



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 120/2019

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº 91.690, de 1º de Novembro de 2018, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Menor Preço Unitário, para PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 145,29 m², localizada no Centro de Ciências da Saúde – CCS, no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de restaurante/lancheria, conforme especificados no Termo de Referência em anexo ao presente Edital, 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 n. 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 tendo em vista o que consta no Processo n. **23081.012026/2019-61**.

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

DATA: **28/06/2019**

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

LOCAL: www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG: 153164

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto a PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 145,29 m², localizada no Centro de Ciências da Saúde – CCS, no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de restaurante/lancheria, conforme especificados no Termo de Referência em anexo ao presente Edital, que faz parte deste Edital, como se aqui estivesse transcrita.

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

a) REFEIÇÕES: A refeição deverá ser ofertada por meio de buffet, por quilograma, com no mínimo:

1. Preparações quentes	Frequência mínima semanal
1.1 Preparações grelhadas: a Licitante Vencedora deverá disponibilizar, no mínimo, duas opções de carnes grelhadas, sendo estas:	
1.1.1 Uma opção de carne bovina de primeira sem osso (coxão mole, alcatra, picanha, filé mignon, contrafilé ou maminha)	5 vezes
1.1.2 Uma opção de carne suína: lombo, costela ou bisteca	1 vez
1.1.3 Uma opção de carne de frango: filé de peito	3 vezes
1.1.4 Uma opção de pescado: linguado e tilápia	1 vez
1.2 Uma opção proteica vegetariana variada*	5 vezes
A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente, no mínimo, uma opção	
1.3 Uma opção de carne servida no buffet (assada, frita, à milanesa, com ou	2 vezes

sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de carne bovina: coxão mole, alcatra, picanha, filé mignon, contrafilé, maminha, costela, patinho								
1.4 Uma opção de carne servida no buffet (assada, frita, à milanesa, com ou sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de carne suína: lombo, pernil, costela ou bisteca	1 vez							
1.5 Uma opção de carne servida no buffet (assada, frita, à milanesa, com ou sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de carne de frango: filé de peito, coxa e sobrecoxa, coração, fígado	1 vez							
1.6 Uma opção de carne servida no buffet (assada, grelhada, frita, à milanesa, com ou sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de peixe: linguado, tilápia, filé de salmão, traíra, panga	1 vez							
Observação: Carnes embutidas e processadas no máximo 1x por semana (salsichão, bifés empanados, hamburgers, entre outros).								
1.7 Uma opção de leguminosa tipo I (feijão preto*, feijão de cor, lentilha, feijoada) Feijão (<i>Phaseolus, vulgaris</i> L.), preto, tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos. Feijão (<i>Phaseolus, vulgaris</i> L.), de cor (tipo carioca), tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos. Lentilha, tipo 1, safra nova, conforme Portaria nº 65 e seu anexo III. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos. *Frequência: Quatro dias na semana deverá ser ofertado feijão preto e um dia na semana deverá ser variado entre as demais opções.								
1.8 Arroz branco, subgrupo polido, agulha, tipo 1, última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo VII. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.	5 vezes							
1.9 Arroz integral, tipo 1, beneficiado, última safra, coloração característica, classe longo fino, com identidade, qualidade e embalagem do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo IV. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.	5 vezes							
1.10 Três opções de guarnição/acompanhamento*	5 vezes							
<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><i>Sugestões</i></td> </tr> <tr> <td>Massas (preparações com ou sem molho/recheio)</td> <td><i>Massas simples</i> Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondeli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.</td> </tr> <tr> <td>Farinhas</td> <td>Farofa simples, farofa enriquecida, polenta entre outras.</td> </tr> </table>		<i>Sugestões</i>		Massas (preparações com ou sem molho/recheio)	<i>Massas simples</i> Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondeli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.	Farinhas	Farofa simples, farofa enriquecida, polenta entre outras.	
<i>Sugestões</i>								
Massas (preparações com ou sem molho/recheio)	<i>Massas simples</i> Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondeli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.							
Farinhas	Farofa simples, farofa enriquecida, polenta entre outras.							



Preparações mistas	Suflê de vegetais, quiche de vegetais, escondidinho, bolinho de arroz com legumes, pastel, salpicão de frango, entre outras.	
Outras preparações	Purê ou creme de vegetais, mandioca, legumes refogados, moranga caramelizada	

*As preparações devem ser variadas diariamente.

2. Preparações frias	Frequência mínima semanal
-----------------------------	----------------------------------

2.1 Quatro tipos de saladas sendo duas preparações cozidas.

<i>Sugestões</i>		
Verduras e legumes	<i>acelga, aipo, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, folhas de mostarda, rúcula, agrião, vagem, pepino, abobrinha, cenoura, chuchu, moranga, beterraba, berinjela, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve-flor, aspargo, cebola, palmito, entre outras.</i>	5 vezes

* A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente, no mínimo, uma opção de salada folhosa.

3. Sobremesas	Frequência mínima semanal
----------------------	----------------------------------

3.1 Três tipos de sobremesas, sendo uma opção diet.

<i>Sugestões</i>		
Sobremesas	<i>Pudins, mousses, sagu, arroz de leite, sorvetes, salada de frutas, tortas, pavês e similares.</i>	5 vezes

*As preparações devem ser variadas diariamente.

*Deverá ser ofertado uma porção cortesia ao público-alvo.

*Ficará a critério da Licitante Vencedora oferecer, também, buffet livre aos seus clientes, sendo a formação de preços de sua responsabilidade.

b) LANCHES RÁPIDOS:

Alimentos* (peso mínimo de referência)
1. Balas e chicletes
2. Barra de cereal convencional, <i>diet e light</i>
3. Biscoitos diversos
4. Bolo com cobertura (fatia média) (100 g)
5. Bolo comum (fatia média) (100 g)
6. Chocolate diversos (barra e unidade individual)
7. Coxinha de frango (100 g)
8. Croissant (diversos sabores) (100 g)
9. Croquete (100 g)
10. Empada (diversos sabores) (100 g)
11. Frutas frescas diversas <i>in natura*</i> da estação (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, morango, etc.). *Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores. (fatia/unidade) **Vendidas já higienizadas.
12. Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)
13. Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)
14. Pão de queijo (unidade) (80 g)
15. Pastel assado (diversos sabores) (100 g)
16. Pastel frito (diversos sabores) (100g)
17. Picolé (diversos sabores)
18. Pizza (fatia/unidade) (100 g)
19. Quiche (diversos sabores) (100 g)
20. Risóles (100 g)
21. Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo:

mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g) *A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa.
22. Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)
23. Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120-200 g) *Os sanduíches naturais deverão ser produzidos no dia e embalados individualmente em papel filme.
24. Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120-200 g)
25. Sanduíche natural de pão integral com recheios diversos (unidade) (120-200 g)
26. Sobremesas elaboradas (arroz doce, branquinho, brigadeiro, mousse, pudim, sagu, etc.) (80-100 g)
27. Sorvete (diversos sabores) *Os sorvetes deverão ser fornecidos em embalagens térmicas descartáveis de isopor ou material similar e servidos em copinhos descartáveis ou alternativamente em recipientes individuais com tampa.
28. Torta doce (diversos sabores) (fatia média) (120 g)
29. Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120g)

*A oferta destes alimentos será definida pela Licitante Vencedora.

*Deverão estar disponíveis diariamente na Lanchonete para a comercialização, pelo menos: pão de queijo, 2 (dois) tipos de salgados fritos, 4 (quatro) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo simples, 1 (um) tipo de torta doce, 1 (um) tipo de torta salgada e salada de frutas.

*Deverão estar disponíveis diariamente na Lanchonete para a comercialização opções de lanches integrais.

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

c) BEBIDAS:

Bebidas**
1. Acolatado (180-220 mL)
2. Água quente
3. Água (copo) (200 mL)
4. Água 300-600 mL (com gás)
5. Água 300-600 mL (sem gás)
6. Água de coco industrializada (200 mL)
7. Bebida láctea sabor chocolate (180-220 mL)
8. Café com leite (180-220 mL) *É vedado o uso de café solúvel.
9. Café expresso (180-220 mL) *É vedado o uso de café solúvel.
10. Café expresso com leite (180-220 mL) *É vedado o uso de café solúvel.
11. Capuccino (180-220 mL)
12. Chá (180-220 mL)
13. Iogurte comum, <i>diet</i> e <i>light</i>
14. Leite (200 mL)
15. Refrigerantes diversos (lata, garrafa com 600 mL ou 2 litros) – comum, <i>diet</i> e <i>light</i>
16. Suco embalado diversos sabores (caixinhas, latas, garrafas) – comum, <i>diet</i> e <i>light</i>
17. Sucos naturais diversos* (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (200-300 mL). *Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.
18. Vitamina de frutas (300 mL)

**A oferta destas bebidas será definida pela Licitante Vencedora.

**Todos os gêneros necessários à preparação das bebidas acima descritas deverão estar disponíveis diariamente.

d) LANCHES DIFERENCIADOS: A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares,



veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

2.1.2. A Licitante Vencedora compromete-se a instalar no local, os equipamentos a seguir relacionados, além de outros que julgar necessários:

EQUIPAMENTOS	
Balcão refrigerador até 700 watts	Exaustor de ar
Fogão a gás	Máquina Post-Mix para Refrigerantes
Prensas a gás	Fritadeira elétrica
Máquina a gás com estufa e molheiros para cachorro quente	Armários, mesas e cadeiras
Carro de buffet	Panelas, Pratos, Talheres e louças
Liquidificador	Bules e Chaleiras
Batedeira	Máquina de sorvete italiano
Cafeteira	Tabuleiro, Baleiro e Expositor
Espremedor de Frutas	Travessas, Tijelas, Bacias e Potes
Ventilador	Garrafas Térmicas
Forno micro-ondas	Televisor a Cores
Balança	

2.1.3. 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.

2.2. A Licitante Vencedora deverá instalar, antes do início das atividades da Lancheria, a critério da Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA), o quadro de medição de energia elétrica (incluindo o aparelho medidor), na parede externa à lancheria, para leitura do consumo de energia elétrica. Deverá ser uma caixa metálica, tamanho adequado ao tipo de medição, e derivará do perfilado que alimenta o quadro de disjuntores da lancheria (QD3), interceptando-se ali os condutores de alimentação da lancheria, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

2.3. 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 pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

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

2.4. O horário de funcionamento será das 7:00h às 18:00h horas de segunda à sexta-feira. Demais horários ficarão a critério da licitante vencedora, desde que autorizado pela PROINFRA.

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

- 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.
- 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 Setor de Planejamento Ambiental da PROINFRA – UFSM.

- A licitante vencedora deverá instalar por sua conta, em área próxima ao local de funcionamento da lancheria, definida pela UFSM, no mínimo dois contêineres com capacidade nominal mínima de 700 L, fabricado de acordo com as normas DIN/EN 840-4 e NBR 15.911, composto de corpo, tampa e rodas. Com corpo e tampa confeccionados em material HDPE (polietileno de alta densidade) 100% virgem com proteção antioxidante e anti UV 8 (proteção anti UV classe 8), com munhão para basculamento lateral, com 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freio de estacionamento, rodas em borracha maciça, garfos de fixação em aço, com tratamento anti-corrosão, com saída inferior para escoamento de água de lavagem e com pedal para abertura da tampa, em aço, com tratamento anti-corrosão. Os contêineres deverão, obrigatoriamente, ser nas cores verde, para destinação de resíduos recicláveis, e cinza, para destinação de resíduos comuns e estarem identificados com a nomenclatura de qual tipo de resíduos serão destinados em cada um deles.
- A licitante vencedora deverá doar os resíduos recicláveis à concessionária da Prefeitura Municipal responsável pela coleta seletiva em Santa Maria, sendo comunicado à mesma a localização dos contêineres para que os caminhões realizem a coleta.
- A licitante vencedora deverá separar e destinar os restos de alimentos e quaisquer outros resíduos orgânicos semelhantes gerados no local de funcionamento da lancheria, 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 Setor de Planejamento Ambiental da PROINFRA – UFSM.

2.5.1. 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.

2.6. Os lanches e refeições deverão ser produzidos no dia.

2.7. Os lanches deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade e o estabelecido em Termo de Permissão. A Licitante Vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados.

2.8. A Licitante Vencedora deverá disponibilizar condimentos em sachês: azeite de oliva extra-virgem, *catchup*, maionese, mostarda, entre outros.

2.9. A Licitante Vencedora deverá disponibilizar em sachê: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros.

2.10. A Licitante Vencedora deverá disponibilizar em embalagens individuais e unitárias: guardanapos, palitos e canudos plásticos. É proibido o uso de paliteiros.

2.11. A Licitante Vencedora deverá manter em local visível uma tabela de preços impressa, tipo cartaz, dos principais produtos e refeições (valor do Kg ofertado na proposta) para comercialização na lanchonete.

2.11.1. Os valores dos demais produtos (lanches, bebidas, doces) deverão ser ofertados de acordo com o preço de mercado.

2.12. 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, 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.



2.13. É proibida a realização de festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências da Lanchonete.

2.14. A licitante vencedora deverá instalar nos prédios 26D e 26E máquinas para venda de refrigerantes em latas, de 350 ml, através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. O local e a data para instalação do equipamento será definida pela PROINFRA e pela unidade solicitante.

2.15. A licitante vencedora deverá instalar nos prédios 26D e 26E, máquinas para venda de café, com as seguintes opções: café expresso, café com leite, mocaccino, chá e capuccino com chocolate (50 ml até 110 ml), através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. O local e a data para instalação do equipamento será definida pela PROINFRA e pela unidade solicitante.

2.16. 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.

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

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

2.17. As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados na lancheria devem atender a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

2.18. A licitante vencedora está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento de restaurantes, lancherias, cantinas e trailers, bem como acatar as determinações complementares emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura, relacionadas com o assunto.

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

2.20. A qualidade dos serviços será verificada mensalmente pelo gestor do Termo de Permissão, 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.

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

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

2.21.2. 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.

2.22. 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.

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

2.24. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas.

2.25. A licitante vencedora deverá apresentar cardápios semanais diversos, para evitar a oferta dos mesmos produtos, diariamente.

2.26. Será assinado termo de permissão entre a UFSM e 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, por acordo entre as partes, mediante aditamentos anuais.

2.27. A UFSM poderá aumentar ou suprimir o objeto, nos termos do artigo 65, parágrafo 1º, da Lei 8.666/93.

2.28. A licitante vencedora não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, fornecimento do serviço de que trata o presente edital.

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.

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

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

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

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O encaminhamento das propostas de preços, dar-se-á pela utilização de senha privativa da licitante, a partir da publicação do edital, até às 09:00 horas (nove) do dia **28/06/2019**, 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 quilo (Kg), em reais, da refeição, considerando as características constantes na alínea 'a' do item 1.1.1 do Termo de Referência, em anexo ao presente edital.

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

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

5.4.3. Para a composição do preço unitário de cada item do presente pregão deverá ser considerado 02 (duas) casas decimais, de acordo com as exigências citadas no Termo de Referência em anexo ao presente Edital.

5.4.3.1. Nos preços de cada produto deverão estar incluídos, obrigatoriamente, impostos, taxas, fretes, treinamentos, assistência técnica, manutenção, insumos e quaisquer outras despesas incidentes para a execução do objeto licitado.

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

5.4.5. 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 (nove) horas do dia **28/06/2019** terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico nº **120/2019**, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, conforme Edital e de acordo com o Decreto nº 5.450, publicado no D.O.U. de 01/06/2005.

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

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

6.3.1. Os lances deverão ser ofertados para o valor total 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 microempresa 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 aquela 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 de menor preço unitário, por kg, em Reais, da refeição, observadas as especificações constantes no Termo de Referência em anexo do presente Pregão.

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

7.4. 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.

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

7.5. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes e, assim sucessivamente, na ordem de

classificação, até a apuração de uma proposta que atenda as especificações deste edital.

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

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

8. DA HABILITAÇÃO

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

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

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.

a. 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

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

c. Declaração da Licitante de que apresentará, no ato da assinatura do Termo de Permissão, documento que comprove que possuirá profissional responsável técnico da área de Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - 2ª Região (CRN₂).

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

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

OBS: 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 da proposta.

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.

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

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

9. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

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

9.2. Após a homologação do objeto do presente Pregão será deferida à Licitante Vencedora, mediante Termo de Permissão, sendo que a minuta do mesmo integra o presente Edital como se nele estivesse transcrita.

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

10. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

12. DO PAGAMENTO

12.1. A Licitante Vencedora obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao devido, o valor de **R\$ 2.730,08** (dois mil, setecentos e trinta reais e oito centavos), como retribuição pela ocupação da área física, descrita no item 2 deste edital.

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

12.3. Decorridos os 12 (doze) meses do Termo de Permissão, os preços serão reajustados baseados na variação do índice do IGP-M do período.

12.4. Para pagamento da restituição de energia elétrica será gerada uma Guia de Recolhimento da União - GRU, pelo setor encarregado da UFSM, com base na leitura realizada através do medidor instalado no local pela Permissionária. Para reajuste no valor do consumo de energia elétrica será usado o mesmo índice e periodicidade que a concessionária local, sempre que autorizado pela ANEEL.

12.5. O valor devido como ressarcimento à UFSM, 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.

12.6 Para pagamento da retribuição devida a Licitante Vencedora deverá retirar junto à Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA), a guia de recolhimento bancário correspondente.

12.7. 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, na conta da UFSM (UG Gestora 15316415238, Código de Depósito 28830-6).

12.8. Após ter efetuado o recolhimento, a Licitante Vencedora compromete-se a enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópia do comprovante à Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA).

13. DAS PENALIDADES E MULTAS

13.1. As penalidades contratuais são as previstas no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 28º do Decreto n. 5.450/2005.

13.2. A ocorrência dos casos previstos no Artigo 78 da Lei nº 8.666/93 ensejará a rescisão do Termo de Permissão.

13.3. As multas previstas são as seguintes:

13.3.1. Na hipótese de atraso no pagamento da retribuição, devida pela Licitante Vencedora, acrescer-se-á correção monetária calculada pelo IGP-M, até o seu efetivo pagamento, bem como de juros de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao mês e multa contratual de 2% (dois por cento) sobre o total devido, a partir do segundo mês de inadimplemento será cobrado 4% (quatro por cento).

13.3.2. Será aplicada multa por inadimplemento caso a Licitante Vencedora não cumprir com os prazos e obrigações constantes neste edital e no termo de referência, em anexo.

13.3.3. Será passível de penalidade a Licitante Vencedora que infringir qualquer dispositivo legal (federal, estadual e/ou municipal); não cumprir quaisquer dos itens deste Edital e/ou desobedecer às normas e procedimentos emanadas da UFSM, complementares a este Edital.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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



indenização.

14.2. 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.

14.3. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, após o término da fase de lances. Se após este prazo não for assinado o Termo de Permissão, a proposta perderá sua vigência.

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

14.5. O serviço prestado fora das especificações, ficará sujeito á imediata substituição pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a Universidade.

14.6. A licitante vencedora obriga-se a manter durante o período da contratação, as condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório.

14.7. 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.

14.8. Fica indicada como gestora do Termo de Permissão a Servidora Gracielli Ester Mainardi, SIAPE 1993148, conforme determina o artigo 67 da Lei 8.666/93, como gestora substituta, a servidora da UFSM, ADRIANI SOUTO TEIXEIRA, SIAPE nº 1103688 e mais um fiscal setorial a ser indicado quando da efetivação do termo de permissão.

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

14.10. Dúvidas quanto à Especificações Técnicas, informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento das regras desta licitação, bem como outros pedidos de esclarecimentos, deverão ser encaminhadas para a Coordenação de Licitações através do e-mail pregao@ufsm.br.

14.11. Para a participação deste 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.

14.12. Cópias deste Edital, bem como Termo de Referência e demais anexos, estão disponíveis para download nos portais www.comprasgovernamentais.gov.br e site.ufsm.br .

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

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

14.15. 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 de Patrimônio
Ed. Administração Central, 6º andar, sala 666
CEP: 97105-900, Campus Universitário – Bairro Camobi
Santa Maria, RS

Santa Maria – RS, 12 de junho de 2019.

JANE LÚCIA SARTORI LAMPERT
Coordenadora de Editais e Contratos



TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO 120/2019

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 145,29 m², localizada no Centro de Ciências da Saúde – CCS, no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de restaurante/lancheria, com o fornecimento dos seguintes produtos.

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

a) REFEIÇÕES: A refeição deverá ser ofertada por meio de buffet, por quilograma, com no mínimo:

1. Preparações quentes	Frequência mínima semanal
1.1 Preparações grelhadas: a Licitante Vencedora deverá disponibilizar, no mínimo, duas opções de carnes grelhadas, sendo estas:	
1.1.1 Uma opção de carne bovina de primeira sem osso (coxão mole, alcatra, picanha, filé mignon, contrafilé ou maminha)	5 vezes
1.1.2 Uma opção de carne suína: lombo, costela ou bisteca	1 vez
1.1.3 Uma opção de carne de frango: filé de peito	3 vezes
1.1.4 Uma opção de pescado: linguado e tilápia	1 vez
1.2 Uma opção proteica vegetariana variada*	5 vezes
A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente, no mínimo, uma opção	
1.3. Uma opção de carne servida no buffet (assada, frita, à milanesa, com ou sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de carne bovina: coxão mole, alcatra, picanha, filé mignon, contrafilé, maminha, costela, patinho	2 vezes
1.4. Uma opção de carne servida no buffet (assada, frita, à milanesa, com ou sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de carne suína: lombo, pernil, costela ou bisteca	1 vez
1.5. Uma opção de carne servida no buffet (assada, frita, à milanesa, com ou sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de carne de frango: filé de peito, coxa e sobrecoxa, coração, fígado	1 vez
1.6. Uma opção de carne servida no buffet (assada, grelhada, frita, à milanesa, com ou sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de peixe: linguado, tilápia, filé de salmão, traíra, panga	1 vez
Observação: Carnes embutidas e processadas no máximo 1x por semana (salsichão, bifes empanados, hamburgers, entre outros).	
1.7. Uma opção de leguminosa tipo I (feijão preto*, feijão de cor, lentilha, feijoada) Feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.), preto, tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de	

<p>polietileno, próprias para alimentos.</p> <p>Feijão (<i>Phaseolus, vulgaris</i> L.), de cor (tipo carioca), tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa n° 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos.</p> <p>Lentilha, tipo 1, safra nova, conforme Portaria n° 65 e seu anexo III. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos.</p> <p>*Frequência: Quatro dias na semana deverá ser ofertado feijão preto e um dia na semana deverá ser variado entre as demais opções.</p>											
<p>1.8. Arroz branco, subgrupo polido, agulha, tipo 1, última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa n° 6 e seu anexo VII. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.</p>	5 vezes										
<p>1.9 Arroz integral, tipo 1, beneficiado, última safra, coloração característica, classe longo fino, com identidade, qualidade e embalagem do arroz, segundo Instrução Normativa n° 6 e seu anexo IV. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.</p>	5 vezes										
<p>1.10 Três opções de guarnição/acompanhamento*</p> <table border="1" data-bbox="284 1093 1182 1464"> <thead> <tr> <th colspan="2">Sugestões</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Massas (preparações com ou sem molho/recheio)</td> <td><i>Massas simples</i> Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondeli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.</td> </tr> <tr> <td>Farinhas</td> <td>Farofa simples, farofa enriquecida, polenta entre outras.</td> </tr> <tr> <td>Preparações mistas</td> <td>Sufê de vegetais, quiche de vegetais, escondidinho, bolinho de arroz com legumes, pastel, salpicão de frango, entre outras.</td> </tr> <tr> <td>Outras preparações</td> <td>Purê ou creme de vegetais, mandioca, legumes refogados, moranga caramelizada</td> </tr> </tbody> </table> <p>*As preparações devem ser variadas diariamente.</p>	Sugestões		Massas (preparações com ou sem molho/recheio)	<i>Massas simples</i> Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondeli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.	Farinhas	Farofa simples, farofa enriquecida, polenta entre outras.	Preparações mistas	Sufê de vegetais, quiche de vegetais, escondidinho, bolinho de arroz com legumes, pastel, salpicão de frango, entre outras.	Outras preparações	Purê ou creme de vegetais, mandioca, legumes refogados, moranga caramelizada	5 vezes
Sugestões											
Massas (preparações com ou sem molho/recheio)	<i>Massas simples</i> Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondeli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.										
Farinhas	Farofa simples, farofa enriquecida, polenta entre outras.										
Preparações mistas	Sufê de vegetais, quiche de vegetais, escondidinho, bolinho de arroz com legumes, pastel, salpicão de frango, entre outras.										
Outras preparações	Purê ou creme de vegetais, mandioca, legumes refogados, moranga caramelizada										
<p>2. Preparações frias</p>		<p>Frequência mínima semanal</p>									
<p>2.1 Quatro tipos de saladas sendo duas preparações cozidas.</p> <table border="1" data-bbox="284 1624 1444 1809"> <thead> <tr> <th colspan="2">Sugestões</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Verduras e legumes</td> <td><i>acelga, aipo, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, folhas de mostarda, rúcula, agrião, vagem, pepino, abobrinha, cenoura, chuchu, moranga, beterraba, berinjela, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve-flor, aspargo, cebola, palmito, entre outras.</i></td> </tr> </tbody> </table> <p>* A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente, no mínimo, uma opção de salada folhosa.</p>		Sugestões		Verduras e legumes	<i>acelga, aipo, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, folhas de mostarda, rúcula, agrião, vagem, pepino, abobrinha, cenoura, chuchu, moranga, beterraba, berinjela, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve-flor, aspargo, cebola, palmito, entre outras.</i>	5 vezes					
Sugestões											
Verduras e legumes	<i>acelga, aipo, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, folhas de mostarda, rúcula, agrião, vagem, pepino, abobrinha, cenoura, chuchu, moranga, beterraba, berinjela, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve-flor, aspargo, cebola, palmito, entre outras.</i>										
<p>3. Sobremesas</p>		<p>Frequência mínima semanal</p>									
<p>3.1 Três tipos de sobremesas, sendo uma opção diet.</p> <table border="1" data-bbox="284 1966 1444 2063"> <thead> <tr> <th colspan="2">Sugestões</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sobremesas</td> <td><i>Pudins, mousses, sagu, arroz de leite, sorvetes, salada de frutas, tortas, pavês e similares.</i></td> </tr> </tbody> </table> <p>*As preparações devem ser variadas diariamente.</p>		Sugestões		Sobremesas	<i>Pudins, mousses, sagu, arroz de leite, sorvetes, salada de frutas, tortas, pavês e similares.</i>	5 vezes					
Sugestões											
Sobremesas	<i>Pudins, mousses, sagu, arroz de leite, sorvetes, salada de frutas, tortas, pavês e similares.</i>										



*Deverá ser ofertado uma porção cortesia ao público-alvo.

*Ficará a critério da Licitante Vencedora oferecer, também, buffet livre aos seus clientes, sendo a formação de preços de sua responsabilidade.

b) LANCHES RÁPIDOS:

Alimentos* (peso mínimo de referência)
1. Balas e chicletes
2. Barra de cereal convencional, <i>diet e light</i>
3. Biscoitos diversos
4. Bolo com cobertura (fatia média) (100 g)
5. Bolo comum (fatia média) (100 g)
6. Chocolate diversos (barra e unidade individual)
7. Coxinha de frango (100 g)
8. Croissant (diversos sabores) (100 g)
9. Croquete (100 g)
10. Empada (diversos sabores) (100 g)
11. Frutas frescas diversas <i>in natura*</i> da estação (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, morango, etc.). *Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores. (fatia/unidade) **Vendidas já higienizadas.
12. Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)
13. Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)
14. Pão de queijo (unidade) (80 g)
15. Pastel assado (diversos sabores) (100 g)
16. Pastel frito (diversos sabores) (100g)
17. Picolé (diversos sabores)
18. Pizza (fatia/unidade) (100 g)
19. Quiche (diversos sabores) (100 g)
20. Risóles (100 g)
21. Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g) *A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa.
22. Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)
23. Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120-200 g) *Os sanduíches naturais deverão ser produzidos no dia e embalados individualmente em papel filme.
24. Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120-200 g)
25. Sanduíche natural de pão integral com recheios diversos (unidade) (120-200 g)
26. Sobremesas elaboradas (arroz doce, branquinho, brigadeiro, mousse, pudim, sagu, etc.) (80-100 g)
27. Sorvete (diversos sabores) *Os sorvetes deverão ser fornecidos em embalagens térmicas descartáveis de isopor ou material similar e servidos em copinhos descartáveis ou alternativamente em recipientes individuais com tampa.
28. Torta doce (diversos sabores) (fatia média) (120 g)
29. Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120g)

*A oferta destes alimentos será definida pela Licitante Vencedora.

*Deverão estar disponíveis diariamente na Lanchonete para a comercialização, pelo menos: pão de queijo, 2 (dois) tipos de salgados fritos, 4 (quatro) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo simples, 1 (um) tipo de torta doce, 1 (um) tipo de torta salgada e salada de frutas.

*Deverão estar disponíveis diariamente na Lanchonete para a comercialização opções de lanches integrais.

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

c) BEBIDAS:

Bebidas**	
1.	Achocolatado (180-220 mL)
2.	Água quente
3.	Água (copo) (200 mL)
4.	Água 300-600 mL (com gás)
5.	Água 300-600 mL (sem gás)
6.	Água de coco industrializada (200 mL)
7.	Bebida láctea sabor chocolate (180-220 mL)
8.	Café com leite (180-220 mL) *É vedado o uso de café solúvel.
9.	Café expresso (180-220 mL) *É vedado o uso de café solúvel.
10.	Café expresso com leite (180-220 mL) *É vedado o uso de café solúvel.
11.	Capuccino (180-220 mL)
12.	Chá (180-220 mL)
13.	logurte comum, <i>diet</i> e <i>light</i>
14.	Leite (200 mL)
15.	Refrigerantes diversos (lata, garrafa com 600 mL ou 2 litros) – comum, <i>diet</i> e <i>light</i>
16.	Suco embalado diversos sabores (caixinhas, latas, garrafas) – comum, <i>diet</i> e <i>light</i>
17.	Sucos naturais diversos* (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (200-300 mL). *Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.
18.	Vitamina de frutas (300 mL)

**A oferta destas bebidas será definida pela Licitante Vencedora.

**Todos os gêneros necessários à preparação das bebidas acima descritas deverão estar disponíveis diariamente.

d) LANCHES DIFERENCIADOS: A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

1.2. Os equipamentos a seguir relacionados, devem ser instalados, além de outros que julgar necessários:

EQUIPAMENTOS	
Balcão refrigerador até 700 watts	Exaustor de ar
Fogão a gás	Máquina Post-Mix para Refrigerantes
Prensas a gás	Fritadeira elétrica
Máquina a gás com estufa e molheiros para cachorro quente	Armários, mesas e cadeiras
Carro de buffet	Panelas, Pratos, Talheres e louças
Liquidificador	Bules e Chaleiras
Batedeira	Máquina de sorvete italiano
Cafeteira	Tabuleiro, Baleiro e Expositor
Espremedor de Frutas	Travessas, Tijelas, Bacias e Potes
Ventilador	Garrafas Térmicas
Forno microondas	Televisor a Cores
Balança	



TERMO DE PERMISSÃO N° ____/2019

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), inscrita no CNPJ. nº 95.591.764/0001-05, sediada na Cidade Universitária, Santa Maria-RS, neste ato representada pelo Reitor, Prof. Paulo Afonso Burmann, outorga a **PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 145,29 m², localizada no Centro de Ciências da Saúde – CCS, no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de restaurante/lancheria**, para a empresa _____, com sede na _____, inscrita no CNPJ sob n. _____, neste ato representada pelo Sr _____, representante legal, a seguir denominadas PERMITENTE e PERMISSIONÁRIA, respectivamente, de acordo com o que prescreve a Lei 8.666, de 21.06.93, alterada por Legislação Posterior, e Decreto 4.485, de 25 de novembro de 2002, em face do que consta do Processo **23081.012026/2019-61** e da proposta da Licitante Vencedora do **Pregão 120/2019**, que faz parte integrante do presente Termo de Permissão como se aqui estivesse transcrito, para o fim acima e de acordo com o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO

A PERMISSIONÁRIA receberá da PERMITENTE a PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 145,29 m², localizada no Centro de Ciências da Saúde – CCS, no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de restaurante/lancheria.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar, de acordo com o **artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão**, no mínimo, os seguintes produtos e serviços:

- a) REFEIÇÕES: A refeição deverá ser ofertada por meio de buffet, por quilograma, com no mínimo:

1. Preparações quentes	Frequência mínima semanal
1.1 Preparações grelhadas: a Licitante Vencedora deverá disponibilizar, no mínimo, duas opções de carnes grelhadas, sendo estas:	
1.1.1 Uma opção de carne bovina de primeira sem osso (coxão mole, alcatra, picanha, filé mignon, contrafilé ou maminha)	5 vezes
1.1.2 Uma opção de carne suína: lombo, costela ou bisteca	1 vez
1.1.3 Uma opção de carne de frango: filé de peito	3 vezes
1.1.4 Uma opção de pescado: linguado e tilápia	1 vez
1.2 Uma opção proteica vegetariana variada*	5 vezes
A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente, no mínimo, uma opção	
1.3 Uma opção de carne servida no buffet (assada, frita, à milanesa, com ou sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de carne bovina: coxão mole, alcatra, picanha, filé mignon, contrafilé, maminha, costela, patinho	2 vezes
1.4 Uma opção de carne servida no buffet (assada, frita, à milanesa, com ou	1 vez

sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de carne suína: lombo, pernil, costela ou bisteca												
1.5 Uma opção de carne servida no buffet (assada, frita, à milanesa, com ou sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de carne de frango: filé de peito, coxa e sobrecoxa, coração, fígado	1 vez											
1.6 Uma opção de carne servida no buffet (assada, grelhada, frita, à milanesa, com ou sem molho, com osso ou desossada, entre outras técnicas de preparo) Uma opção de peixe: linguado, tilápia, filé de salmão, traíra, panga	1 vez											
Observação: Carnes embutidas e processadas no máximo 1x por semana (salsichão, bifés empanados, hamburgers, entre outros).												
1.7 Uma opção de leguminosa tipo I (feijão preto*, feijão de cor, lentilha, feijoada) Feijão (<i>Phaseolus, vulgaris L.</i>), preto, tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos. Feijão (<i>Phaseolus, vulgaris L.</i>), de cor (tipo carioca), tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos. Lentilha, tipo 1, safra nova, conforme Portaria nº 65 e seu anexo III. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos. *Frequência: Quatro dias na semana deverá ser ofertado feijão preto e um dia na semana deverá ser variado entre as demais opções.												
1.8 Arroz branco, subgrupo polido, agulha, tipo 1, última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo VII. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.	5 vezes											
1.9 Arroz integral, tipo 1, beneficiado, última safra, coloração característica, classe longo fino, com identidade, qualidade e embalagem do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo IV. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.	5 vezes											
1.10 Três opções de guarnição/accompanhamento*	5 vezes											
<table border="1"> <tr> <th colspan="2"><i>Sugestões</i></th> </tr> <tr> <td>Massas (preparações com ou sem molho/recheio)</td> <td><i>Massas simples</i> Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondeli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.</td> </tr> <tr> <td>Farinhas</td> <td>Farofa simples, farofa enriquecida, polenta entre outras.</td> </tr> <tr> <td>Preparações mistas</td> <td>Sufê de vegetais, quiche de vegetais, escondidinho, bolinho de arroz com legumes, pastel, salpicão de frango, entre outras.</td> </tr> <tr> <td>Outras preparações</td> <td>Purê ou creme de vegetais, mandioca, legumes refogados, moranga caramelizada</td> </tr> </table>		<i>Sugestões</i>		Massas (preparações com ou sem molho/recheio)	<i>Massas simples</i> Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondeli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.	Farinhas	Farofa simples, farofa enriquecida, polenta entre outras.	Preparações mistas	Sufê de vegetais, quiche de vegetais, escondidinho, bolinho de arroz com legumes, pastel, salpicão de frango, entre outras.	Outras preparações	Purê ou creme de vegetais, mandioca, legumes refogados, moranga caramelizada	
<i>Sugestões</i>												
Massas (preparações com ou sem molho/recheio)		<i>Massas simples</i> Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondeli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.										
Farinhas		Farofa simples, farofa enriquecida, polenta entre outras.										
Preparações mistas	Sufê de vegetais, quiche de vegetais, escondidinho, bolinho de arroz com legumes, pastel, salpicão de frango, entre outras.											
Outras preparações	Purê ou creme de vegetais, mandioca, legumes refogados, moranga caramelizada											
*As preparações devem ser variadas diariamente.												



2. Preparações frias		Frequência mínima semanal
2.1 Quatro tipos de saladas sendo duas preparações cozidas.		
<i>Sugestões</i>		
Verduras e legumes	<i>acelga, aipo, alface, almeirão, chicória, couve, escarola, espinafre, folhas de mostarda, rúcula, agrião, vagem, pepino, abobrinha, cenoura, chuchu, moranga, beterraba, berinjela, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve-flor, aspargo, cebola, palmito, entre outras.</i>	5 vezes
* A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente, no mínimo, uma opção de salada folhosa.		
3. Sobremesas		Frequência mínima semanal
3.1 Três tipos de sobremesas, sendo uma opção diet.		
<i>Sugestões</i>		
Sobremesas	<i>Pudins, mousses, sagu, arroz de leite, sorvetes, salada de frutas, tortas, pavês e similares.</i>	5 vezes
*As preparações devem ser variadas diariamente.		
*Deverá ser ofertado uma porção cortesia ao público-alvo.		

*Ficará a critério da Licitante Vencedora oferecer, também, buffet livre aos seus clientes, sendo a formação de preços de sua responsabilidade.

b) LANCHES RÁPIDOS:

Alimentos* (peso mínimo de referência)
1. Balas e chicletes
2. Barra de cereal convencional, <i>diet e light</i>
3. Biscoitos diversos
4. Bolo com cobertura (fatia média) (100 g)
5. Bolo comum (fatia média) (100 g)
6. Chocolate diversos (barra e unidade individual)
7. Coxinha de frango (100 g)
8. Croissant (diversos sabores) (100 g)
9. Croquete (100 g)
10. Empada (diversos sabores) (100 g)
11. Frutas frescas diversas <i>in natura*</i> da estação (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, morango, etc.). *Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores. (fatia/unidade) **Vendidas já higienizadas.
12. Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)
13. Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)
14. Pão de queijo (unidade) (80 g)
15. Pastel assado (diversos sabores) (100 g)
16. Pastel frito (diversos sabores) (100g)
17. Picolé (diversos sabores)
18. Pizza (fatia/unidade) (100 g)
19. Quiche (diversos sabores) (100 g)
20. Risóles (100 g)
21. Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g) *A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa.

22. Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)
23. Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120-200 g) *Os sanduíches naturais deverão ser produzidos no dia e embalados individualmente em papel filme.
24. Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120-200 g)
25. Sanduíche natural de pão integral com recheios diversos (unidade) (120-200 g)
26. Sobremesas elaboradas (arroz doce, branquinho, brigadeiro, mousse, pudim, sagu, etc.) (80-100 g)
27. Sorvete (diversos sabores) *Os sorvetes deverão ser fornecidos em embalagens térmicas descartáveis de isopor ou material similar e servidos em copinhos descartáveis ou alternativamente em recipientes individuais com tampa.
28. Torta doce (diversos sabores) (fatia média) (120 g)
29. Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120g)

*A oferta destes alimentos será definida pela Licitante Vencedora.

*Deverão estar disponíveis diariamente na Lanchonete para a comercialização, pelo menos: pão de queijo, 2 (dois) tipos de salgados fritos, 4 (quatro) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo simples, 1 (um) tipo de torta doce, 1 (um) tipo de torta salgada e salada de frutas.

*Deverão estar disponíveis diariamente na Lanchonete para a comercialização opções de lanches integrais.

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

c) BEBIDAS:

Bebidas**
1. Acolatado (180-220 mL)
2. Água quente
3. Água (copo) (200 mL)
4. Água 300-600 mL (com gás)
5. Água 300-600 mL (sem gás)
6. Água de coco industrializada (200 mL)
7. Bebida láctea sabor chocolate (180-220 mL)
8. Café com leite (180-220 mL) *É vedado o uso de café solúvel.
9. Café expresso (180-220 mL) *É vedado o uso de café solúvel.
10. Café expresso com leite (180-220 mL) *É vedado o uso de café solúvel.
11. Capuccino (180-220 mL)
12. Chá (180-220 mL)
13. Iogurte comum, <i>diet e light</i>
14. Leite (200 mL)
15. Refrigerantes diversos (lata, garrafa com 600 mL ou 2 litros) – comum, <i>diet e light</i>
16. Suco embalado diversos sabores (caixinhas, latas, garrafas) – comum, <i>diet e light</i>
17. Sucos naturais diversos* (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (200-300 mL). *Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.
18. Vitamina de frutas (300 mL)

**A oferta destas bebidas será definida pela Licitante Vencedora.

**Todos os gêneros necessários à preparação das bebidas acima descritas deverão estar disponíveis diariamente.

d) LANCHES DIFERENCIADOS: A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

A PERMISSONÁRIA compromete-se a instalar no local, os equipamentos a seguir relacionados, além de outros que julgar necessários:



EQUIPAMENTOS	
Balcão refrigerador até 700 watts	Exaustor de ar
Fogão a gás	Máquina Post-Mix para Refrigerantes
Prensas a gás	Fritadeira elétrica
Máquina a gás com estufa e molheiros para cachorro quente	Armários, mesas e cadeiras
Carro de buffet	Panelas, Pratos, Talheres e louças
Liquidificador	Bules e Chaleiras
Batedeira	Máquina de sorvete italiano
Cafeteira	Tabuleiro, Baleiro e Expositor
Espremedor de Frutas	Travessas, Tijelas, Bacias e Potes
Ventilador	Garrafas Térmicas
Forno microondas	Televisor a Cores
Balança	

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A PERMISSIONÁRIA deverá instalar, antes do início das atividades da Lancheria, a critério da Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA), o quadro de medição de energia elétrica (incluindo o aparelho medidor), na parede externa à lancheria, para leitura do consumo de energia elétrica. Deverá ser uma caixa metálica tamanho adequado ao tipo de medição e derivará do perfilado que alimenta o quadro de disjuntores da lancheria (QD3), interceptando-se ali os condutores de alimentação da lancheria, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

SUBCLÁUSULA QUARTA

Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da PERMISSIONÁRIA, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

SUBCLÁUSULA QUINTA

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

SUBCLÁUSULA SEXTA

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 devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA

A PERMISSIONÁRIA deverá instalar nos Prédios 26D e 26E máquinas para venda de refrigerantes em latas, de 350 ml, através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. O local e a data para instalação do equipamento será definida pela PROINFRA e unidade solicitante.

SUBCLÁUSULA OITAVA

A PERMISSIONÁRIA deverá instalar nos Prédios 26D e 26E máquinas para venda de café, com as seguintes opções: café expresso, café com leite, mocaccino, chá e capuccino com chocolate (50 ml até 110 ml), através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. O local e a data para instalação do equipamento será definida pela PROINFRA e unidade solicitante.

SUBCLÁUSULA NONA

As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados na lancheria devem atender a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA

A PERMISSIONÁRIA está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento de restaurantes, lancherias, cantinas e trailers, bem como acatar as determinações complementares emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura, relacionadas com o assunto.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

Os lanches e refeições deverão ser produzidos no dia.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

Os lanches deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade e o estabelecido em Termo de Permissão. A PERMISSIONÁRIA deverá priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA

A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar condimentos em sachês: azeite de oliva extra-virgem, *catchup*, maionese, mostarda, entre outros.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA

A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar em sachê: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA

A PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar em embalagens individuais e unitárias: guardanapos, palitos e canudos plásticos. É proibido o uso de paliteiros.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA

A PERMISSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços impressa, tipo cartaz, dos principais produtos e refeições (valor do Kg ofertado na proposta) para comercialização na lanchonete.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA

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



SUBCLÁUSULA DÉCIMA OITAVA

É proibida a realização de festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências da Lanchonete.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA NONA

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

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

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

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA

A PERMISSIONÁRIA 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.

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA

A Permissionária deverá apresentar cardápios semanais diversos, para evitar a oferta dos mesmos produtos, diariamente.

CLÁUSULA SEGUNDA
DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O horário de funcionamento será das 7:00h às 18:00h horas de segunda à sexta-feira. Demais horários ficarão a critério da PERMISSONÁRIA, desde que autorizado pela PROINFRA.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A UFSM, quando julgar necessário, poderá exigir que a PERMISSONÁRIA mantenha a lancheria em funcionamento, fora dos horários pré-determinados, inclusive aos sábados à tarde, domingos e feriados.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Ocorrendo a hipótese anterior, a UFSM fará a convocação, por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

No período de férias acadêmicas e nos casos em que a UFSM julgar conveniente, a lancheria poderá funcionar em horários diferenciados.

CLÁUSULA TERCEIRA
DO VALOR DA RETRIBUIÇÃO E DO REAJUSTE

A PERMISSONÁRIA obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 10 do mês subsequente ao devido, o valor de **R\$ 2.730,08 (dois mil, setecentos e trinta reais e oito centavos)**, como retribuição pela ocupação da área física, descrita na cláusula primeira deste termo.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Para pagamento da restituição de energia elétrica será gerada uma Guia de Recolhimento da União - GRU, pelo setor encarregado da UFSM, com base na leitura realizada através do medidor instalado no local pela Permissionária. Para reajuste no valor do consumo de energia elétrica será usado o mesmo índice e periodicidade que a concessionária local, sempre que autorizado pela ANEEL.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O valor devido como ressarcimento à PERMITENTE, 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.

CLÁUSULA QUARTA
DO PREÇO E DO REAJUSTE

O valor, por quilo, da refeição previsto na alínea 'a' da cláusula 1ª deste contrato é de R\$ __, __ (_____).

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

CLÁUSULA QUINTA
DO PAGAMENTO

Para pagamento da retribuição devida a PERMISSONÁRIA deverá retirar junto à Pró-



Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA), a guia de recolhimento bancário correspondente.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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, na conta da UFSM (UG Gestora 15316415238, Código de Depósito 28830-6).

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Após ter efetuado o recolhimento, a PERMISSONÁRIA compromete-se a enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópia do comprovante à Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA).

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

No caso de ocorrer o previsto na Subcláusula Segunda da Cláusula Décima Quarta, o valor correspondente a juros e multa será acrescido ao pagamento do valor devido.

SUBCLÁUSULA QUARTA

Os valores referentes ao ressarcimento mensal e energia elétrica incidem a partir da autorização para início das atividades, expedida pela PROINFRA, conforme Cláusula Décima Quinta, Subcláusula única.

CLÁUSULA SEXTA *DAS ALTERAÇÕES NO ESPAÇO FÍSICO*

A PERMISSONÁRIA tomará providências para que o espaço físico destinado satisfaça as condições legais exigidas pela PROINFRA, Vigilância Sanitária e outros órgãos fiscalizadores, com relação ao seu respectivo ramo de atividades.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

As alterações, adaptações, conservação e manutenção do espaço físico referidos na subcláusula primeira desta Cláusula serão de inteira e total responsabilidade da PERMISSONÁRIA.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A PERMISSONÁRIA deverá submeter, previamente à Pró-Reitoria de Infraestrutura, as providências mencionadas nesta cláusula, que serão examinadas quanto a sua conveniência para a Universidade ou atendimento de exigências legais, podendo ser aprovadas ou não, ou então determinadas as alterações ou modificações necessárias.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Após a desocupação interessando à UFSM a restituição do espaço físico à situação original e frente a negativa da PERMISSONÁRIA de assim proceder, fica a UFSM autorizada, independente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial e aprovação de orçamento pela Permissonária a realizar as obras necessárias cobrando desta os valores gastos com este fim.

SUBCLÁUSULA QUARTA

A PERMISSONÁRIA não terá qualquer direito de retenção ou retirada de benfeitorias ou acessões, as quais ficam incorporadas aos bens da UFSM, salvo quando interesse à esta a reposição do espaço físico nas condições originais, caso em que ocorrerá o pagamento mensal pela PERMISSONÁRIA até a retirada das citadas benfeitorias ou acessões.

CLÁUSULA SÉTIMA *DESOCUPAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO*

Findo o prazo da permissão de uso, a PERMISSONÁRIA obriga-se a desocupar e entregar, até o primeiro dia útil seguinte ao término da permissão de uso, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A entrega do espaço físico desocupado será feita a funcionário designado pela PROINFRA da UFSM, de cujo ato será lavrado termo de vistoria e recebimento, com ciência da PERMISSONÁRIA. Na hipótese de ser constatado qualquer dano, a PERMISSONÁRIA deverá ser responsabilizada e indenizar os danos apontados pelo laudo, ou poderão ser adotadas outras medidas julgadas convenientes pela Administração, conforme prevê o artigo 67, parágrafo 2º da Lei n. 8666/93.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Quando da entrega do espaço físico, por ocasião do término desta permissão de uso, o mesmo deverá estar, no mínimo, nas mesmas condições de quando do início das atividades.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

O disposto na Cláusula sétima não será aplicável à PERMISSONÁRIA que estiver participando de nova licitação e esta ainda não tenha sido julgada, ou quando a tiver vencido novamente. Entretanto, caso a PERMISSONÁRIA seja declarada perdedora no novo processo de licitação, terá 15 (quinze) dias úteis a contar da data do julgamento da licitação, para cumprir as disposições contidas na Cláusula sétima.

CLÁUSULA OITAVA *DAS MEDIDAS DE SEGURANÇA*

A PERMISSONÁRIA deverá atender às exigências da Pró-Reitoria de Infraestrutura ou outro órgão competente relacionadas com as medidas de segurança, prevenção e combate ao fogo, estando obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI, elaborado pela UFSM.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

À PERMISSONÁRIA caberá total responsabilidade pela adoção de qualquer tipo de seguro contra riscos a que estiver sujeito o seu estabelecimento ou seus funcionários.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

À Universidade não caberá qualquer responsabilidade quanto a indenização ou outra forma de ressarcimento, pelos eventuais danos ou prejuízos que possa sofrer a PERMISSONÁRIA ou seu estabelecimento causado por roubo, furto, fogo ou fenômenos climáticos.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A PERMISSONÁRIA providenciará, a sua custa, o seguro de responsabilidade civil, inclusive respondendo pelo que exceder da cobertura dada pela seguradora, não cabendo a UNIVERSIDADE qualquer obrigação decorrente de riscos de espécie.



CLÁUSULA NONA DA LIMPEZA

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

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O serviço de manutenção predial na área interna e externa do local é de responsabilidade da PERMISSONÁRIA, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA DA FISCALIZAÇÃO DA LANCHERIA

A fiscalização da PERMISSONÁRIA será exercida pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A PERMISSONÁRIA obrigará-se a cumprir toda a legislação fiscal, social, trabalhista e previdenciária, pontualmente, cabendo o direito à UFSM, por seus órgãos e agentes, acesso à documentação, quando solicitar, para fiscalização complementar à dos respectivos órgãos públicos.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Em atendimento ao artigo 67 da Lei 8.666/93 fica indicada, como gestora do Termo de Permissão, o servidor da UFSM, GRACIELLI ESTER MAINARDI, SIAPE nº 1993148, como gestora substituta, a servidora da UFSM, ADRIANI SOUTO TEIXEIRA, SIAPE nº 1103688 e, como Fiscal Setorial o servidor XXXXXXXX, SIAPE XXXXXXXX.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DAS DETERMINAÇÕES DA PROINFRA/UFSM

A Pró-Reitoria de Infraestrutura poderá determinar normas e procedimentos complementares que passarão a integrar o presente Termo de Permissão, para todos os efeitos de direito relacionadas com:

- a) Higiene e limpeza
- b) Tabelamentos e preços
- c) Vestuários e uniformes
- d) Cardápios e serviços
- e) Bebidas e comestíveis
- f) Fiscalização em geral

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - DO RECOLHIMENTO DO LIXO

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

a) A PERMISSONÁRIA 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 PERMISSONÁRIA deverá, obrigatoriamente, realizar a coleta seletiva, fazendo a segregação dos resíduos em, no mínimo: resíduos recicláveis, resíduos comuns e resíduos orgânicos.

b) A PERMISSONÁRIA 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 PERMISSONÁRIA deverá comprovar, por meio da apresentação de nota fiscal ou recibo, a destinação dos resíduos supracitados, para o Setor de Planejamento Ambiental da PROINFRA – UFSM.

c) A PERMISSONÁRIA deverá instalar por sua conta, em área próxima ao local de funcionamento da lancheria, definida pela UFSM, no mínimo dois contêineres com capacidade nominal mínima de 700 L, fabricado de acordo com as normas DIN/EN 840-4 e NBR 15.911, composto de corpo, tampa e rodas. Com corpo e tampa confeccionados em material HDPE (polietileno de alta densidade) 100% virgem com proteção antioxidante e anti UV 8 (proteção anti UV classe 8), com munhão para basculamento lateral, com 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freio de estacionamento, rodas em borracha maciça, garfos de fixação em aço, com tratamento anti-corrosão, com saída inferior para escoamento de água de lavagem e com pedal para abertura da tampa, em aço, com tratamento anti-corrosão. Os contêineres deverão, obrigatoriamente, ser nas cores verde, para destinação de resíduos recicláveis, e cinza, para destinação de resíduos comuns e estarem identificados com a nomenclatura de qual tipo de resíduos serão destinados em cada um deles.

d) A PERMISSONÁRIA deverá doar os resíduos recicláveis à concessionária da Prefeitura Municipal responsável pela coleta seletiva em Santa Maria/RS, sendo comunicado à mesma a localização dos contêineres para que os caminhões realizem a coleta.

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A PERMISSONÁRIA está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento de restaurantes, lancherias, cantinas e trailers, bem como acatar as determinações complementares emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura, relacionadas com o assunto.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DAS INFRAÇÕES

Além das situações previstas expressamente n. Lei 8.666/93 e no Instrumento de Contrato, a PERMISSONÁRIA ao cometer as infrações a seguir relacionadas, ficará, por igual, sujeita às penalidades estabelecidas pela PERMITENTE:



a) Falta de higiene e limpeza do seu espaço físico e instalações, além das louças, talheres, utensílios de copa/cozinha, aparelhos, etc.;

b) Manutenção, em serviço, de empregados desuniformizados ou que apresentem ou denotem sujeira, relaxamento, desleixo, falta de decoro, inconveniência, mau atendimento ao público ou outras atitudes afins;

c) Desatenção e descortesia no atendimento ao público;

d) Manter comestíveis ao desabrigo da poeira e insetos;

e) Não manter, à disposição dos clientes, em número suficiente, louças, talheres, guardanapos, copos, canudos, açucareiros e demais utensílios de uso em estabelecimentos do gênero;

f) Não ter tabela de preços e não mantê-la afixada em local de fácil consulta;

g) Cobrar preços acima dos preços médios do mercado local;

h) Falta de disciplina entre os empregados da PERMISSONÁRIA e praticar ou permitir a prática de atos que comprometam o bom nome ou ponham em risco as instalações e/ou a segurança da PERMITENTE;

i) Vender produtos deteriorados ou que não apresentem condições adequadas de consumo;

j) Vender qualquer tipo de bebida alcoólica, inclusive cerveja.

k) Deixar de atender convocações da Pró-Reitoria de Infraestrutura ou outros órgãos da PERMITENTE naquilo que lhe for pertinente;

l) Transferir, alugar, subalugar, doar ou, mediante a utilização de qualquer artifício, passar para terceiros, durante a vigência da permissão, mesmo permanecendo em seu nome, as obrigações e/ou responsabilidades assumidas perante a PERMITENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DAS PROIBIÇÕES

Não será permitido à PERMISSONÁRIA, sob pena de revogação a Permissão, a prática de atividades que denotem monopólio, exclusividade de marca ou produto, bem como fechar seu estabelecimento, por qualquer motivo, sem a necessária autorização, expedida pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Não será permitida a propaganda de marcas de produtos no espaço usado para a identificação (nome) do estande. A identificação deverá conter somente propaganda do estande.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DAS SANÇÕES CONTRATUAIS

As sanções contratuais são as previstas no artigo 7º, da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, e art 28 do Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A ocorrência dos casos previstos no Artigo 78 da Lei nº 8.666/93 ensejará a rescisão do Termo de Permissão.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Na hipótese de atraso no pagamento da retribuição, devida pela PERMISSONÁRIA, acrescer-se-á correção monetária calculada pelo IGP-M, até o seu efetivo pagamento, bem como de juros de 0,5% (zero virgula cinco por cento) ao mês e multa contratual de 2% (dois por cento) sobre o total devido, a partir do segundo mês de inadimplemento será cobrado 4% (quatro por cento).

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Será passível de penalidade a PERMISSONÁRIA que infringir qualquer dispositivo legal (federal, estadual e/ou municipal); não cumprir quaisquer dos itens deste Termo de Permissão e/ou desobedecer às normas e procedimentos emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura, complementares a este Termo.

A - A multa será aplicada com base no que segue:

A multa por inadimplemento ao que estabelece o presente Termo de Permissão será de valor único e igual a três vezes o valor da retribuição mensal.

SUBCLÁUSULA QUARTA

Decorridos 15 (quinze) dias de atraso no pagamento referente ao consumo de energia elétrica, a PROINFRA fará o corte da energia, e para seu religamento a PERMISSONÁRIA deverá apresentar as guias comprovando o pagamento.

SUBCLÁUSULA QUINTA

Decorridos 60 (sessenta) dias de atraso no pagamento e na retribuição de energia elétrica devida, o termo de permissão será automaticamente rescindido, sem prejuízo da cobrança de multas previstas no presente termo de permissão e penalidades previstas na lei 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DA VIGÊNCIA DO TERMO DE PERMISSÃO

O presente Termo de Permissão possui prazo de vigência de **12 (doze) meses, a partir da assinatura deste termo, podendo ser prorrogado, por acordo, entre as partes, por até 60 (sessenta) meses.**

SUBCLÁUSULA ÚNICA

O prazo máximo para o início das atividades será de 15 (quinze) dias, a contar da autorização, expedida pela PROINFRA.



**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA
DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO**

A PERMISSONÁRIA obriga-se a manter, durante a vigência deste Termo, as condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório. A qualquer tempo a PERMITENTE poderá solicitar a comprovação da habilitação e qualificações em questão, conforme art. 55, inciso XIII da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA
DA REVOGAÇÃO DA PERMISSÃO**

Independentemente do fiel cumprimento das obrigações, poderá a UFSM revogar a qualquer tempo a permissão, com aviso prévio de 60 (sessenta) dias, caso deseje dar nova destinação ao espaço físico ou modificar o uso das áreas adjacentes.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA
ANTICORRUPÇÃO LEI Nº. 12.846/2013**

Para a execução deste contrato, 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 contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA
DO FORO**

Para dirimir qualquer dúvida a respeito do presente ajuste o foro competente será a Justiça Federal na cidade de Santa Maria.

Santa Maria, ___ de _____ de 2019.

PERMITENTE

PERMISSONÁRIA

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA