Lasanha (diferentes recheios: com carnes, verduras e legumes)	Massa para lasanha, creme de leite ou molho branco, carne moída ou frango desfiado ou legumes ou frios magros, temperados com sal, cebola, alho, tempero verde e com molho de tomate	Mensal
Escondidinho	Mandioca cozida, leite, manteiga, creme de leite, sal, molho vermelho com carne, queijo para gratinar	Sem definição
Nhoque ao molho vermelho		Sem definição
Brócolis cozido ao molho branco	Pedaços de brócolis cozido a vapor com sal, adicionado de molho branco c/ creme de leite	Sem definição
Polenta frita	Polenta pré-cozida cortada em retângulos e frita em óleo de soja por imersão	Mensal
Pastel (diferentes recheios: com carnes, verduras, legumes e frios)	Frito, com recheio de carne moída ou frango desfiado temperados ou legumes com queijo ou queijo ou frios (presunto e queijo magros)	Mensal
Batata palha	Industrializada	Sem definição
Batata inglesa frita	Cortada em palitinhos finos, em sentido longitudinal e fritas	Mensal

	em óleo de soja por imersão	
Salada de maionese (com e sem vegetais)	Batata cozida em cubos com sal, cebola picada, cenoura cozida em cubos, tempero verde e maionese industrializada	Mensal
Bolinho de arroz com legumes	Arroz tipo 1 cozido misturado com cenoura, tempero verde picados, leite, queijo, fermento em pó, farinha de trigo, sal e frito em imersão em óleo de soja	Mensal
Moranga caramelizada	Moranga cozida com sal e água, refogada em calda de açúcar	Quinzenal
Salpicão de frango e de legumes	Maionese, frango desfiado, cenoura, milho, pepino	Mensal
Massa (variar os tipos de massa: penne, parafuso, espaguete, etc.; e variar os recheios: c/ carne de frango, carne de gado, legumes, bacon, calabresa)	Massa c/ molhos diversos (carne ou legumes, cebola, alho, tomate, sal, óleo, colorau ou creme de leite)	2x/semana
Purê de batata	Batata inglesa, margarina/manteiga, sal, leite	Mensal
Batata doce (cozida, assada, frita, caramelizada)		Quinzenal
Aipim (cozido, frito, purê, c/ maionese)		Quinzenal
Moranga refogada	Moranga cozida e refogada c/ sal, óleo, cebola e tempero verde	Mensal
Polenta em creme (simples ou recheada)	Farinha de milho cozida c/ sal e água	Mensal
Frutas com iogurte e linhaça	Frutas diversas picadas c/ iogurte natural e linhaça	Mensal
Batata inglesa (sauté, gratinada, refogada, assada...)		Mensal
Canelone	Massa para lasanha, presunto e queijo magros, molho de tomate, queijo ralado	Mensal
Empadão	Massa: farinha de trigo, manteiga, ovos, sal, leite.	Mensal

	Recheio: carne ou legumes ou frios magros, cebola, alho tomate, requeijão, óleo, tempero verde, azeitona, milho, molho de tomate, farinha de trigo, caldo de galinha)	
Enroladinho de salsicha	Massa de pastel e salsicha	Mensal
Risotos**	Arroz arbóreo; caldo de galinha, legumes ou carne; parmesão ralado; manteiga, mais ingredientes conforme o tipo do risoto	Mensal

\*Guarnições diferenciadas devem constar no cardápio (almoço e jantar) semanalmente, variando os tipos das preparações além do que está descrito acima.

\*\*Variar os tipos de risotos. Nestes dias incluir somente uma opção de arroz (branco ou parboilizado).

O **óleo das frituras** não deve ser reaproveitado, somente utilizado para as preparações de uma refeição e após descartado de forma correta (sem danos ao meio ambiente).

<b>SALADAS*</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Folhosos	Exemplo: alface (crespa, roxa, americana, etc.), rúcula, chicória, almeirão, agrião, couve chinesa	Diária
Abobrinha italiana	Cozida: picada em cubos, rodela ou ralada	Semanal
Beterraba	Crua ralada e cozida em tiras ou rodela	Semanal
Brócolis	Cozido e picado	Semanal
Cenoura	Crua ralada e cozida em tiras ou rodela	Semanal
Chuchu	Cozido: em cubos, rodela ou ralado	Semanal
Pepino	Em rodela	Pepino para salada: semanal Pepino em conserva: mensal
Repolho roxo e branco	Cru ralado ou refogado na manteiga c/ cebola, alho, sal e pimenta	Semanal
Tomate	Rodela ou gomos e c/ cebola	Semanal
Vagem	Cozida: picada ou em tiras	Semanal
Couve-flor	Cozida e picada	Semanal

Triguinho	À vinagrete ou com outras combinações	Semanal
Rabanete	Cru ralado e em rodela finas	Semanal
Feijão branco	Cozido e com outras combinações	Quinzenal
Grão de bico	Cozido e com outras combinações	Quinzenal

\*variari os tipos de salada durante as semanas. Diferentes saladas diariamente: uma folhosa, uma cozida e outra crua. E diferentes tipos de cortes (rodela, cubos, palito, ralada) e combinações.

Se possível cozinhar os vegetais no vapor.

Não usar temperos como vinagres, óleos e sal, com exceção dos refogados. Pode utilizar tempero verde e orégano eventualmente.

<b>SOBREMESA/FRUTA*</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Banana	Fruta in natura	Quinzenal
Laranja de umbigo	Fruta in natura	Quinzenal
Bergamota/tangerina	Fruta in natura	Quinzenal
Maçã Fuji	Fruta in natura	Quinzenal
Melancia	Fruta in natura	Quinzenal
Caqui	Fruta in natura	Quinzenal
Pêssego	Fruta in natura	Quinzenal
Melão	Fruta in natura	Quinzenal
Mamão	Fruta in natura	Quinzenal
Pera	Fruta in natura	Quinzenal
Uva	Fruta in natura	Quinzenal
Abacaxi	Fruta in natura	Quinzenal
Manga	Fruta in natura	Quinzenal
Salada de frutas**	Preparado com suco natural de frutas. Usar pelo menos 3 tipos diferentes de frutas. Adicionar 2 colheres de sobremesa rasas de açúcar por pessoa.	Semanal

\*Frutas de primeira qualidade.

Frequência total de 4x/semana

Ofertar as frutas conforme a época e inteiras. As fatiadas como melão, mamão, manga e melancia devem ser servidas com pegador; o abacaxi na cremeira.

Peso mínimo de cada fruta:

- Maçã Fuji: 180g.
- Banana: 200g se caturra ou 125g se banana prata.
- Mamão: 170g.
- Laranja de umbigo: 180g.
- Pêssego: 110g
- Caqui: 180g.

- Pera: 180g.
  - Bergamota/tangerina: 135g.
  - Melancia: 250g.
  - Melão: 170g.
  - Manga: 170g.
  - Abacaxi: 200g.
  - Uva: 170g.
- \*\*250g a porção individual.

	<b>SOBREMESA/ ELABORADA*</b>	
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Paçoquinha	Doce industrializado de amendoim. Embalada individualmente	Mensal
Rapadura	Doce industrializado de leite. Embalada individualmente	Mensal
Mousse**	Amido de milho misturado a leite condensado, leite e pó do sabor da fruta (maracujá, limão, morango...) e açúcar	Mensal
Flan de chocolate	Amido de milho misturado a leite, leite condensado, creme de leite, achocolatado e açúcar	Mensal
Torta de bolacha	Amido de milho misturado a leite, leite condensado e açúcar, fazendo camadas com bolacha doce	Mensal
Pudim	Leite, leite condensado, ovos, açúcar para a calda	Mensal
Sagu de vinho c/ creme	Sagu industrializado, adicionado de vinho tinto suave, açúcar, cravo e canela. Creme de baunilha: amido de milho misturado a leite, açúcar, manteiga, essência de baunilha e ovos	Mensal
Arroz doce	Arroz tipo 1 cozido, adicionado de açúcar, leite condensado, leite e canela em pó	Mensal

\*Frequência total de no máximo 3x/semana

\*\*variar os sabores: maracujá, limão, morango, etc.

Peso mínimo das sobremesas – porção individual:

- Pudim: 180 a 200g.
- Chico balanceado: 180 a 200g.
- Torta de bolacha: 1x/mês 180 a 200g.
- Sagu c/ creme: 180 a 200g.
- Mousse: 180 a 200g.
- Flan: 180 a 200g.
- Gelatina c/ creme: 180 a 200g.
- Mandolates: 35g.
- Paçoquinha/rapadura: 40g.
- Arroz doce: 180 a 200g.

Composição do Kit Desjejum CEU – UFSM Campus Frederico Westphalen  
Kits que deverão ser entregues semanalmente (para 7 dias)

SEMANAS	CARDÁPIO (VERÃO E INVERNO)
1	<p>Pão integral ou centeio – 9 fatias médias de 25g cada  Pão refinado fatiado (de leite ou sanduíche) – 12 fatias médias de 25g cada  Bolo (variar os sabores nas semanas: bolo mármore, de chocolate, de milho, de cenoura, de laranja, etc.) – 4 fatias médias de 100g cada  Biscoito doce (variar os tipos nas semanas: maria, maisena, com cobertura, etc.) – 18 unidades  Presunto magro/sem capa de gordura – 7 fatias finas de 15g cada  Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada  Leite semidesnatado UHT – 2 litros  Café solúvel – 14g (28 colheres de chá cheias)  Açúcar refinado – 45g (15 colheres de chá rasas)  Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 8 colheres de sobremesa cheias (184g)  Geleia/schimier (variar os sabores nas semanas: uva, morango, abóbora, figo, etc.) - 3 colheres de sobremesa cheias (60g)  Fruta 1: maçã fuji de primeira qualidade – 4 unidades médias de 180g cada  Fruta 2: mamão de primeira qualidade – 3 fatias médias de 170g cada (ou ½ unidade pequena de 510g)</p>
2	<p>Pão integral ou centeio – 9 fatias médias de 25g cada  Pão de cachorro-quente – 8 unidades médias de 62g cada  Biscoito salgado (variar os tipos nas semanas: integral, água e sal, gergelim, etc.) – 18 unidades  Biscoito doce – (variar os tipos nas semanas: maria, maisena, com cobertura, etc.) – 24 unidades  Presunto magro/sem capa de gordura – 7 fatias finas de 15g cada  Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada  Leite semidesnatado UHT – 2 litros  Café solúvel – 14g (28 colheres de chá cheias)  Açúcar refinado – 45g (15 colheres de chá rasas)  Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 8 colheres de sobremesa cheias (184g)  Geleia/schimier (variar os sabores nas semanas: uva, morango, abóbora, figo, etc.) - 3 colheres de sobremesa cheias (60g)  Fruta 1: banana de primeira qualidade – 4 unidades grandes de 200g cada, se caturra ou 125g se banana prata;  Fruta 2: melão de primeira qualidade – 3 fatias médias de 90g cada ou ½ unidade pequena de 270g</p>

3	<p>Pão integral ou centeio – 9 fatias médias de 25g cada  Pão refinado fatiado (de leite ou sanduíche) – 12 fatias médias de 25g cada  Cuca (variar os tipos nas semanas: diferentes recheios, sem recheio) – 4 fatias médias de 100g cada  Biscoito caseiro – 3 dias  Mortadela magra/sem gordura – 7 fatias finas de 15g cada  Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada  Leite semidesnatado UHT – 2 litros  Café solúvel – 14g (28 colheres de chá cheias)  Açúcar refinado – 45g (15 colheres de chá rasas)  Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 8 colheres de sobremesa cheias (184g)  Doce de leite - 3 colheres de sobremesa cheias (75g)  Fruta 1: maçã fuji de primeira qualidade – 4 unidades médias de 180g cada  Fruta 2: manga de primeira qualidade – 3 unidades médias de 140g</p>
4	<p>Pão integral ou centeio – 9 fatias médias de 25g cada  Pão de cachorro-quente – 8 unidades médias de 62g cada  Biscoito salgado (variar os tipos nas semanas: integral, água e sal, gergelim, etc.) – 18 unidades  Biscoito doce – (variar os tipos nas semanas: maria, maisena, com cobertura, etc.) – 24 unidades  Presunto magro/sem capa de gordura – 7 fatias finas de 15g cada  Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada  Leite semidesnatado UHT – 2 litros  Café solúvel – 14g (28 colheres de chá cheias)  Açúcar refinado – 45g (15 colheres de chá rasas)  Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 8 colheres de sobremesa cheias (184g)  Geleia/schmier (variar os sabores nas semanas: uva, morango, abóbora, figo, etc.) - 3 colheres de sobremesa cheias (60g)  Fruta 1: banana de primeira qualidade – 4 unidades grandes de 200g cada, se caturra ou 125g, se banana prata  Fruta 2: laranja de umbigo ou pêsego ou caqui ou pêra ou bergamota de primeira qualidade (conforme a época):  Laranja de umbigo: 3 unidades médias de 180g cada  Pêssego: 3 unidades grandes de 110g cada  Caqui: 3 unidades médias de 110g cada  Pêra: 3 unidades médias de 110g cada  Bergamota/tangerina: 3 unidades médias de 135g cada.</p>

**Observações:**

- Todos os alimentos devem estar acondicionados de forma que assegurem as condições higiênico-sanitárias. Pães, bolos,ucas, biscoitos, frutas e frios devem estar embalados separadamente em plásticos ou potes com tampa, próprios para alimentação.
- O café solúvel, o açúcar, a margarina, geleia/schmier e doce de leite podem ser enviados em embalagens originais, e com frequência não semanal, desde que cumpram a quantidade recomendada por semana.
- É proibido o fornecimento de bolachas recheadas ou tipo wafer.

**Tabela 1: Utensílios e materiais de consumo**

Nº	MATERIAIS	Almoxarifado	copa	cozinha	açougue
01	Abridores	6			
02	Bacias de alumínio	14		3	
03	Bacias plásticas médias			2	
04	Balde de inox	2		1	
05	Bancos para sentar grande			1	
06	Bancos para sentar médio			4	
07	Bandejas		991		
08	Bule grande				1
09	Caixa azul		2		
10	Caixa plástica baixa branca	8	9		
11	Caixa plástica grande amarela	60	2		
12	Caixa plástica grande branca		14		
13	Caixa plástica pequena com tampa solta	32	4	22	3
14	Caixas plásticas grande açougue c/ tampa	9	1		5
15	Caixas plásticas pequena açougue c/ tampa		12	6	42
16	Carrinho para pré-lavagem		1		
17	Carrinhos para levar cubas, pratos...		2	3	
18	Chaira				1
19	Coador de alumínio p/ massa	2			
20	Colheres buffet		941		
21	Colheres lisas			5	
22	Colheres perfuradas	12		4	
23	Concha para massa			4	
24	Conchas buffet	3		2	
25	Conchas para sobremesa			2	
26	Conchas de feijão grande			9	
27	Conchas médias			10	
28	Copos café		171		
29	Copos de suco		1.262		
30	Cremeiras de sobremesa		992		
31	Cubas fundas/grandes	1		3	
32	Cubas médias	8		39	
33	Cubas perfuradas			10	
34	Cubas rasas	27		9	
35	Descascador de batatas	6			
36	Disco para picadodes de saladas			16	
37	Disco para picadodes de saladas velho			6	
38	Escorredor de massa			3	
39	Escorrer de feijão grande			1	
40	Escovinha limpadora	3			
41	Escumadeiras grandes	8		4	
42	Escumadeiras médias perfurada			6	

43	Espátula	1		5	
44	Espátula para bolo	1			
45	Facas açougue	9	2		2
46	Facas buffet		825		
47	Facas de pão	2			
48	Facas produção (serrinhas)	36		5	
49	Formas para assar carnes			47	
50	Frigiderias grandes			2	
51	Galheteiros 4 peças	5			
52	Garfos buffet		852	4	
53	Garfos para virar carne			3	
54	Grades da máquina copos		2		
55	Grades da máquina pratos/ bandeija		4		
56	Grades da máquina talheres		2		
57	Leiteiras			6	
58	Lixeira de inox		1		
59	Lixeira de plástico		1		
60	Lixeiras			4	
61	Luvras de aço				1
62	Pá de mexer de inox			1	
63	Pá de mexer de polietileno grande (panela a vapor)	3		3	
64	Pá de mexer de polietileno pequena (panela a vapor)			2	
65	Pá mexer polietileno			1	
66	Panela de alumínio média			3	
67	Panela de alumínio pequena			5	
68	Panela de ferro			2	
69	Panela de ferro fundido			4	
70	Panelas grandes alumínio			2	
71	Panquequeiras	6		6	
72	Pegador	16		23	
73	Peneira				
74	Placas de orientação				4
75	Pote de porcelana			1	
76	Pote de vidro (durallex)			1	
77	Potes com tampas açougue	46			
78	Pratos		653		
79	Saleiro	2		4	
80	Socador	1		2	
81	Suporte plástico para farinhas para buffet			2	
82	Suporte para tábuas			2	1
83	Tábua de corte	18		9	1
84	Térmica de café				3
85	Térmica de leite				2

**Tabela 2: Bens permanentes (com registro patrimonial)**

Nº	Descrição	Quantidade
01	Balcão de Apoio	1
02	Câmara Fria	1
03	Refrigerador Vertical – 4 portas	2
04	Refrigerador 04 portas (resfriamento de produtos e bebidas em geral)	1
05	Conjunto de Buffet Aquecido/Refrigerado	2
06	Forno Passthrough Aquecido	1
07	Fogão Industrial de seis bocas	2
08	Fritadeira Elétrica	1
09	Coifa	1
10	Balança Eletrônica	1
11	Catraca eletrônica para controle de acesso	1
12	Catraca eletrônica para controle de acesso a cadeirantes	1
13	Espremedor de frutas industrial	1
14	Descascador de legumes	1
15	Chapa bifeteira a gás	1
16	Carro auxiliar, com 2 planos	1
17	Carro Plataforma em aço	1
18	Cafeteira Elétrica industrial	1
19	Esguicho de pré-lavagem	3
20	Estante em aço	7
21	Forno combinado elétrico	1
22	Lavatório de mão com acionamento por pedal	1
23	Liquidificador industrial	1
24	Mesa para Restaurante com cadeiras giratórias, 8 (oito) assentos	10
25	Mesa para Restaurante com cadeiras giratórias, 6 (seis) assentos	10
26	Mesa para Restaurante para cadeirantes	4
27	Mesa lisa multiuso de inox	5
28	Mesa lisa multiuso de inox com prateleira inferior	1
29	Cabide para avental	6
30	Caldeira a lenha para geração de vapor	1

MINISTÉRIO DE EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CONTRATO \_\_\_\_/2019

Que firmam a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, CNPJ 95.591.764/0001-05, sediada na Cidade Universitária, em Santa Maria, neste ato representada pelo Reitor, Prof. Paulo Afonso Burmann e a empresa \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n. \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr \_\_\_\_\_, representante legal, a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA respectivamente, para **FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN/UFMS E PARA O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA – FARROUPILHA (IFFar) EM FREDERICO WESTPHALEN, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO**, de acordo com o que prescreve a Lei 8666/93, alterada por Legislação Posterior e suas alterações posteriores, e em face do que consta no processo **23081.059380/2018-79** e da proposta da licitante vencedora do Pregão Eletrônico **119/2019**, que é parte integrante deste, firmam o presente CONTRATO, para o fim acima e de acordo com o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA  
DO OBJETO

Constitui objeto do presente contrato o **FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN/UFMS E PARA O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA – FARROUPILHA (IFFar) EM FREDERICO WESTPHALEN**, de acordo com as especificações constante em anexo ao presente contrato, mediante ocupação de área física, energia elétrica e iluminação necessária ao funcionamento dos equipamentos.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A contratante deverá seguir todas as orientações sobre as formas de prestação dos serviços, contidas nos anexos a esse contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre a contratante e os funcionários da contratada e a contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

É de responsabilidade da CONTRATADA:

1. Os serviços, objeto deste Contrato, serão executados pela CONTRATADA, obedecendo ao disposto no respectivo instrumento convocatório e seus anexos, nas Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/02, nos Decretos nº 5.450/05 e nº 2.271/97, na Resolução – RDC nº 216, de 115 de setembro de 2004, na Resolução nº 275 de 21

de outubro de 2002 - ANVISA e na Portaria nº. 78, de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

2. Cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento de restaurantes, bem como acatar as determinações complementares emanadas do Campus Frederico Westphalen, relacionadas com o assunto.
3. Cumprir o disposto no **artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão**, destacado a seguir:

Art. 8º - Nos órgãos e entidades onde haja concessão de uso das dependências institucionais para o funcionamento de restaurante ou lanchonete, o contrato firmado com a empresa contratada para o fornecimento de serviços de alimentação deverá, na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, e as seguintes recomendações:

I - oferta variada e predominante de alimentos *in natura* e minimamente processados e suas preparações culinárias que contemplem diferentes todos os grupos alimentares, como cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados;

II - adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, dentre outros) e evitar a de ultraprocessados (comidas instantâneas desidratadas ou congeladas, misturas prontas, molhos prontos e temperos industrializados, guloseimas, pães doces, biscoitos recheados, salgadinhos e bebidas açucaradas, como refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, dentre outros);

III - utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;

IV - preferência pela utilização de alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar;

V - preferência por alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra; e

VI - adoção de medidas para evitar a disponibilização de saleiros nas mesas.

4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
5. As refeições deverão ser produzidas no dia.
6. As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade e o estabelecido em contrato. A Licitante Vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados.
7. É vedada a comercialização de qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado.

8. A CONTRATADA deverá permitir a instalação de local apropriado para as atividades de fiscalização, podendo ser este, somente um local para instalação de mesa e computador conforme necessário.
9. A CONTRATADA deverá permitir que os servidores designados como fiscais realizem vistoria **nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), independente da presença ou acompanhamento da preposta da unidade**, estando a CONTRATADA ciente que se identificados alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, de origem duvidosa, ou com outra característica sensorial em desacordo, os mesmos serão retirados.
10. A CONTRATADA deverá permitir a vistoria dos alimentos servidos no *buffet*, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo irão ser retirados.
  - 10.1. Caso a fiscalização solicite a retirada dos alimentos que não estiverem em condições de consumo, a CONTRATADA deverá providenciar a reposição imediata de tais alimentos, sendo estes em condições ideais e adequadas de consumo.
11. A CONTRATADA concederá campo de estágio e de atividades extracurriculares para acadêmicos, sob orientação da UFSM – Campus Frederico Westphalen ou de entes conveniados com a mesma. **O número de estagiários no Restaurante Universitário deverá ser de, no mínimo, três (3) estagiários por período de estágio, sendo que este número deverá ser distribuído entre as instituições conveniadas.**
12. A CONTRATADA deverá iniciar o fornecimento das refeições, objeto deste contrato, conforme data determinada pela Ordem de Serviço a ser expedida pela UFSM - Campus Frederico Westphalen;
13. A CONTRATADA irá atender:
  - 13.1. Pessoas (alunos) com matrícula ativa na UFSM - Campus Frederico Westphalen.
    - 13.1.1. Pessoas convidadas, sendo informada a relação nominal através de comunicação pelos Setores responsáveis pelas Instituições;
    - 13.1.2. Servidores da UFSM;
    - 13.1.3. Funcionários terceirizados que prestam serviço para a UFSM.
14. Ao início do contrato, a CONTRATADA na presença dos servidores designados pela UFSM - Campus Frederico Westphalen deverá:
  - 14.1.1. Realizar a inspeção e verificação do funcionamento de todos os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados pela UFSM - Campus Frederico Westphalen e da área interna do Restaurante, devendo relatar qualquer alteração na estrutura interna ou nos equipamentos, utensílios e materiais;
  - 14.1.2. Logo após, a CONTRATADA, através do seu representante legal irá assinar o Termo de Responsabilidade;
  - 14.1.3. O serviço de manutenção predial na área interna do local é de

responsabilidade da CONTRATADA, são exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

15. Ao término do Contrato, a CONTRATADA na presença dos servidores designados pela UFSM - Campus Frederico Westphalen realizará a inspeção e verificação do funcionamento de todos os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados bem como a integridade da estrutura interna do local cedido, devendo logo após assinar o Termo de Devolução;
16. Sendo constatado que o equipamento, utensílio, material ou área interna, disponibilizada esteja danificado ou que não esteja funcionando, a CONTRATADA deverá providenciar a manutenção/conserto ou na hipótese de isso não ser possível, deverá substituí-lo por outro equipamento, utensílio ou material com características iguais ou superiores;
  - 16.1.1. Somente depois de constatado o estado de conservação e perfeito funcionamento dos equipamentos, utensílios, materiais, bem como o estado de conservação da área interna do Restaurante, será realizado a assinatura do Termo de Devolução.
  - 16.1.2. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva, corretiva e periódica da caldeira **e de outros equipamentos presentes na unidade**, obedecendo a legislação vigente **e apresentando, quando solicitado, o comprovante de manutenção.**
17. A CONTRATADA deverá dispor de funcionário devidamente habilitado para operação da caldeira.
18. A CONTRATADA deverá manter no local de trabalho durante o horário de expediente preposto devidamente identificado, devendo a CONTRATADA apresentar ao início da execução contratual Carta de Apresentação de Preposto;
19. A CONTRATADA deverá providenciar os alvarás, registros, e licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal, ficando a UFSM - Campus Frederico Westphalen totalmente isenta destas responsabilidades;
20. Será obrigação da CONTRATADA o fornecimento de todos os produtos, insumos e equipamentos para produção de alimentos, higiene pessoal dos empregados nos sanitários e nas pias para lavagem das mãos, na áreas de produção de alimentos, limpeza, higienização e desinfecção dos alimentos, dos utensílios, dos equipamentos e todas as áreas internas e externas;
21. A CONTRATADA deverá manter no local, responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no respectivo órgão profissional da sua categoria, cumprindo uma jornada de trabalho de 8 horas diárias, sendo o pagamento deste funcionário de acordo com o piso estabelecido pelo Conselho Federal da categoria.
22. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, de conhecimento obrigatório pelo responsável técnico, especialmente o Programa de Alimentação Segura, conforme Resolução 216 da ANVISA. Os danos causados a terceiros pelo descumprimento das normas técnicas e sanitárias recairão sobre a CONTRATADA e o seu profissional técnico.
23. A fiscalização do serviço poderá solicitar modificações na forma de organização do

setor de produção e no preparo dos alimentos a fim de melhorar a qualidade higiênico-sanitária da produção;

24. A CONTRATADA é responsável pelas obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados, cabendo-lhes todo o ônus destas obrigações, incluindo indenizações por acidente, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de empregados que tenham participado do objeto deste edital, sendo considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por qualquer ônus recorrente.
25. A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos administrativos e estudantes, como um local de estágio, para aulas práticas e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo Campus Frederico Westphalen.
26. O Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente. Deverá manter funcionário exclusivo para atividades de limpeza e desinfecção dos sanitários, proibido de atuar na produção de alimentos sob qualquer forma. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de coletividades sadias esse número de funcionários deverá se basear no gasto em minutos para planejar e produzir a refeição de acordo com o número de refeições no local e o tempo gasto para produzir uma refeição.
27. A escala de serviço mensal dos empregados da CONTRATADA deverá ser afixada no recinto do Restaurante - Campus Frederico Westphalen, especificando todas as categorias como nome, respectivos horários e função;
28. A CONTRATADA ficará responsável pelo fornecimento do equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, compreendendo: jalecos de manga **curta e comprida**, **calças e blusas de cor branca**; calçados fechados e **antiderrapantes**; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer peça similar; luvas de malha de aço para corte e desossa; luvas térmicas para proteção contra queimaduras e luvas de borracha para proteção do manipulador em tarefas como lavagem de painéis e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, limpeza dos sanitários e áreas de lixo, manipulação de produtos químicos, incluídos os demais constantes na NR 6. Deverá ser fornecido uniforme diferenciado dos demais para o funcionário responsável pela atividade de limpeza dos sanitários e, uniforme que somente será utilizado nesta função e substituído diariamente. Os jalecos, calças e blusas, deverão ser fornecidos em número igual ou superior a dois por manipulador ou higienizador; e deverão ser trocados e lavados diariamente;
29. O controle de saúde dos empregados da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária (coprocultura de fezes, coproparasitológico de fezes, hemograma completo) relativas aos exames médicos é de responsabilidade da CONTRATADA, assim como os exigidos por legislação trabalhista, que deverão ser disponibilizados para a fiscalização a cada nova admissão ou rescisão contratual no prazo de dez dias a contar da admissão ou rescisão, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho;
30. A CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 5 (cinco) dias após o início das atividades, a relação completa dos funcionários e cópia dos documentos admissionais e também os documentos citados no item anterior (nº 25) para que se comprove a sua regularidade fiscal e Trabalhista;
31. A CONTRATADA deverá, com intervalo máximo de 6 (seis) meses, executar controle

efetivo integrado de pragas, por pessoal treinado e qualificado, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde, mantendo registro documentado contendo o nome da empresa executora, data da execução do serviço e produto e dosagem utilizadas; para fins de fiscalização e controle do Campus Frederico Westphalen; OBS: Deverá ser apresentado laudo da desratização – dedetização.

32. A CONTRATADA obriga-se a afastar da atividade de preparação de alimentos, os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela fiscalização;
33. A qualidade dos serviços será verificada mensalmente pelo gestor do Contrato, através de pesquisa, por amostragem, entre os usuários da licitante vencedora, cabendo ao mesmo exigir e controlar as correções necessárias, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.
34. A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída do Restaurante, ferramentas de opinião para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, que ficarão disponibilizadas para a retirada da fiscalização da UFSM – Campus Frederico Westphalen. **Os cadernos de sugestões não poderão ser de espiral.**
35. A CONTRATADA deverá executar todas as atividades preventivas (exemplo: **controle de recebimento e armazenamento de alimentos, produtos e utensílios; pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos; reaproveitamento de sobras limpas; higienização do ambiente, móveis, equipamentos e utensílios**) recomendadas pela legislação sanitária vigente; bem como providenciar controle mensal preventivo e controle semestral efetivo ou sempre que se fizer necessário de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, e/ou quando for solicitado pela fiscalização;
36. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras do restaurante antes e durante, no intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas de higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrem;
37. A CONTRATADA deverá efetuar todas as atividades de limpeza, higiene, assepsia e desinfecção em seus ambientes e estruturas internas (incluindo sanitários para manipuladores e para usuários comensais, câmara fria, área de estoque, lavanderia, áreas de produção e lavagem de louças, Restaurante), bem como nos utensílios e equipamentos. A nutricionista da CONTRATADA deverá orientar todas as etapas da execução destas atividades, pois é o profissional apto e conhecedor dos Procedimentos Operacionais Padrão a serem adotados (POPS).
38. O recebimento de mercadorias por parte da CONTRATADA somente poderá ser efetuado em dias e horários de expediente no Campus.
39. As mercadorias perecíveis adquiridas pela CONTRATADA nos seus fornecedores deverão ser transportadas em veículo adequado segundo legislação sanitária.
40. A CONTRATADA deverá executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção dos equipamentos, móveis e utensílios, de acordo com o que segue :
41. Executar os serviços de limpeza, conservação e desinfecção com fornecimento de materiais nas áreas internas, esquadrias externas (face interna e externa), banheiros, e fachadas envidraçadas (face externa), obedecendo às técnicas apropriadas e com emprego de materiais de primeira qualidade **e registrados no Ministério da Saúde,**

específicos para cada situação, observando as orientações do Campus Frederico Westphalen, quando for o caso, de forma a manter a perfeita higienização e desinfecção das áreas físicas dos imóveis por ele ocupados;

42. A CONTRATADA será responsável pela limpeza do local e recolhimento de lixos, conforme discriminado abaixo:

I. A CONTRATADA deverá dar destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento da praça de alimentação, sem ônus para a UFSM. A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, realizar a coleta seletiva, fazendo a segregação dos resíduos em, no mínimo: resíduos recicláveis, resíduos comuns e resíduos orgânicos.

II. A CONTRATADA deverá segregar, armazenar e dar destinação final correta do óleo comestível saturado produzido pela própria, através de doação, comercialização ou subcontratação do serviço de destinação deste óleo. A cada 30 (trinta) dias a CONTRATADA deverá comprovar, por meio da apresentação de nota fiscal ou recibo, a destinação dos resíduos supracitados, para o Campus Frederico Westphalen

III. A CONTRATADA deverá doar os resíduos recicláveis à concessionária da Prefeitura Municipal responsável pela coleta seletiva em Frederico Westphalen, sendo comunicado à mesma a localização dos contêineres para que os caminhões realizem a coleta.

IV. A CONTRATADA deverá separar e destinar os restos de alimentos e quaisquer outros resíduos orgânicos semelhantes gerados no local de funcionamento do restaurante, para compostagem. Para essa finalidade, a UFSM poderá doar os resíduos, subcontratar empresas para sua destinação, ou ainda, revendê-los caso haja interesse nesse material. A cada 30 (trinta) dias a CONTRATADA deverá comprovar, por meio da apresentação de nota fiscal ou recibo, a destinação dos resíduos supracitados, para o Campus Frederico Westphalen.

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

44. O(s) botijão(ões) deverá(ão) estar de acordo com a legislação de prevenção e proteção contra incêndio do estado do Rio Grande do Sul.

43.1. A mangueira e o regulador de pressão devem atender as normas de segurança e possuir certificação do INMETRO.

43.2. As mangueiras de GLP devem ser do tipo flexível em aço lona preta, ou em PVBC plastificado conforme NBR 8613.

45. Efetuar a imediata substituição de qualquer empregado que não esteja habilitado para prestação dos serviços, assumindo total responsabilidade por possíveis atos impróprios por eles praticados;

46. 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;

47. Manter disciplina nos locais dos serviços, tomando providências num prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após identificação ou notificação de conduta inconveniente de qualquer de seus empregados;

48. Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's;
49. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, inclusive os fornecidos pela CONTRATANTE, em perfeitas condições de uso, devendo substituir os danificados, em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;
50. As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados no restaurante devem atender a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.
  - 50.1. Para os equipamentos a serem instalados, **recomenda-se** observar ter padrão “A” de consumo de energia elétrica e, caso não conste a voltagem, deverá ser considerada 220 V ou bivolt.
  - 50.2. Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da Licitante Vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pelo Campus Frederico Westphalen.
  - 50.3. Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem serão de inteira responsabilidade da Licitante Vencedora.
51. A CONTRATADA está obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI, elaborado pela UFSM.
52. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: aspiradores de pó, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, escadas, utensílios de cozinha, etc., de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Campus Frederico Westphalen – UFSM;
53. 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 metódica e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto dos serviços;
54. 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;
55. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pelo Campus Frederico Westphalen;
56. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
57. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Campus de Frederico Westphalen;

58. Instruir a seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Campus;
59. Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidente de trabalho, responsabilizando-se também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários (manter atualizado o PPP – Perfil Profissiográfico Previdenciário), fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
60. 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;
61. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta higienização nos respectivos manuseios;
62. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
63. Manter sediado, junto à UFSM durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
64. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/ menor poluição, tais como: racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/ poluentes; substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
65. Os atendentes devem ter cuidado com a apresentação pessoal da equipe que irá atender o público, com a manipulação e conservação dos alimentos, atendimento e limpeza. O local/fornecedores e atendentes devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
66. 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;
67. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como: 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 autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
68. 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;
69. 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, mediante a emissão de contrato, e o pagamento será feito mensalmente.
70. Findo o prazo do Contrato, a CONTRATADA obriga-se a desocupar e entregar, no último dia de vigência do Contrato, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

#### SUBCLÁUSULA QUARTA

É de responsabilidade da CONTRATANTE:

1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei 8.666/93;
2. Informar a quantidades agendadas com pelo menos 3:00 horas que antecedem o início das refeições;
3. Disponibilizar, vestiários com armários guarda-roupas;
4. Destinar local para guarda dos saneantes domissanitários, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios;
5. Destinar local para que o representante da CONTRATADA possa executar o controle do serviço e do seu pessoal.
6. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais, especificações do Edital e os termos de sua proposta.
7. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições na execução do serviço, fixando prazo para sua retificação.
8. Pagar à CONTRATADA os valores resultantes das prestações dos serviços, nos prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
9. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela CONTRATADA.
10. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

#### SUBCLÁUSULA QUINTA

A CONTRATANTE poderá aumentar ou diminuir o objeto, conforme Artigo 65, parágrafo 1º, da lei nº 8.666, de 21/06/93.

#### SUBCLÁUSULA SEXTA

A CONTRATADA não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, a execução do objeto.

#### SUBCLÁUSULA SÉTIMA

A CONTRATADA obriga-se a manter válido, durante a vigência do contrato, o Licenciamento perante Órgão Sanitário Estadual ou Municipal competente. É aceita a revalidação conforme Decreto 74.170 de 10 de junho de 1974.

#### CLÁUSULA SEGUNDA DO VALOR DO CONTRATO

O valor contratual é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) anuais.

#### SUBCLÁUSULA UNICA

O reajustamento dos preços será anual, com base na variação do INPC/IBGE, conforme determina a Lei 9.069/95 e legislação posterior.

#### CLÁUSULA TERCEIRA DO PAGAMENTO

A CONTRATANTE efetuará o pagamento, mensalmente, mediante apresentação das Notas Fiscais/Faturas com a discriminação dos quantitativos das refeições (desjejum, almoço, jantar, kit desjejum e demais kits), devidamente certificada pela unidade solicitante da CONTRATANTE, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega da fatura/nota fiscal na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O pagamento será efetuado mensalmente e, se for o caso, o valor do 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.

#### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Não haverá reajustamento de preços nos primeiros 12 (doze) meses do Contrato, conforme determinam as Leis 9.069/95 e 10.192/2001.

#### CLÁUSULA QUARTA DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para atender as despesas decorrentes a CONTRATANTE emitiu Nota de Empenho 2019NE \_\_\_\_\_, em anexo ao presente contrato, independente de transcrição.

#### CLÁUSULA QUINTA DA VIGÊNCIA

O presente Contrato vigorará por 12 (doze) meses, a partir de \_\_/\_\_/\_\_\_\_, podendo a sua duração se estender até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante aditamentos anuais, conforme determina a legislação vigente.

#### CLÁUSULA SEXTA DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO

A CONTRATADA obriga-se a manter, durante a vigência da prestação dos serviços, as condições de qualificação e habilitação exigidas para a contratação. A qualquer tempo a CONTRATANTE poderá solicitar a comprovação da habilitação e qualificações em questão, conforme art. 55, inciso XIII da Lei n. 8.666/93.

#### CLÁUSULA SÉTIMA DA FISCALIZAÇÃO

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

1. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
2. Examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional.
3. O Campus Frederico Westphalen reserva-se o direito de fiscalizar todas as etapas do cumprimento deste contrato, através de nutricionista de seu quadro pessoal e de pessoas designadas pela Direção;
4. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
5. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos nos anexos a esse contrato.
6. A fiscalização poderá retirar alimentos do *buffet* que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc...) poderá também retirar alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo.
7. Solicitar à contratada a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação dos seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam as necessidades,
8. Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma); ou que visivelmente sofra de contaminação física, biológica ou química.
9. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.
10. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
11. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
12. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

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

#### CLÁUSULA OITAVA DAS PENALIDADES

As penalidades encontram-se previstas no artigo 77, da Lei 8.666, de 21/06/93, bem como nos artigos 86 e 87 do mesmo diploma legal.

##### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

As penalidades a que está sujeita a CONTRATADA, a teor do que reza o inciso I, II e IV do art. 87 da Lei 8.666/93 e art. 7º da Lei 10.520/2001 e art. 28 do Decreto 5.450/2005, são as seguintes:

- I) advertência;
- II) multa;
- III) suspensão temporária de participação em licitações;
- IV) impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 05 (cinco) anos e;
- v) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

##### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A advertência verbal ou escrita será aplicada, independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver afastamento das condições do Contrato ou das condições técnicas estabelecidas.

##### SUBCLÁUSULA TERCEIRA

O prazo para a apresentação de recursos às penalidades aplicadas será de 05 dias úteis, contados da data do recebimento da notificação pela CONTRATADA.

#### CLÁUSULA NONA DAS MULTAS

A multa em caso de atraso na prestação dos serviços será de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) sobre o valor do contrato. Considerar-se-á atraso até 01 (uma) hora, após o término dos prazos estabelecidos no presente contrato e o constante em anexo ao presente instrumento.

##### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONTRATADA será considerada inadimplente, se não prestar o serviço após o término do prazo fixado para atraso, conforme caput desta cláusula. A multa em caso de inadimplemento será de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato. A CONTRATADA também será considerada se não cumprir com todas as obrigações e condições constantes no presente contrato e seu anexo.

## SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A UFSM comprovando descaso, negligência e morosidade da CONTRATADA cobrará multa diária equivalente a 1% (um por cento) do valor total do contrato até a efetiva solução dos problemas.

## CLÁUSULA DÉCIMA DA GARANTIA CONTRATUAL

Para garantia da boa execução dos termos deste Contrato e pagamento de eventuais multas, a CONTRATADA cauciona a importância de R\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ), equivalente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, mediante \_\_\_\_\_

## SUBCLÁUSULA ÚNICA

Esta garantia será restituída à CONTRATADA, de forma integral ou o que dela restar, após o término do contrato.

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DA RESCISÃO ADMINISTRATIVA

A CONTRATADA reconhece, na hipótese de rescisão administrativa, prevista no artigo 77 da Lei 8.666/93, os direitos da CONTRATANTE, conforme prevê o art. 55, inciso IX, do mesmo diploma legal.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DA GESTÃO DO CONTRATO

Fica indicado na forma do art. 67 da Lei nº 8.666/93, como gestora do Contrato, a servidora Caroline Marangon Dourado, matrícula SIAPE 1751886 e como gestor suplente o servidor Marcelo Renan Grassi, matrícula SIAPE 2277861.

## CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DA PERMISSÃO DO USO DO ESPAÇO FÍSICO

A CONTRATANTE dará em permissão de uso a seguinte área e local, abaixo especificado, e o respectivo valor de retribuição mensal devido pela CONTRATADA:

<b>LOCAL</b>	<b>ÁREA (M<sup>2</sup>)</b>	<b>Valor de retribuição mensal (R\$)</b>
Restaurante – Campus Frederico Westphalen	1.090,00	680,00

## SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A infraestrutura para instalação dos postos, incluindo guichês de atendimento, divisórias deverá permanecer a existente no local.

## SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

Os equipamentos, móveis, cortinas e demais utensílios necessários para a prestação dos serviços deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE DA RETRIBUIÇÃO

A CONTRATADA obriga-se a pagar à CONTRATANTE, até o dia 10 do mês subsequente ao devido, a Retribuição estabelecida no Cláusula Décima Terceira.

##### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Para pagamento da retribuição devida, a CONTRATADA deverá retirar junto à CONTRATANTE, até o dia 1º (primeiro) de cada mês, uma guia de pagamento, correspondente ao mês anterior.

##### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A guia de recolhimento bancário será preenchida pelo órgão supracitado, com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG Gestora 15316415238, código 28804-7.

##### SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Após ter efetuado o recolhimento, a CONTRATADA deverá enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópia do comprovante à CONTRATANTE.

##### SUBCLÁUSULA QUARTA

O reajustamento do valor de retribuição será anual, com base na variação do IGP-M ocorrida no período, conforme determina a Legislação Vigente.

##### SUBCLÁUSULA QUINTA

A periodicidade do reajuste poderá ser modificada em decorrência de dispositivo legal superveniente, ficando neste caso fixada a menor periodicidade permitida legalmente.

##### SUBCLÁUSULA SEXTA

O valor devido como ressarcimento a CONTRATADA, por despesas oriundas da ocupação das áreas físicas cedidas reduzir-se-á em 30% (trinta por cento), sempre que houver férias acadêmicas e/ou greve na Instituição (docentes, alunos e técnico-administrativos), por períodos iguais ou superiores a 30 (trinta) dias.

##### SUBCLÁUSULA SÉTIMA

A CONTRATADA deverá reembolsar a CONTRATANTE pelo custo da água e energia gasta mensalmente pelo preço pago à distribuidora local, mais os impostos, recolhendo através de GRU.

##### SUBCLÁUSULA OITAVA

A retribuição de energia elétrica e água será feita mensalmente, pela leitura dos medidores de energia e água instalados pela UFSM exclusivamente para este fim. O cálculo do valor a ser pago em retribuição de energia elétrica pela CONTRATADA em

cada ponto será definido pela fórmula: **quantidade de KW/h x valor unitário de KW/h e o cálculo do valor a ser pago em retribuição de água pela CONTRATADA em cada ponto será definido pela fórmula: quantidade de m<sup>3</sup> x valor unitário de m<sup>3</sup>.**

#### SUBCLÁUSULA NONA

Quando por qualquer motivo não for possível efetuar a leitura do medidor, o consumo será avaliado mediante o fornecimento do número das cópias das diversas máquinas e a direção da unidade responsável da UFSM fará a definição da quantidade de KW/h, consumidos em função das potências e produção das diversas máquinas.

#### SUBCLÁUSULA DÉCIMA

A medição do consumo de água e energia serão realizadas mensalmente na presença do preposto da CONTRATADA pelo(s) e fiscal (ais) do Contrato. As medições serão anotadas em formulários próprios e assinados em duas vias por ambas as partes, uma via permanecerá com a CONTRATADA e a outra com o(s) fiscal (ais) do Contrato.

#### SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

A CONTRATADA obriga-se a pagar a CONTRATANTE, até o dia 15 (quinze) do mês subseqüente ao devido, o custo da água e energia elétrica mensal.

#### SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

As guias de recolhimento bancário serão preenchidas pelo órgão supracitado, com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG Gestora 15316415238.

#### SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

Após ter efetuados os recolhimentos da água e energia elétrica, a CONTRATADA deverá enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópias dos comprovantes ao responsável pela unidade solicitante da CONTRATANTE.

#### SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

Os valores referentes ao custo mensal da água e energia elétrica incidem a partir da autorização para início das atividades, expedida pela Unidade Solicitante.

#### SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

Para reajuste nos valores do consumo de água e energia elétrica serão usados os mesmos índices e periodicidade praticados pela concessionária local, sempre que autorizado pelos órgãos reguladores.

#### SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

A periodicidade dos reajustes poderá ser modificada em decorrência de dispositivo legal superveniente, ficando neste caso fixada a menor periodicidade permitida legalmente.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DA DESOCUPAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO

Findo o prazo do Contrato, a CONTRATADA obriga-se a desocupar e entregar, no

último dia de vigência do Contrato, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

#### SUBCLÁUSULA ÚNICA

O referido espaço, os utensílios e os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE deverão ser entregues nas mesmas condições recebidas no ato da entrega.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DO FORO

As partes elegem o foro da Justiça Federal, na cidade de Santa Maria, para dirimir as questões oriundas deste CONTRATO.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA DISPOSIÇÃO GERAL

Fica acordado e entendido entre as partes que qualquer condição deste Contrato, que seja revogada por legislação superveniente, será considerada não escrita. Entretanto, o restante das cláusulas deste Contrato permanecerão em pleno efeito.

E, para constar, lavrou-se o presente CONTRATO, que lido e achado conforme, vai assinado pelas partes, na presença das testemunhas abaixo firmadas, maiores e capazes.

Santa Maria, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

CONTRATANTE

CONTRATADA

NOME:  
CARGO:

NOME:  
CARGO:

TESTEMUNHAS

NOME:  
CARGO:

NOME:  
CARGO:

## 1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação o Registro de Preço para fornecimento de refeições por empresa especializada (Pessoa Jurídica), parceladamente, para o Campus Frederico Westphalen/UFSM e para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha em Frederico Westphalen, com a utilização do espaço físico, água e energia elétrica, conforme condições detalhadas a seguir:

1.2. Serviços tipo autosserviços com *buffets*;

1.3. A quantidade de refeições do desjejum, almoço e janta serão solicitadas ao licitante até às 9 horas da manhã para o almoço e até às 15:00 horas para a janta; admitindo-se uma variação para mais e para menos de 10% da quantidade agendada;

1.3.1. No caso de desistência de até 10% das refeições agendadas as mesmas não serão cobradas.

1.3.2. A Licitante Vencedora compromete-se a fornecer refeições até pelo menos 10% acima das quantidades agendadas.

1.4. O total de refeições anual referentes ao desjejum, almoço e janta, estão detalhados no quadro abaixo.

Item	Refeições	Qtde UFSM/FW	Qtde Estimada IFFar	Qtde total estimada	Unidade	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)
1	Desjejum	4.500	60.000	<b>64.500</b>	Unidade		
2	Almoço	73.000	70.000	<b>143.000</b>	Unidade		
3	Jantar	12.000	30.000	<b>42.000</b>	Unidade		
4	Kit Desjejum	3.500	0	<b>3.500</b>	Kit		
5	Kit (01 desjejum, 01 almoço e 01 jantar)	1.700	0	<b>1.700</b>	Kit		
6	Kit (01 almoço e 01 jantar)	1.700	300	<b>2.000</b>	Kit		

**OBS: Nos casos onde a quantidade estimada for igual a 0, não há previsão de contratação pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha. Estes itens poderão vir a ser contratados pelo mesmo, mediante aditamento.**

1.5. A média diária de refeições a serem fornecidas para a UFSM e IFFar será:

Refeição	Segunda à sexta-feira	Finais de semana e feriados
Desjejum	320	17
Almoço	750	40
Jantar	170	40

1.6. Em média, serão fornecidas 40 refeições vegetarianas por dia.

1.7. A cozinha a ser utilizada para confecção das refeições está em perfeitas condições, possuindo projeto arquitetônico estrutural e não sendo necessário a adequação da mesma conforme RDC 216.

1.8. A cozinha a ser utilizada possui uma área de preparo de 119 m<sup>2</sup>.

1.9. A cozinha possui rede de esgoto ou fossa séptica e água potável.

1.10. As refeições deverão ser produzidas no local, não sendo necessário o transporte das mesmas.

1.11. As refeições serão servidas nos horários e datas a serem definidos de acordo com **o calendário acadêmico e determinação das instituições.**

1.12. Ratificamos que o quantitativo estimado de refeições a serem fornecidas podem sofrer variações diárias conforme descreve o item 1.3.

## **2. LOCALIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E FORMA DE FUNCIONAMENTO**

2.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuições das refeições deverão ser realizadas no espaço destinado para este fim no Restaurante do Campus Frederico Westphalen, localizado na Linha Sete de Setembro s/n.

2.2. O horário para atendimento ao público será das 7h00min até as 21h00min, de segunda a sexta-feira.

2.2.1. Nos sábados, domingos e feriados, os horários poderão ser ajustados **conforme determinação das instituições**, sempre atendendo as necessidades dos usuários.

2.3. A comercialização das refeições e o acesso ao Restaurante serão controlados através de utilização de sistema informatizado com periféricos como leitor ótico, catraca eletrônica ou controle manual que deverão ser disponibilizados pela UFSM.

2.3.1. A comercialização dos créditos para os usuários será realizada por um servidor da instituição.

2.3.2. O acesso ao restaurante será controlado por um **funcionário** da CONTRATADA. O funcionário escolhido **deverá ter conhecimentos básicos de informática.**

2.3.3. A CONTRATADA terá acesso aos relatórios quantitativos das refeições servidas, podendo inclusive indicar um profissional de TI para em conjunto com profissionais da contratante aferir o sistema e os relatórios emitidos.

2.4. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pela Resolução n° 216 de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, Resolução n° 275 de 21 de outubro de 2002 - ANVISA e Portaria n°78 de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul.

2.5. A CONTRATADA deverá utilizar as instalações de cozinha existentes no Restaurante da UFSM/FW para preparação de alimentação, observando Portaria n°66 de 26 de agosto de 2006 a seguinte informação nutricional:

<b>Nutrientes</b>	<b>Valores diários</b>
-------------------	------------------------

Valor Energético Total	2000 calorias
CARBOIDRATO	55 – 75%
PROTEÍNA	10 – 15%
GORDURA TOTAL	15 – 30%
GORDURA SATURADA	<10%
FIBRA	>25g
SÓDIO	≤ 2400mg

2.6. As refeições principais (almoço e jantar) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30 - 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

2.7. O desjejum deverá conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário.

#### **Média de valor calórico das preparações:**

##### **Desjejum**

<b>Preparação</b>	<b>Nº Porções</b>	<b>VCT</b>
Café passado adoçado (200 ml)	1	
Leite integral pasteurizado quente (250 ml)	1	90kcal
Açúcar/adoçante		
Pão tipo francês, cachorro-quente ou cervejinha – 2 unidades de 50g cada; e pão fatiado refinado ou integral - 4 fatias de 25g cada (disponibilizar as duas opções)	1	200kcal
Bolo simples – 1 fatia média (80g) (1x/semana)		
Biscoito doce - 6 unidades (36g) (3x/semana)		
Biscoito salgado – 6 unidades (48g) (1x/semana)		
Cuca – 1 fatia média (80g) (1x/semana)		
Biscoito caseiro – 3 unidades (36g) (1x/semana)		
Margarina light	1	
Schimier/doce de leite (schimier 6x/semana e doce de leite 1x/semana)	1	40
Fruta	1	
*Queijo	1	35
**Presunto/mortadela	1	35

\*Queijo tipo Mussarela de leite de vaca de boa qualidade, fatiado, não prensado, de consistência semi-dura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado.

\*\*Presunto cozido de suíno magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios.

### Almoço e Jantar

<b>Preparação</b>	<b>Nº Porções</b>	<b>VCT</b>
Arroz branco, parboilizado e integral (arroz branco 4x/semana; parboilizado 3x/semana e integral 1x/semana como segunda opção de arroz)	à vontade	120kcal
Feijões e lentilha (feijão preto 5x/semana; carioca 1 a 2x/semana e lentilha a cada 15 dias)	à vontade	85kcal
Guarnição	à vontade*	140kcal
Salada 1 (folhosa)	à vontade	
Salada 2 (cozida)	à vontade	
Salada 3 (crua)	à vontade	40kcal
Carne (170g cozida)** e opção vegetariana**	1	255
Sobremesa (4x/semana e 3x/semana sobremesa elaborada)	1	80kcal
Suco (250ml)	1	80kcal

\* Com exceção de preparações mais elaboradas do tipo panqueca, lasanha, pastel, bolinho de arroz/ espinafre, batata frita, polenta frita. Nesse caso 1 porção por pessoa.

\*\*Será considerado como o peso das preparações de carne (no mínimo 170g 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 desconsiderados ossos, gorduras, produtos cárneos (salsicha, salsichão, hambúrguer, steaks de carne/frango) ou os molhos contidos nas preparações e frituras. As carnes devem ser de primeira qualidade.

Disponibilizar as duas opções (carne e vegetariana) sendo que o usuário vai escolher uma delas.

**Opção vegetariana:** variar os tipos das preparações vegetarianas durante os dias da semana (cada dia um prato diferente: hambúrguer, almôndegas, guisado de soja, etc.).

2.8. Seguir rigorosamente a frequência das preparações (Anexo I do Termo de Referência), somente sendo permitida alteração no cardápio com prévia autorização do nutricionista da UFSM/FW.

2.9. O kit desjejum para os alunos da moradia estudantil da CONTRATANTE – UFSM/FW serão entregues semanalmente conforme solicitação dos gestores do contrato, **e os horários de agendamento e entrega ajustados pelas instituições e conforme a necessidade dos usuários.**

2.10. Em dias em que o RU não fornecer refeições (finais de semana e feriados), conforme solicitação da instituição, um Kit/distribuição deverá ser ofertado podendo compor desjejum, almoço e jantar ou almoço e jantar.

### Desjejum\*

Pão francês refinado/integral, cervejinha, de forma refinado/integral, cachorro-quente (pelo menos dois tipos de pães) - 2 unidades (100g) ou 4 fatias (100g)

Bolo ou cuca – 1 fatia média (100g)

Biscoitos (doces/salgados/caseiros) – 3 unidades para os biscoitos simples e 1 para os

caseiros.

Presunto ou mortadela magro/sem capa de gordura – 1 fatia fina de 15g cada

Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g cada

Schimier ou doce de leite - 20g

Margarina - 20g

Leite integral pasteurizado - 250ml

Café solúvel - 7g

Açúcar refinado - 30g

Frutas (pelo menos dois tipos) – 1 unidade média

Peso mínimo de cada fruta:

- Maçã Fuji: 180g.

- Banana: 200g se caturra ou 125g se banana prata.

- Mamão: 170g.

- Laranja de umbigo: 180g.

- Pêssego: 110g

- Caqui: 180g.

- Pera: 180g.

- Bergamota/tangerina: 135g.

- Melancia: 250g.

- Melão: 170g.

- Manga: 170g.

- Abacaxi: 200g.

- Uva: 170g.

### **Almoço/jantar\***

Arroz – 60g

Feijão – 60g

Macarrão ou batata – 70g

Bife de gado – 1 unidade (200g cru) ou Sardinha – 1 lata (125g) ou Peito de Frango (200g cru) ou

Guisado (200g cru) (pelo menos dois tipos de carne)

Tomate – 1 unidade média (100g)

Cebola – 1 unidade pequena (30g)

Sal - 3g

Óleo – 20 ml

Cenoura ou chuchu ou beterraba – 1 unidade

Repolho ou alface – 25g

Fruta – 1 unidade média (pelo menos dois tipos) - o peso das frutas é o mesmo mencionado no desjejum

\* Valores em g per capita referente a cada refeição disponibilizada no Kit; ofertar os alimentos in natura (crus).

### **3. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PELA CONTRATADA**

3. Na execução dos serviços a CONTRATADA deverá:

3.1. Embalar individualmente os talheres para uso no buffet;

3.2. Fornecer guardanapo e palito, sendo que o palito deve ser embalado individualmente e o guardanapo embalado junto com os talheres.

3.3. Seguir rigorosamente os cardápios (Anexo I do Termo de Referência), somente sendo permitida alteração no cardápio com prévia autorização da nutricionista do Campus Frederico Westphalen;

3.4. Fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando o mesmo for

solicitado pela nutricionista da UFSM – Campus Frederico Westphalen;

3.5. Utilizar o Restaurante somente para fins de produção e distribuição de alimentação objeto deste edital;

3.6. Utilizar somente maionese industrializada na elaboração dos cardápios;

3.7. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo quantidade adequada para todos;

3.8. Não serão tolerados atrasados no início e durante a distribuição de refeições devido ao mau dimensionamento das quantidades elaboradas ou do tardio início da produção das mesmas pela falta de pessoal, sendo de responsabilidade integral da nutricionista da CONTRATADA o planejamento da execução do cardápio, desde a compra até a distribuição;

3.9. Horários de Funcionamento

**De segunda a sexta-feira**

Desjejum: 07:00 às 08:00 horas

Almoço: das 11:00 às **13h00** horas

Jantar: das 18:30 às **19:30** horas

**Finais de semana e feriados**

**Desjejum: 8:00 às 8:30**

**Almoço: 12:00 às 12:30**

**Jantar: 18:00 às 18:30**

**Observações:**

**Conforme determinação das instituições:**

- **Poderá haver ajustes nos horários a qualquer momento.**

- **O horário do almoço poderá ser estendido até as 13:30.**

3.9.1. O fechamento de um dos serviços de *buffet* somente será autorizado após às 12h45min (doze horas e quarenta e cinco minutos) ou conforme autorização diária da fiscalização do contrato.

3.9.2. O kit desjejum para os alunos da moradia estudantil da CONTRATANTE – UFSM/FW serão entregues semanalmente conforme solicitação dos gestores do contrato, **e os horários de agendamento e entrega ajustados pelas instituições e conforme a necessidade dos usuários.**

3.10. Responsabilizar-se pela higiene pessoal dos seus empregados que deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, em boas condições de higiene, conforme normas da ANVISA.

3.11. Orientar seus empregados sobre as condutas éticas e profissionais a serem observadas dentro do ambiente de trabalho e no Campus, substituindo os mesmos, caso a fiscalização assim recomende devido à má conduta ou desobediência as normas sanitárias;

3.12. Orientar seus empregados sobre a utilização de máscaras **quando necessário**, proibição de fumar, tossir, falar sobre os alimentos e sobre os momentos e forma adequada de lavagem das mãos;

- 3.13. Organizar utensílios de trabalho;
- 3.14. Planejar a rotina dos trabalhos;
- 3.15. Planejar a limpeza dos utensílios;
- 3.16. Organizar os ingredientes conforme utilização;
- 3.17. Executar a pré-lavagem e desinfecção de verduras e legumes;
- 3.18. Efetuar o corte de verduras e legumes;
- 3.19. Realizar o pré-preparo de carnes para cocção;
- 3.20. Efetuar a higienização de alimentos;
- 3.21. Preparar sucos, controlando sua distribuição;
- 3.22. Preparar molhos, saladas, sopas e temperos;
- 3.23. Elaborar massas, caldos, fundos e molhos básicos;
- 3.24. Realizar a cocção de gêneros alimentícios;
- 3.25. Elaborar o pré-cozimento de alimentos;
- 3.26. Observar padrão de qualidade dos alimentos;
- 3.27. Montar os balcões térmicos e os refrigeradores;
- 3.28. Abastecer os displays com utensílios (bandejas, pratos, talheres, copos, etc...);
- 3.29. Abastecer os balcões térmicos/ refrigeradores com alimentos preparados; reabastecer imediatamente para que não falte qualquer item do cardápio ou cause interrupção no fluxo
- 3.30. Servir e porcionar os alimentos limitados;
- 3.31. Recolher bandejas, pratos e talheres, encaminhando-os para limpeza;
- 3.32. Limpar as mesas, balcões e os utensílios logo após as refeições;
- 3.33. Higienizar os equipamentos utilizados na cocção dos alimentos;
- 3.34. **Recolher os resíduos e destinar em locais indicados pela fiscalização do Campus de FW. Estes resíduos devem ser acondicionados em recipientes limpos e fechados, mantendo livres de vetores e pragas urbanas.**
- 3.35. Providenciar destino para as sobras de alimentos;
- 3.36. Guardar produtos não utilizados e utilizar somente sobras limpas, ou seja, **sobras não utilizadas no buffet, desde que tomados todos os cuidados de segurança higiênico-sanitária exigidos pela ANVISA.**
- 3.37. Armazenar os alimentos de acordo com as normas de higiene;

- 3.38. Operar equipamentos de limpeza dos utensílios;
- 3.39. Providenciar a manutenção dos equipamentos e/ou a substituição dos mesmos, caso sua manutenção ou conserto não seja possível (previsão de avaliação dos equipamentos ao fim do contrato);
- 3.40. Reparar prováveis danos causados na estrutura, incluindo entupimentos na rede de esgoto causados pela má utilização dos mesmos;
- 3.41. Higienizar o ambiente de trabalho diariamente, incluindo todas as áreas internas (áreas de produção, áreas de recebimento, áreas de armazenamento, câmaras frias, sanitários de comensais e de manipuladores, Restaurante, área de lavagem de louças) e substituir produtos de higiene ambiental e pessoal nas áreas internas.
- 3.42. Manter limpo o *buffet* durante a oferta de alimentos.
- 3.43. Realizar, trimestralmente, atividades de educação alimentar para os usuários do restaurante universitário.
- 3.44. Elaborar fichas técnicas de todas as preparações do cardápio contendo os ingredientes, quantidades, modo de preparo e a composição nutricional.
- 3.45. Informar o nome das preparações e suas calorias no *buffet*.
- 3.46. Elaborar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da unidade conforme normas da ANVISA e legislação vigente.
- 3.47. Todas as lixeiras da unidade, inclusive dos sanitários, devem ser de cor clara, de fácil higienização e conter tampa acionada por pedal.
- 3.48. A temperatura do recebimento de alimentos refrigerados, resfriados e congelados deve ser controlado por termômetros e registrado em planilhas conforme normas da ANVISA e legislação vigente.
- 3.49. A temperatura das câmaras frias, freezers e pass thru devem ser registradas em planilhas pelo menos 3 vezes ao dia, para controle conforme normas da ANVISA e legislação vigente.
- 3.50. A temperatura da água e dos alimentos do buffet deve ser controlada diariamente e registrada em planilha conforme normas da ANVISA e legislação vigente.
- 3.51. A temperatura do ambiente do açougue deve ser controlada, registrada e adequada conforme as normas da ANVISA e legislação vigente.
- 3.52. Os fornecedores dos alimentos consumidos no restaurante da UFMS/FW, deverão ser avaliados e controlados pela unidade de alimentação e nutrição quanto aos aspectos higiênico-sanitários.
- 3.53. A CONTRATADA deverá fornecer produtos oriundos da Agricultura Familiar, conforme a Lei nº 11.947/2009.

#### **4. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

- 4.1. A CONTRATADA poderá utilizar os utensílios disponíveis no Restaurante e deverá complementar ou repor os mesmos se necessário.

4.2. Os equipamentos disponibilizados pelo Campus de Frederico Westphalen estão descritos nas tabelas 1 e 2 em anexo.

4.3. Será assinado um Termo de Responsabilidade pela CONTRATADA, no qual a UFSM, disponibilizará para o uso pela CONTRATADA, os equipamentos, utensílios e materiais (Tabela 1 e 2). A manutenção e reposição dos equipamentos, utensílios e materiais constantes nas Tabelas 1 e 2, em anexo, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sem ônus para a UFSM.

## **5. DA LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E CONSERVAÇÃO DO RESTAURANTE**

5.1. Caberá a CONTRATADA: seguir todos os procedimentos descritos pela agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA); RDC 216 (resolução específica para Unidade de Alimentação e Nutrição (UANS)).

## **6. A CONTRATADA DISPONIBILIZARÁ AS REFEIÇÕES PARA O SEGUINTE O PÚBLICO:**

6.1. Pessoas (alunos) com matrícula ativa na UFSM - Campus Frederico Westphalen.

6.2. Pessoas convidadas, sendo informada a relação nominal através de comunicação pelos Setores responsáveis pelas Instituições;

6.3. Servidores da UFSM; Funcionários terceirizados que prestam serviço para a UFSM.

## ANEXO I - FREQUÊNCIA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

### ALMOÇO/JANTAR

<b>LEGUMINOSAS</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Feijão preto	Temperos: sal, alho, cebola, tempero verde, louro, óleo de soja, bacon	5 x/semana
Feijão carioca	Temperos: sal, alho, cebola, tempero verde, louro, óleo de soja, bacon	2x/semana
Feijoada	Temperos: sal, alho, cebola, tempero verde, louro, óleo de soja, linguiça/calabresa, bacon	Mensal
Lentilha	Temperos: sal, alho, cebola, tempero verde, louro, óleo de soja, calabresa	Quinzenal

<b>CARNES/GADO</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Almôndegas assadas	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão, salsinha e orégano	Mensal
Carne moída (alcatra)	Temperos: sal, alho, cebola, pimentão, salsinha, orégano e óleo de soja	Mensal
Carne em cubos (acém)	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão e colorau/molho shoyo	Semanal
Bife (coxão mole/duro) – grelhado ou c/ molho, acebolado	Temperos: sal, alho, cebola e pimenta; molho shoyo opcional	Semanal
Carne de panela (patinho/alcatra)	Temperos: sal, alho, cebola, pimentão, salsinha e óleo de soja	Semanal
Carne assada (de primeira qualidade)	Temperos: sal, alho, cebola	Quinzenal

<b>CARNES/FRANGO</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Frango (coxa e sobrecoxa)	Temperos: alho, cebola,	Quinzenal

com pele, assado	colorau, orégano e pimentão	
Frango (filé) à milanesa	Temperos: alho, cebola, vinagre, tempero verde, pimentão e óleo de soja; passado em farinha de rosca.	Mensal
Frango (peito) grelhado ou à milanesa	Temperos: alho, cebola, colorau, orégano e pimentão. Se à milanesa: alho, cebola, vinagre, tempero verde, pimentão e óleo de soja; passado em farinha de rosca.	Semanal
Frango (cubos) c/ molho ou tipo fricassê	Temperos: alho, cebola, colorau, orégano, pimentão, tomate, mostarda/creme de leite.	Semanal
Frango (cubos) xadrez	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão, cenoura, colorau, óleo de soja e molho shoyo.	Mensal

	<b>CARNES/PORCO*</b>	
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Lombinho	Temperos: sal, alho, pimenta preta, suco de limão e óleo de soja	Quinzenal
Carré	Temperos: sal, alho, pimenta preta e suco de limão	Quinzenal

\*variando os tipos de preparações (assado, com molho, cozido, frito, etc.)

	<b>CARNES/PEIXE</b>	
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Filé à milanesa (panga sem gordura)	Temperos: sal, alho, pimenta preta, suco de limão e óleo de soja; passado em farinha de rosca	Quinzenal ou mais
Filé assado ou torta de peixe ou grelhado (sem gordura)	Temperos: sal, alho, pimenta preta, suco de limão Para a torta: sal, alho, pimenta, suco de limão, cebola, tomate e batata inglesa.	Quinzenal ou mais

	<b>GUARNIÇÃO*</b>	
--	-------------------	--

<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Creme de milho	Temperos: molho branco c/ creme de leite, sal, alho, pimenta preta e milho cortado	Sem definição
Farofa colorida	Farinha de mandioca torrada, caldo de legumes, cebola, bacon, calabresa, cenoura, sal e óleo de soja	Sem definição
Panqueca (diferentes recheios: com carnes, verduras e legumes)	Massa de panqueca, carne moída ou frango desfiado temperados ou legumes c/ molho vermelho ou branco	Mensal
Lasanha (diferentes recheios: com carnes, verduras e legumes)	Massa para lasanha, creme de leite ou molho branco, carne moída ou frango desfiado ou legumes ou frios magros, temperados com sal, cebola, alho, tempero verde e com molho de tomate	Mensal
Escondidinho	Mandioca cozida, leite, manteiga, creme de leite, sal, molho vermelho com carne, queijo para gratinar	Sem definição
Nhoque ao molho vermelho		Sem definição
Brócolis cozido ao molho branco	Pedaços de brócolis cozido a vapor com sal, adicionado de molho branco c/ creme de leite	Sem definição
Polenta frita	Polenta pré-cozida cortada em retângulos e frita em óleo de soja por imersão	Mensal
Pastel (diferentes recheios: com carnes, verduras, legumes e frios)	Frito, com recheio de carne moída ou frango desfiado temperados ou legumes com queijo ou queijo ou frios (presunto e queijo magros)	Mensal
Batata palha	Industrializada	Sem definição
Batata inglesa frita	Cortada em palitinhos finos, em sentido longitudinal e fritas	Mensal

	em óleo de soja por imersão	
Salada de maionese (com e sem vegetais)	Batata cozida em cubos com sal, cebola picada, cenoura cozida em cubos, tempero verde e maionese industrializada	Mensal
Bolinho de arroz com legumes	Arroz tipo 1 cozido misturado com cenoura, tempero verde picados, leite, queijo, fermento em pó, farinha de trigo, sal e frito em imersão em óleo de soja	Mensal
Moranga caramelizada	Moranga cozida com sal e água, refogada em calda de açúcar	Quinzenal
Salpicão de frango e de legumes	Maionese, frango desfiado, cenoura, milho, pepino	Mensal
Massa (variar os tipos de massa: penne, parafuso, espaguete, etc.; e variar os recheios: c/ carne de frango, carne de gado, legumes, bacon, calabresa)	Massa c/ molhos diversos (carne ou legumes, cebola, alho, tomate, sal, óleo, colorau ou creme de leite)	2x/semana
Purê de batata	Batata inglesa, margarina/manteiga, sal, leite	Mensal
Batata doce (cozida, assada, frita, caramelizada)		Quinzenal
Aipim (cozido, frito, purê, c/ maionese)		Quinzenal
Moranga refogada	Moranga cozida e refogada c/ sal, óleo, cebola e tempero verde	Mensal
Polenta em creme (simples ou recheada)	Farinha de milho cozida c/ sal e água	Mensal
Frutas com iogurte e linhaça	Frutas diversas picadas c/ iogurte natural e linhaça	Mensal
Batata inglesa (sauté, gratinada, refogada, assada...)		Mensal
Canelone	Massa para lasanha, presunto e queijo magros, molho de tomate, queijo ralado	Mensal
Empadão	Massa: farinha de trigo, manteiga, ovos, sal, leite.	Mensal

	Recheio: carne ou legumes ou frios magros, cebola, alho, tomate, requeijão, óleo, tempero verde, azeitona, milho, molho de tomate, farinha de trigo, caldo de galinha)	
Enroladinho de salsicha	Massa de pastel e salsicha	Mensal
Risotos**	Arroz arbóreo; caldo de galinha, legumes ou carne; parmesão ralado; manteiga, mais ingredientes conforme o tipo do risoto	Mensal

\*Guarnições diferenciadas devem constar no cardápio (almoço e jantar) semanalmente, variando os tipos das preparações além do que está descrito acima.

\*\*Variar os tipos de risotos. Nestes dias incluir somente uma opção de arroz (branco ou parboilizado).

O **óleo das frituras** não deve ser reaproveitado, somente utilizado para as preparações de uma refeição e após descartado de forma correta (sem danos ao meio ambiente).

<b>SALADAS*</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Folhosos	Exemplo: alface (crespa, roxa, americana, etc.), rúcula, chicória, almeirão, agrião, couve chinesa	Diária
Abobrinha italiana	Cozida: picada em cubos, rodela ou ralada	Semanal
Beterraba	Crua ralada e cozida em tiras ou rodela	Semanal
Brócolis	Cozido e picado	Semanal
Cenoura	Crua ralada e cozida em tiras ou rodela	Semanal
Chuchu	Cozido: em cubos, rodela ou ralado	Semanal
Pepino	Em rodela	Pepino para salada: semanal Pepino em conserva: mensal
Repolho roxo e branco	Cru ralado ou refogado na manteiga c/ cebola, alho, sal e pimenta	Semanal
Tomate	Rodela ou gomos e c/ cebola	Semanal
Vagem	Cozida: picada ou em tiras	Semanal
Couve-flor	Cozida e picada	Semanal

Triguinho	À vinagrete ou com outras combinações	Semanal
Rabanete	Cru ralado e em rodela finas	Semanal
Feijão branco	Cozido e com outras combinações	Quinzenal
Grão de bico	Cozido e com outras combinações	Quinzenal

\*variari os tipos de salada durante as semanas. Diferentes saladas diariamente: uma folhosa, uma cozida e outra crua. E diferentes tipos de cortes (rodela, cubos, palito, ralada) e combinações.

Se possível cozinhar os vegetais no vapor.

Não usar temperos como vinagres, óleos e sal, com exceção dos refogados. Pode utilizar tempero verde e orégano eventualmente.

<b>SOBREMESA/FRUTA*</b>		
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Banana	Fruta in natura	Quinzenal
Laranja de umbigo	Fruta in natura	Quinzenal
Bergamota/tangerina	Fruta in natura	Quinzenal
Maçã Fuji	Fruta in natura	Quinzenal
Melancia	Fruta in natura	Quinzenal
Caqui	Fruta in natura	Quinzenal
Pêssego	Fruta in natura	Quinzenal
Melão	Fruta in natura	Quinzenal
Mamão	Fruta in natura	Quinzenal
Pera	Fruta in natura	Quinzenal
Uva	Fruta in natura	Quinzenal
Abacaxi	Fruta in natura	Quinzenal
Manga	Fruta in natura	Quinzenal
Salada de frutas**	Preparado com suco natural de frutas. Usar pelo menos 3 tipos diferentes de frutas. Adicionar 2 colheres de sobremesa rasas de açúcar por pessoa.	Semanal

\*Frutas de primeira qualidade.

Frequência total de 4x/semana

Ofertar as frutas conforme a época e inteiras. As fatiadas como melão, mamão, manga e melancia devem ser servidas com pegador; o abacaxi na cremeira.

Peso mínimo de cada fruta:

- Maçã Fuji: 180g.
- Banana: 200g se caturra ou 125g se banana prata.
- Mamão: 170g.
- Laranja de umbigo: 180g.
- Pêssego: 110g
- Caqui: 180g.

- Pera: 180g.
  - Bergamota/tangerina: 135g.
  - Melancia: 250g.
  - Melão: 170g.
  - Manga: 170g.
  - Abacaxi: 200g.
  - Uva: 170g.
- \*\*250g a porção individual.

	<b>SOBREMESA/ ELABORADA*</b>	
<b>Tipo</b>	<b>Especificação</b>	<b>Frequência</b>
Paçoquinha	Doce industrializado de amendoim. Embalada individualmente	Mensal
Rapadura	Doce industrializado de leite. Embalada individualmente	Mensal
Mousse**	Amido de milho misturado a leite condensado, leite e pó do sabor da fruta (maracujá, limão, morango...) e açúcar	Mensal
Flan de chocolate	Amido de milho misturado a leite, leite condensado, creme de leite, achocolatado e açúcar	Mensal
Torta de bolacha	Amido de milho misturado a leite, leite condensado e açúcar, fazendo camadas com bolacha doce	Mensal
Pudim	Leite, leite condensado, ovos, açúcar para a calda	Mensal
Sagu de vinho c/ creme	Sagu industrializado, adicionado de vinho tinto suave, açúcar, cravo e canela. Creme de baunilha: amido de milho misturado a leite, açúcar, manteiga, essência de baunilha e ovos	Mensal
Arroz doce	Arroz tipo 1 cozido, adicionado de açúcar, leite condensado, leite e canela em pó	Mensal

\*Frequência total de no máximo 3x/semana

\*\*variar os sabores: maracujá, limão, morango, etc.

Peso mínimo das sobremesas – porção individual:

- Pudim: 180 a 200g.
- Chico balanceado: 180 a 200g.
- Torta de bolacha: 1x/mês 180 a 200g.
- Sagu c/ creme: 180 a 200g.
- Mousse: 180 a 200g.
- Flan: 180 a 200g.
- Gelatina c/ creme: 180 a 200g.
- Mandolates: 35g.
- Paçoquinha/rapadura: 40g.
- Arroz doce: 180 a 200g.

Composição do Kit Desjejum CEU – UFSM Campus Frederico Westphalen  
Kits que deverão ser entregues semanalmente (para 7 dias)

SEMANAS	CARDÁPIO (VERÃO E INVERNO)
1	<p>Pão integral ou centeio – 9 fatias médias de 25g cada  Pão refinado fatiado (de leite ou sanduíche) – 12 fatias médias de 25g cada  Bolo (variar os sabores nas semanas: bolo mármore, de chocolate, de milho, de cenoura, de laranja, etc.) – 4 fatias médias de 100g cada  Biscoito doce (variar os tipos nas semanas: maria, maisena, com cobertura, etc.) – 18 unidades  Presunto magro/sem capa de gordura – 7 fatias finas de 15g cada  Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada  Leite semidesnatado UHT – 2 litros  Café solúvel – 14g (28 colheres de chá cheias)  Açúcar refinado – 45g (15 colheres de chá rasas)  Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 8 colheres de sobremesa cheias (184g)  Geleia/schimier (variar os sabores nas semanas: uva, morango, abóbora, figo, etc.) - 3 colheres de sobremesa cheias (60g)  Fruta 1: maçã fuji de primeira qualidade – 4 unidades médias de 180g cada  Fruta 2: mamão de primeira qualidade – 3 fatias médias de 170g cada (ou ½ unidade pequena de 510g)</p>
2	<p>Pão integral ou centeio – 9 fatias médias de 25g cada  Pão de cachorro-quente – 8 unidades médias de 62g cada  Biscoito salgado (variar os tipos nas semanas: integral, água e sal, gergelim, etc.) – 18 unidades  Biscoito doce – (variar os tipos nas semanas: maria, maisena, com cobertura, etc.) – 24 unidades  Presunto magro/sem capa de gordura – 7 fatias finas de 15g cada  Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada  Leite semidesnatado UHT – 2 litros  Café solúvel – 14g (28 colheres de chá cheias)  Açúcar refinado – 45g (15 colheres de chá rasas)  Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 8 colheres de sobremesa cheias (184g)  Geleia/schimier (variar os sabores nas semanas: uva, morango, abóbora, figo, etc.) - 3 colheres de sobremesa cheias (60g)  Fruta 1: banana de primeira qualidade – 4 unidades grandes de 200g cada, se caturra ou 125g se banana prata;  Fruta 2: melão de primeira qualidade – 3 fatias médias de 90g cada ou ½ unidade pequena de 270g</p>

3	<p>Pão integral ou centeio – 9 fatias médias de 25g cada  Pão refinado fatiado (de leite ou sanduíche) – 12 fatias médias de 25g cada  Cuca (variar os tipos nas semanas: diferentes recheios, sem recheio) – 4 fatias médias de 100g cada  Biscoito caseiro – 3 dias  Mortadela magra/sem gordura – 7 fatias finas de 15g cada  Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada  Leite semidesnatado UHT – 2 litros  Café solúvel – 14g (28 colheres de chá cheias)  Açúcar refinado – 45g (15 colheres de chá rasas)  Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 8 colheres de sobremesa cheias (184g)  Doce de leite - 3 colheres de sobremesa cheias (75g)  Fruta 1: maçã fuji de primeira qualidade – 4 unidades médias de 180g cada  Fruta 2: manga de primeira qualidade – 3 unidades médias de 140g</p>
4	<p>Pão integral ou centeio – 9 fatias médias de 25g cada  Pão de cachorro-quente – 8 unidades médias de 62g cada  Biscoito salgado (variar os tipos nas semanas: integral, água e sal, gergelim, etc.) – 18 unidades  Biscoito doce – (variar os tipos nas semanas: maria, maisena, com cobertura, etc.) – 24 unidades  Presunto magro/sem capa de gordura – 7 fatias finas de 15g cada  Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada  Leite semidesnatado UHT – 2 litros  Café solúvel – 14g (28 colheres de chá cheias)  Açúcar refinado – 45g (15 colheres de chá rasas)  Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 8 colheres de sobremesa cheias (184g)  Geleia/schmier (variar os sabores nas semanas: uva, morango, abóbora, figo, etc.) - 3 colheres de sobremesa cheias (60g)  Fruta 1: banana de primeira qualidade – 4 unidades grandes de 200g cada, se caturra ou 125g, se banana prata  Fruta 2: laranja de umbigo ou pêsego ou caqui ou pêra ou bergamota de primeira qualidade (conforme a época):  Laranja de umbigo: 3 unidades médias de 180g cada  Pêssego: 3 unidades grandes de 110g cada  Caqui: 3 unidades médias de 110g cada  Pêra: 3 unidades médias de 110g cada  Bergamota/tangerina: 3 unidades médias de 135g cada.</p>

**Observações:**

- Todos os alimentos devem estar acondicionados de forma que assegurem as condições higiênico-sanitárias. Pães, bolos,ucas, biscoitos, frutas e frios devem estar embalados separadamente em plásticos ou potes com tampa, próprios para alimentação.
- O café solúvel, o açúcar, a margarina, geleia/schmier e doce de leite podem ser enviados em embalagens originais, e com frequência não semanal, desde que cumpram a quantidade recomendada por semana.
- É proibido o fornecimento de bolachas recheadas ou tipo wafer.

**Tabela 1: Utensílios e materiais de consumo**

Nº	MATERIAIS	Almoxarifado	copa	cozinha	açougue
01	Abridores	6			
02	Bacias de alumínio	14		3	
03	Bacias plásticas médias			2	
04	Balde de inox	2		1	
05	Bancos para sentar grande			1	
06	Bancos para sentar médio			4	
07	Bandejas		991		
08	Bule grande				1
09	Caixa azul		2		
10	Caixa plástica baixa branca	8	9		
11	Caixa plástica grande amarela	60	2		
12	Caixa plástica grande branca		14		
13	Caixa plástica pequena com tampa solta	32	4	22	3
14	Caixas plásticas grande açougue c/ tampa	9	1		5
15	Caixas plásticas pequena açougue c/ tampa		12	6	42
16	Carrinho para pré-lavagem		1		
17	Carrinhos para levar cubas, pratos...		2	3	
18	Chaira				1
19	Coador de alumínio p/ massa	2			
20	Colheres buffet		941		
21	Colheres lisas			5	
22	Colheres perfuradas	12		4	
23	Concha para massa			4	
24	Conchas buffet	3		2	
25	Conchas para sobremesa			2	
26	Conchas de feijão grande			9	
27	Conchas médias			10	
28	Copos café		171		
29	Copos de suco		1.262		
30	Cremeiras de sobremesa		992		
31	Cubas fundas/grandes	1		3	
32	Cubas médias	8		39	
33	Cubas perfuradas			10	
34	Cubas rasas	27		9	
35	Descascador de batatas	6			
36	Disco para picadodes de saladas			16	
37	Disco para picadodes de saladas velho			6	
38	Escorredor de massa			3	
39	Escorrer de feijão grande			1	
40	Escovinha limpadora	3			
41	Escumadeiras grandes	8		4	
42	Escumadeiras médias perfurada			6	

43	Espátula	1		5	
44	Espátula para bolo	1			
45	Facas açougue	9	2		2
46	Facas buffet		825		
47	Facas de pão	2			
48	Facas produção (serrinhas)	36		5	
49	Formas para assar carnes			47	
50	Frigiderias grandes			2	
51	Galheteiros 4 peças	5			
52	Garfos buffet		852	4	
53	Garfos para virar carne			3	
54	Grades da máquina copos		2		
55	Grades da máquina pratos/ bandeija		4		
56	Grades da máquina talheres		2		
57	Leiteiras			6	
58	Lixeira de inox		1		
59	Lixeira de plástico		1		
60	Lixeiras			4	
61	Luvras de aço				1
62	Pá de mexer de inox			1	
63	Pá de mexer de polietileno grande (panela a vapor)	3		3	
64	Pá de mexer de polietileno pequena (panela a vapor)			2	
65	Pá mexer polietileno			1	
66	Panela de alumínio média			3	
67	Panela de alumínio pequena			5	
68	Panela de ferro			2	
69	Panela de ferro fundido			4	
70	Panelas grandes alumínio			2	
71	Panquequeiras	6		6	
72	Pegador	16		23	
73	Peneira				
74	Placas de orientação				4
75	Pote de porcelana			1	
76	Pote de vidro (durallex)			1	
77	Potes com tampas açougue	46			
78	Pratos		653		
79	Saleiro	2		4	
80	Socador	1		2	
81	Suporte plástico para farinhas para buffet			2	
82	Suporte para tábuas			2	1
83	Tábua de corte	18		9	1
84	Térmica de café				3
85	Térmica de leite				2

**Tabela 2: Bens permanentes (com registro patrimonial)**

Nº	Descrição	Quantidade
01	Balcão de Apoio	1
02	Câmara Fria	1
03	Refrigerador Vertical – 4 portas	2
04	Refrigerador 04 portas (resfriamento de produtos e bebidas em geral)	1
05	Conjunto de Buffet Aquecido/Refrigerado	2
06	Forno Passthrough Aquecido	1
07	Fogão Industrial de seis bocas	2
08	Fritadeira Elétrica	1
09	Coifa	1
10	Balança Eletrônica	1
11	Catraca eletrônica para controle de acesso	1
12	Catraca eletrônica para controle de acesso a cadeirantes	1
13	Espremedor de frutas industrial	1
14	Descascador de legumes	1
15	Chapa bifeteira a gás	1
16	Carro auxiliar, com 2 planos	1
17	Carro Plataforma em aço	1
18	Cafeteira Elétrica industrial	1
19	Esguicho de pré-lavagem	3
20	Estante em aço	7
21	Forno combinado elétrico	1
22	Lavatório de mão com acionamento por pedal	1
23	Liquidificador industrial	1
24	Mesa para Restaurante com cadeiras giratórias, 8 (oito) assentos	10
25	Mesa para Restaurante com cadeiras giratórias, 6 (seis) assentos	10
26	Mesa para Restaurante para cadeirantes	4
27	Mesa lisa multiuso de inox	5
28	Mesa lisa multiuso de inox com prateleira inferior	1
29	Cabide para avental	6
30	Caldeira a lenha para geração de vapor	1