



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2019**

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 Global da Cesta de Produtos, para PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 83,25 m<sup>2</sup>, localizada no prédio do Centro de Artes e Letras, Prédio nº 40 A, localizado no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de 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, 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. **23081.025584/2017-25**

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

DATA: **29/07/2019**

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

LOCAL: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://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 83,25 m<sup>2</sup>, localizada no prédio do Centro de Artes e Letras, Prédio nº 40 A, localizado no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de 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 realizar reforma na área a ser ocupada, conforme especificações contidas nos anexos V e VI.

2.1.1.1. Os serviços serão executados de acordo com as disposições expressas nas especificações técnicas particularizadas, plantas e orçamento analítico, material fornecido pela Coordenação de Obras e Manutenção da Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, que faz parte integrante do presente Edital, independente de transcrição.

2.1.2. 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**, cesta de produtos, contendo no mínimo, os seguintes produtos e serviços:

Item	Quantidade	Alimentos (peso mínimo de referência)
1	1	Bolo variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de

		fubá. (fatia média) (100 g)
2	1	Torta doce recheada (diversos sabores) (fatia média) (200 g)
3	1	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120 g)
4	1	Croissant (diversos sabores) (100 g)
5	1	Empada (diversos sabores) (100 g)
6	1	Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)
7	1	Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)
8	1	Pão de queijo (unidade) (80 g)
9	1	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)
10	1	Pastel frito (diversos sabores) (100 g)
11	1	Pizza (fatia/unidade) (100 g)
12	1	Quiche (diversos sabores) (100 g)
13	1	Risóles (100 g)
14	1	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). OBS: A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa.
15	1	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)
16	1	Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.
17	1	Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g)
<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Bebidas</b>
18	1	Água com e/ou sem gás (500-600 ml)
19	1	Café expresso (180-220 mL) OBS: É vedado o uso de café solúvel.



20	1	Capuccino (180-220 mL)
21	1	Refrigerantes diversos (350ml) – comum, <i>diet</i> e <i>light</i>
22	1	Sucos naturais diversos (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (200-300 mL). OBS: Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.

2.1.3. A Licitante Vencedora compromete-se a instalar no local, os equipamentos necessários para o fornecimento dos produtos descritos no item 2.1.2.

2.2. O horário de funcionamento será das 7:30h às 21:30h horas de segunda à sexta-feira. Demais horários ficarão a critério da licitante vencedora, desde que autorizado pela PROINFRA.

2.3 O acesso à Lanchonete é franqueado à Comunidade Universitária: servidores, alunos, servidores, terceirizados, usuários, convidados e visitantes.

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

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

2.6. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas.

2.7. 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 84 (oitenta e quatro) meses, por acordo entre as partes, mediante aditamentos anuais.

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

2.9. A licitante vencedora não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, o fornecimento da atividade de lancheria de que trata o presente edital.

### 3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE REFORMA

3.1. O prazo máximo para a execução dos serviços será de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da assinatura do Termo de Permissão, podendo ser prorrogado por uma única vez por 30 (trinta) dias.

3.2. A direção geral dos serviços, na forma da legislação vigente, será da incumbência de um profissional habilitado, com certidão do CREA ou CAU, se o profissional, pertencer a outro estado da federação, deverá ser autorizado ou visado no CREA/ RS ou CAU/RS, e mais declaração que o mesmo é do quadro técnico da empresa.

3.3. Na ocorrência de fatos excepcionais e imprevisíveis, os pedidos de prorrogação de prazo serão encaminhados por escrito à UFSM, 01 (um) dia após o evento, com justificativa circunstanciada.

3.3.1. A simples ocorrência de chuvas não justifica a prorrogação do prazo, exceto quando se tratar de temporais ou períodos excepcionais de chuvas, plenamente comprovados, inclusive através de boletins meteorológicos aceitos pela UFSM.

3.4. A fiscalização dos serviços será da competência e responsabilidade exclusiva da Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM, a quem caberá fazer cumprir o objeto da presente licitação, bem como autorizar o pagamento das faturas, alterações de projetos, substituições de materiais, e praticar todos os atos que se fizerem necessários para a fiel execução dos serviços.

3.4.1. A licitante vencedora se obriga a facilitar todas as atividades de Fiscalização que será exercida no interesse da UFSM, o que não exclui nem reduz a responsabilidade da licitante vencedora, inclusive perante terceiros.

3.4.2. Todos os encargos sociais, fiscais e para-fiscais, taxas e emolumentos que recaírem sobre o contrato de execução ou decorrerem de seu objeto, serão de inteira responsabilidade da licitante vencedora, assegurando-se à UFSM o direito de, em qualquer tempo, examinar os documentos relativos ao cumprimento dessas obrigações, bem como fiscalizar e exigir o atendimento das normas legais de natureza fiscal e trabalhista.

3.4.3. O documento hábil para aferição, comprovação e avaliação de todos os fatos e assuntos relacionados, à execução do objeto do presente Edital, será o Diário de Ocorrências, onde tanto a licitante vencedora, como a Universidade, através da Fiscalização da Pró-Reitoria de Infraestrutura - UFSM deverão lançar e anotar tudo o que julgarem conveniente, visando a comprovação real do andamento dos serviços e execução dos termos da contratação, sendo conferido, diariamente, por representantes credenciados de ambas as partes. As decisões e providências que ultrapassarem a competência destes deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil, para a adoção de medidas convenientes.

3.5. Deverão ser seguidas as especificações técnicas particularizadas, sendo que todos os materiais empregados nos serviços deverão ser de primeira qualidade, segundo as normas técnicas brasileiras.

3.6. A licitante vencedora deverá entregar limpo o local da obra/serviços, isto é, sem entulhos e sobras de materiais. Todos os transportes internos e externos de materiais e pessoal será a cargo da licitante vencedora, devendo a mesma fazer remoção periódica do lixo e eventuais entulhos da obra, para um local determinado pela fiscalização, onde não venha a causar transtornos.

3.6.1. Todo entulho gerado na obra deverá ser removido para fora da área do Campus da UFSM, por empresa devidamente licenciada pelos órgãos ambientais competentes.

3.7. O recebimento provisório dos serviços se fará após o término do prazo de execução, mediante termo de recebimento provisório, assinado por um representante legal da licitante-vencedora e pelo representante da UFSM responsável pela fiscalização dos serviços, no prazo de até 15 (quinze) dias. Este termo estabelecerá o prazo máximo para a licitante vencedora efetuar correções, se for o caso.

3.7.1. Após, os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de até 60 (sessenta) dias pela Comissão de Recebimento de Obras da UFSM, conforme portaria designada pelo reitor, sendo lavrado Termo de Recebimento Definitivo, desde que satisfeitas as seguintes condições:

a) Atendidas todas as reclamações da FISCALIZAÇÃO/UFSM, referente a defeitos ou imperfeições que venham a ser verificadas em qualquer elemento da obra ou serviços executados;

b) Entrega da Certidão Negativa de Débito (CND), fornecida pelo INSS, relativa a obra/serviços.

3.8. A licitante vencedora assumirá integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar, pelo fornecimento de equipamentos, materiais e mão-de-obra, pelas instalações, assim como pelo cumprimento dos elementos técnicos fornecidos pela Universidade bem como por quaisquer danos decorrentes da realização dos serviços, causados à UFSM ou a terceiros.



3.9. A guarda e zelo dos materiais depositados ficará a cargo da licitante vencedora, que deverá repor aqueles avariados, quebrados, defeituosos ou furtados. Os materiais depositados na obra e já pagos não poderão ser retirados do local, a não ser que haja ordem escrita da fiscalização responsável da UFSM.

3.10. A licitante se obriga a cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene de trabalho, fornecendo os equipamentos de proteção individual a todos os operários, mestres, especialistas, engenheiros, fiscais e visitantes, tais como: capacetes, calçados, luvas, capas, cintos e outros materiais necessários.

#### 4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. 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.

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

#### 5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição da chave de identificação e da senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

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

5.3. 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.

5.4. 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.

## 6. DO ENVIO DA PROPOSTA

6.1. 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 **29/07/2019**, horário de Brasília, exclusivamente, por meio de sistema eletrônico.

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

6.2. 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.

6.3. 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.

### 6.4. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:

6.4.1 O preço unitário e global da Cesta de Produtos, em reais, considerando os itens constantes no subitem 1.1 do Termo de Referência, em anexo ao presente edital.

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

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

**6.4.3. 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.**

6.4.3.1. 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.

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

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

## 7. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

7.1. A partir das 09 (nove) horas do dia **29/07/2019** terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico nº **56/2019**, 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.

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

7.3. 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.

7.3.1. Os lances deverão ser ofertados para o valor total do item.

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

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

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

7.5.2. Os lances enviados em desacordo com o subitem 7.5.1. deste edital serão descartados automaticamente pelo sistema.

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

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

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. 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:

7.10.1. 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.

7.10.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no subitem 7.10 deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta

7.11. 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.

7.12. 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.

## 8. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1. Após a negociação, caso o menor preço global ofertado seja superior ao máximo admitido pela UFSM, o mesmo não será aceito.

8.1.1. Será desclassificada a proposta ou lance vencedor que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.2. Caso não se realize lance, será verificado a conformidade entre a proposta de menor preço global e o valor estimado para a contratação, respeitado o estabelecido no subitem 8.1 deste edital.

8.3. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de **menor preço global da Cesta de Produtos**, observadas as especificações constantes no Termo de Referência em anexo do presente Pregão.

8.3.1. 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.

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

8.3.2.1. No caso de optar pela realização de visita, a mesma deverá ser agendada com antecedência da seguinte forma: pelo telefone (55) 3220-8262, com o Servidor Renato Rosa Correa.

8.3.2.2. O prazo para as visitas encerrar-se-á às 17:00 horas do dia **26/07/2019**.

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

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

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

8.4. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 7.10.1. deste edital, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 7.10. deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

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

8.5. 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.

8.6. 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 9 deste Edital.

8.7. 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.

## 9. DA HABILITAÇÃO





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

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

OBS: Os documentos digitalizados no sitio comprasgovernamentais 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.

9.1.2. 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.

9.2. 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 9.2.1 deste edital, como condição de adjudicação.

9.2.1. 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.

9.2.1.1. A prorrogação que se refere o subitem 9.2.1 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.

9.2.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 9.2.1 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.

## 10. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

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

10.2. 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.

10.3. 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.

10.4. Como garantia contratual, a licitante vencedora prestará garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor investido na reforma e 5% (cinco por cento) do valor de retribuição, através de:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública,
- b) Fiança bancária
- c) Seguro-garantia.

10.4.1. Caberá à licitante vencedora optar, no momento da assinatura do Termo de Permissão, por uma das modalidades de garantia acima enumeradas, e efetuando o depósito ou a entrega de documentação referente a mesma no prazo máximo de 10 (DEZ) dias após a assinatura do contrato, como condição de eficácia deste, sob pena de decair do direito à adjudicação.

10.4.2. A garantia, a ser prestada pela licitante vencedora, deverá abranger o prazo de vigência do Termo de Permissão.

10.4.3. A garantia referente à reforma será restituída, da forma integral ou o que dela restar, após o recebimento definitivo dos serviços de reforma e a garantia referente à retribuição será restituída, da forma integral ou o que dela restar, após o encerramento deste Termo de Permissão.

## 11. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

11.1. 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*.

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

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

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

## 12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS



12.1. 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.

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

### 13. DO PAGAMENTO

13.1. A Licitante Vencedora obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 10 do mês subsequente ao evento, o valor de **R\$ 2.130,00** (dois mil cento e trinta reais), como retribuição pela ocupação da área física, descrita no item 2 deste edital.

13.1.1 A Licitante Vencedora também realizará obra de reforma do espaço ocupado, cujo valor investido será descontado do valor de retribuição, na proporção de 50% do valor da parcela mensal de retribuição, até a quitação do valor previsto no anexo VI deste edital.

13.2. 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.

13.3. Decorridos os 12 (doze) meses do Termo de Permissão, os preços serão reajustados baseados na variação do índice do IPCA-E do período.

13.4. 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.

13.5. 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.

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

13.7. 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).

13.8. 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).

### 14. DAS PENALIDADES E MULTAS

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

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

14.3. As multas previstas são as seguintes:

14.3.1. Será aplicada multa por inadimplemento de 4% (quatro por cento) do valor previsto para reforma caso a Licitante Vencedora não cumprir com os prazos e obrigações constantes neste edital e no termo de referência, em anexo.

14.3.2. Na hipótese de atraso no pagamento da retribuição, devida pela Licitante Vencedora, acrescer-se-á correção monetária calculada por índices oficiais, 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).

14.3.3. 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.

14.3.4. 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.

## 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. 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.

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

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

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

15.7. 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.

15.8. Fica indicado como gestor do Termo de Permissão a Servidora Gracielli Ester Mainardi, SIAPE 1993148, conforme determina o artigo 67 da Lei 8.666/93 e como gestora substituta Adriani Souto Teixeira, SIAPE 1103688.

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

15.10. 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](mailto:pregao@ufsm.br).

15.11. 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.

15.12. Cópias deste Edital, bem como Termo de Referência e demais anexos, estão disponíveis para download nos portais [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) e [site.ufsm.br](http://site.ufsm.br).

15.13. 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>.

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

15.15. 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, 11 de julho de 2019.

JANE LÚCIA LAMPERT  
Coordenadora de Editais e Contratos

Anexo I

TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO 056/2019

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 83,25 m<sup>2</sup>, localizada no prédio do Centro de Artes e Letras, Prédio n° 40 A, localizado no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de lancheria, com o fornecimento de cesta de produtos com os seguintes produtos.

Item	Quantidade	Alimentos (peso mínimo de referência)
1	1	Bolo variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá. (fatia média) (100 g)
2	1	Torta doce recheada (diversos sabores) (fatia média) (200 g)
3	1	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120 g)
4	1	Croissant (diversos sabores) (100 g)
5	1	Empada (diversos sabores) (100 g)
6	1	Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)
7	1	Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)
8	1	Pão de queijo (unidade) (80 g)
9	1	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)
10	1	Pastel frito (diversos sabores) (100 g)
11	1	Pizza (fatia/unidade) (100 g)
12	1	Quiche (diversos sabores) (100 g)
13	1	Risóles (100 g)
14	1	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). OBS: A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa.
15	1	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)
16	1	Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.
17	1	Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g)
		<b>Bebidas</b>
18	1	Água com e/ou sem gás (500-600 ml)
19	1	Café expresso (180-220 mL) OBS: É vedado o uso de café solúvel.
20	1	Capuccino (180-220 mL)
21	1	Refrigerantes diversos (350ml) – comum, <i>diet e light</i>
22	1	Sucos naturais diversos (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (200-300 mL). OBS: Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.

1.2. Os lanches deverão ser produzidos no dia.

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

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

1.5. A oferta das bebidas será definida pela Licitante Vencedora.



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

1.7. A Licitante Vencedora deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

1.8. O gestor do contrato e/ou a Comissão Editalícia das Lanchonetes da Permissão de Uso poderá solicitar à Licitante Vencedora a comercialização de outros alimentos e/ou bebidas, sendo que, a Licitante Vencedora ficará sujeita a cumprir o solicitado pela fiscalização.

1.9 No caso da inserção de novos alimentos e/ou bebidas para a comercialização na Lanchonete, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pela fiscalização do contrato.

1.10. A Licitante Vencedora deverá observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas.

1.11. 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 Contrato. A Licitante Vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados.

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

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

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

1.15. A Licitante Vencedora deverá disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis para o comensal levar os lanches, sem custo adicional ao cliente.

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

1.17. O fornecimento (comercialização) de alimentos e bebidas deverá ocorrer somente na Lanchonete citada neste Termo de Referência, ficando proibido o transporte das preparações para serem consumidas em outros locais.

1.18. Utilizar somente maionese industrializada na elaboração das preparações.

1.19. A Licitante Vencedora deverá identificar todas as preparações comercializadas através de display.

1.20. A Licitante Vencedora deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não haja atraso na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

1.21. O pagamento dos alimentos e/ou bebidas na lanchonete será efetuado diretamente pelo usuário à Licitante Vencedora, no caixa. Para o troco, a Licitante Vencedora deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente, nos casos de falta de moeda ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie pela Licitante Vencedora.

1.22. A Licitante Vencedora deverá manter em local visível uma tabela de preços impressa, tipo cartaz, dos principais produtos para comercialização na lanchonete, de acordo

com a proposta de preços licitada.

## 2. DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

2.1. 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.

2.1.1. No que se refere à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a Licitante Vencedora deverá:

- a) estabelecer fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O acesso às instalações não deverão ser comuns a outros usos.
- b) Garantir as separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- c) Manter em adequado estado de conservação: o piso, as paredes, o teto, as portas, as janelas (sem cortinas), os equipamentos e filtros para climatização, os equipamentos, móveis e utensílios.
- d) Adquirir e instalar barreiras de proteção nas portas e telas milimetradas (malha de 2 milímetros) nas portas e nas janelas. As barreiras de proteção deverão ser adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais. As telas milimetradas deverão ser removíveis para limpeza.
- e) Manter as áreas externa e interna do estabelecimento livres de objetos em desuso e da presença de animais.
- f) Manter as instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes.
- g) Garantir que o sistema de ventilação e circulação de ar mantenha o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.
- h) Adquirir e instalar na área de preparação do alimento coifa(s), de material liso, resistente, de fácil limpeza e sem gotejamento de gordura.
- i) Possuir equipamentos, móveis e utensílios de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. Seus desenhos deverão permitir a higienização adequada. As superfícies que entram em contato com o alimento deverão ser lisas, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. É vedado o uso de madeira em móveis, equipamentos e utensílios.
- j) Dispor no estabelecimento de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, balança, relógios, entre outros.
- k) Realizar a manutenção programada e periódica: do sistema de climatização e de exaustão; dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos (termômetros, balanças); dos equipamentos de refrigeração e congelamento e dos equipamentos de conservação e distribuição a quente e a frio. Estas manutenções deverão ser registradas, verificadas, datadas e rubricadas. Os registros deverão estar disponíveis no estabelecimento.
- l) Adquirir, instalar e suprir o(s) lavatório(s) para higienização das mãos com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, higienizado sempre que necessário e, no mínimo, diariamente.

2.1.2. No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a Licitante Vencedora deverá:

- a) Possuir responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado e uniformizado. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- b) Estabelecer operações de higienização com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias, de acordo com o Quadro abaixo:

<b>Periodicidade de higienização</b>	<b>Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios</b>
Diário	Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de higienização, produção e distribuição; maçanetas; lavatório(s) (pias) e





	recipientes de lixo.
Diário ou de acordo com o uso	Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores, cadeiras e mesas (refeitório).
Semanal	Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; equipamentos de refrigeração e congelamento, filtro de ar condicionado ( <i>split</i> ).
Quinzenal	Estoque; estrados.
Mensal	Luminárias; interruptores; tomadas; telas e teto.
Mensal ou de acordo com a necessidade	Caixa de gordura.
Trimestral	Ar condicionado ( <i>split</i> ) (higienização completa do equipamento).
Semestral	Reservatório de água (caixa d'água)

É proibido: varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação de alimentos, reaproveitar embalagens de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

c) Dispor de registros verificados, datados e rubricados, das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas diariamente. Estes deverão estar disponíveis no estabelecimento.

d) Manter as áreas de preparação e armazenamento de alimentos sem a presença de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas.

e) Utilizar produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde (MS). A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, deverão obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes. Estes produtos deverão ser identificados e guardados em local específico, distante de alimentos e bebidas.

f) Dispor de utensílios, equipamentos e materiais para a higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.

g) Trocar a cada duas horas os panos de limpeza (panos de prato), quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos. Caso sejam panos de limpeza descartáveis não deverão ser reutilizados. Os panos de limpeza não descartáveis deverão ser limpos através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, enxaguados com água potável e corrente. A higienização destes panos deverá ser realizada em local próprio para esse fim, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. A secagem dos panos deverá ser realizada em local adequado.

h) Higienizar diariamente as esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com os alimentos, através de fervura em água, por no mínimo 5 minutos, ou outro método adequado. Caso não seja realizado este procedimento, a troca das esponjas deverá ser realizada, no mínimo, diariamente.

2.1.3. No que se refere ao Controle Integrado de Pragas, a Licitante Vencedora deverá:

a) Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores, pragas urbanas e animais domésticos.

b) Definir ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

c) Contratar empresa especializada para realizar o controle químico com periodicidade mínima mensal, de acordo com a Resolução RDC nº. 52, de 22 de outubro de 2009, ou outra legislação aplicável, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas. A empresa contratada deverá estabelecer procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos e bebidas, dos equipamentos e dos utensílios.

d) Apresentar, ao gestor do contrato e/ou a Comissão Editalícia das Lanchonetes durante a fiscalização os registros verificados, datados e rubricados, que comprovem o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada.

2.1.4. No que se refere ao abastecimento de água, a Licitante Vencedora deverá:

- a) Solicitar à PROINFRA, semestralmente, a higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da mesma. A certificação da higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da água (original ou cópia) deverão estar disponíveis no estabelecimento e deverão ser apresentados a Comissão Editalícia das Lanchonetes durante a fiscalização.
- b) Utilizar gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

2.1.5. No que se refere ao manejo de resíduos, a Licitante Vencedora deverá:

- a) Dispor no estabelecimento de coletores de resíduos de fácil higienização e transporte, devidamente identificados (resíduos orgânicos, resíduos recicláveis e rejeitos), íntegros, dotados de tampas sem contato manual, sacos plásticos e em número suficiente.
- b) Retirar os resíduos coletados na área de produção, armazenamento e distribuição de alimentos frequentemente e estocar em local fechado e isolado. Não é recomendado que o lixo seja retirado da área de manipulação e armazenamento pelo mesmo local onde entram as matérias-primas, e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

2.1.6. No que se refere aos manipuladores de alimentos, a Licitante Vencedora deverá:

- a) Considerar como manipulador de alimento qualquer pessoa que entrar em contato direto ou indireto com o alimento e/ou bebida.
- b) Realizar o controle de saúde dos manipuladores de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros no estabelecimento.
- b) Supervisionar a saúde dos manipuladores diariamente. Sempre que verificado a presença de doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e/ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos o manipulador deverá ser afastado de suas atividades de manipulação de alimentos.
- c) Disponibilizar aos manipuladores, no mínimo dois conjuntos de uniforme completo de cor clara (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões, calças compridas e calçados fechados). Os manipuladores deverão utilizar esse uniforme exclusivamente na área de preparação e distribuição de alimentos e trocá-lo sempre que necessário, e no mínimo diariamente. O uniforme deverá ser mantido em adequado estado de limpeza e conservação. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.
- d) Garantir que seus manipuladores estejam dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas de acordo com cartazes afixados nas áreas de manipulação de alimentos, unhas curtas, sem esmalte e/ou base, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. É proibido na área de manipulação e distribuição de alimentos: falar desnecessariamente, cantar, assobiar, tossir, espirrar; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer; cuspir; experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo; assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; manipular dinheiro; fumar; tocar maçanetas com as mãos sujas e fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.
- e) Garantir que os visitantes cumpram os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores de alimentos. São considerados visitantes pessoas que não fazem parte do quadro funcional da Empresa, tais como: fornecedores, alunos, professores, responsáveis pela manutenção, entre outros.
- f) Garantir que seus manipuladores sejam capacitados na admissão e no mínimo anualmente pelo responsável técnico, em temas que abordem a contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas em serviços de alimentação. As capacitações deverão ser registradas mediante documentação e esses registros deverão estar disponíveis no estabelecimento.
- g) Disponibilizar equipamentos de proteção individual (EPIs), em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

2.1.7. No que se refere às matérias-primas, ingredientes e embalagens, a Licitante Vencedora deverá:



a) Realizar o recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens em áreas protegidas e limpas. As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser inspecionadas no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. As temperaturas no recebimento e armazenamento de matérias-primas e ingredientes, deverão estar de acordo com os seguintes critérios:

<b>Alimentos</b>	<b>Temperatura de recebimento</b>
Alimentos congelados	- 12°C ou inferior ou conforme rotulagem
Alimentos refrigerados	7°C ou inferior ou conforme rotulagem
<b>Alimentos</b>	<b>Temperatura de armazenamento</b>
Alimentos congelados	- 18°C ou inferior ou conforme rotulagem
Alimentos refrigerados	Inferior a 5°C ou conforme rotulagem

b) Realizar o controle das temperaturas de recebimento e armazenamento e manter os registros verificados, datados e rubricados no estabelecimento, por no mínimo três meses.

c) Dispor de equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos e bebidas a serem armazenados. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento: I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; II. Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; III. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste regulamento. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

d) Garantir, no momento da higienização dos equipamentos de frio, que os alimentos sejam mantidos com temperatura inferior a 5°C, no caso de alimentos refrigerados, ou  $\leq$  a -18°C, no caso de alimentos congelados.

e) Devolver ao fornecedor ou manter identificado e armazenado separadamente no estoque para posterior devolução, lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos. É vedado o uso de matérias-primas e ingredientes com prazo de validade vencido.

f) Manter matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes. As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.

g) Manter alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento, alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem.

#### 2.1.8. No que se refere à preparação do alimento, a Licitante Vencedora deverá:

a) Utilizar matérias-primas, ingredientes e embalagens para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Estabelecer medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.

b) Garantir que produtos perecíveis não fiquem expostos à temperatura ambiente em tempo superior a 30 minutos.

c) Acondicionar e identificar de acordo com a rotulagem os alimentos que não foram utilizados na totalidade.

d) Garantir que o tratamento térmico do alimento atinja 70°C em todas as partes. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70°C o tratamento térmico deverá ser garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

e) Monitorar e garantir que óleos e gorduras utilizados não sejam aquecidos à temperatura superior a 180°C. Quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor) os óleos e gorduras devem ser substituídos.

f) Conduzir o descongelamento sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C. Quando utilizado o forno de micro-ondas para descongelamento, o alimento deverá ser submetido à cocção imediata. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente e/ou em água parada ou

corrente. Após o descongelamento, o produto não deverá ser recongelado.

g) Garantir que a temperatura do alimento preparado e conservado a quente esteja superior a 60°C, por no máximo 6 horas. Deve existir o monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente. O registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado deverá estar disponível no estabelecimento.

h) Garantir que os produtos preparados sejam embalados, identificados e conservados de acordo com os seguintes critérios:

<b>Alimento preparado</b>	
<b>Tempo (validade)</b>	<b>Temperatura em °C</b>
Inferior a 5 dias	≤ 4°C e <5 °C
5 dias	4°C ou menos
Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C.	

i) Realizar o controle das temperaturas dos equipamentos de refrigeração e congelamento e manter os registros verificados, datados e rubricados no estabelecimento.

j) Garantir que os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutícolas sigam os seguintes procedimentos operacionais: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; IV. Enxágue com água potável. Deverá estar implementado no estabelecimento uma instrução de trabalho relacionada ao procedimento de higienização dos hortifrutícolas.

l) Garantir que os ovos utilizados obedeçam aos seguintes critérios: I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem (preferencialmente refrigerados); III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis; IV. Não utilizar ovos crus ou malcozidos em preparações como maionese caseira, mousse, merengue, entre outros; V. Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade; VI. Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura; VII. Não reutilizar embalagens dos ovos para outros fins.

m) Garantir a guarda de amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5°C. Permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos quando a UFSM solicitar.

2.1.9. No que se refere ao armazenamento do alimento preparado, a Licitante Vencedora deverá:

a) Garantir que o armazenamento do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorra em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

2.1.10. No que se refere à exposição ao consumo do alimento preparado, a Licitante Vencedora deverá:

a) Manter a área de exposição, consumação ou refeitório organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

b) Dispor de equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

c) Registrar a temperatura do(s) equipamento(s) de exposição de alimentos preparados. Os registros verificados, datados e rubricados deverão estar disponíveis a Comissão Editalícia das Lanchonetes durante a fiscalização.

d) Dispor de equipamentos de exposição do alimento preparado na área de consumação dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.

e) Garantir que os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres estejam devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

f) Garantir a ausência de ornamentos e plantas na área de produção e distribuição de alimentos.

g) Garantir que funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões,



não manipulem os alimentos.

2.1.11. No que se refere à documentação e registro, a Licitante Vencedora deverá:

a) Garantir que o estabelecimento tenha implementado, no mínimo, o Manual de Boas Práticas e os quatro Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de acordo com a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 ou de acordo com legislação sanitária vigente. Esses documentos deverão estar disponíveis aos funcionários envolvidos, a autoridade sanitária e aos fiscais da Comissão Editalícia das Lanchonetes da UFSM.

2.1.12. No que se refere à responsabilidade, a Licitante Vencedora deverá:

a) Garantir que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos seja comprovadamente submetido a Curso de Capacitação anual em Boas Práticas para Serviços de Alimentação com no mínimo 16 horas de carga horária de acordo com a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 ou de acordo com legislação sanitária vigente. Esse curso deverá abordar no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas. O documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deverá estar devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático e estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização da Comissão Editalícia das Lanchonetes.

b) Realizar notificação compulsória aos órgãos oficiais de Vigilância Sanitária em caso de surtos de doença transmitida por alimentos.

### **3. DA CONSERVAÇÃO DA LANCHONETE**

3.1. A Licitante Vencedora deverá assinar um Termo estabelecido pela UFSM estando ciente da situação predial antes do início das atividades.

3.2. O serviço de manutenção predial nas áreas 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, manutenção de goteiras e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

3.3. Ao término do Contrato, a Licitante Vencedora na presença dos servidores designados pela UFSM realizará a inspeção e verificação predial: integridade da estrutura interna do local cedido, devendo logo após assinar o Termo de Devolução.

3.4. Somente depois de constatado o estado de conservação predial da Lanchonete, será realizada a assinatura do Termo de Devolução.

### **4. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA**

4.1. Os serviços, objeto de preço pela Licitante Vencedora, obedecendo ao disposto no respectivo instrumento convocatório e seus anexos, nas Leis nº8.666/93 e nº10.520/02, no Decreto nº5.450/05 e demais normas legais pertinentes.

4.2. Manter, durante o período de vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

4.3. Implantar de forma adequada, a planificação, execução e supervisão dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto dos serviços.

4.4. Será obrigação da Licitante Vencedora o fornecimento de todos os produtos, insumos e equipamentos para produção de alimentos.

4.5. A Licitante Vencedora deverá: Prover os móveis, equipamentos e utensílios relacionados abaixo:

<b>Equipamentos, móveis e utensílios</b>	<b>Quantidade mínima</b>
<b>Área de manipulação</b>	
Balança de bancada com capacidade de 50Kg com precisão mínima de 10g.	1
Bancadas com duas cubas (40x60cm) com gradil em aço inoxidável 304 com gradil para a área de manipulação de alimentos (área de produção) (90 x 60 x 170 cm) (AxLxC) *Medidas de Referencia	Conforme planta baixa (ANEXO II).
Bancadas com tampo em aço inoxidável 304 e armários fechados na parte inferior em aço inoxidável para a área de manipulação de alimentos (90 x 60 x 370 cm) (AxLxC) *Medidas de Referencia	Conforme planta baixa (ANEXO II).
Batedeira	1
Caixas vazadas	Suficiente para produção e distribuição
Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)	3
Condicionador de ar deve ser do tipo parede ou piso-teto, com capacidade mínima de 22.000 BTU/h, monofásico, apresentar ciclo reverso. Deverá ser instalado em local indicado pela PROINFRA. A unidade externa deve ser de descarga vertical, instalada em local que não seja área de circulação de pessoas. As tubulações devem apresentar isolamento com fita PVC na cor branca e bom acabamento.	1
Cooktop – 5 bocas (fogão a gás) (13,1x68,5x46 cm) (AxLxC)*Medidas de Referencia	1
Cuba (30x30cm) para higienização de mãos (60x45 cm) (LxC)*Medidas de Referencia	Conforme planta baixa (ANEXO II).
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Dispenser para papel toalha	1
Dispenser para sabonete líquido	1
Estante em aço inoxidável 304 com divisórias (40 x 110 cm) (LxC) *Medidas de Referencia	Conforme planta baixa (ANEXO II).
Extrator de suco	1
Forno elétrico	1
Forno micro-ondas	2
Freezer vertical (área de produção) (60 x 60 cm) (LxC) *Medidas de Referencia	1
Liquidificador	2
Mesa de apoio em aço inoxidável 304 (liga 18.8) com gradil (90 x 80 x 150 cm) (AxLxC) *Medidas de Referencia	Conforme planta baixa (ANEXO II).
Panelas, pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes	Suficiente para produção
Prateleira em aço inoxidável 304 compatível para forno elétrico	Conforme planta baixa (ANEXO II).
Prateleira em aço inoxidável 304 compatível para micro-ondas	Conforme planta baixa (ANEXO II).
Prensa elétrica ou a gás (13,1x68,5x46 cm) (AxLxC)*Medidas de Referencia	1
Refrigerador (geladeira) (área de produção) (60 x 60 cm) (LxC) *Medidas de Referencia	1
Sistema de exaustão com dutos e coifas confeccionados em chapa de aço inoxidável 304, espessura nº 16 ou superior. Deverá ser um sistema isento de vazamentos, ruídos e vibrações. Os dutos deverão ser totalmente estanques, para tanto, todas as juntas (longitudinais e transversais), assim como a junção com as coifas deverão ser	1



calafetadas. A coifa deverá cobrir toda a área com geração de vapores (fogão, fritadeiras, chapas, etc.) e possuir sistema de filtragem gravitacional padrão para cozinhas industriais. O sistema deve possuir exaustor centrífugo ou axial com vazão mínima de 2.000 m³/h e descarga afastada de janelas ou área de circulação. Deverá atender às normas sanitárias vigentes	
Termômetro tipo espeto	2
<b>Área de distribuição (salão)</b>	
Balcão expositor quente com corrediça para apoio de pratos e bandejas (área de distribuição) (LxC) (70x1,40cm) *Medidas de Referencia	1
Balcão expositor refrigerado com corrediça para apoio de pratos e bandejas (área de distribuição) (LxC) (70x70cm) *Medidas de Referencia	1
Bancada de apoio para Caixa (pagamento) com tampo móvel para acesso a área de distribuição (LxC) (90x1,45cm) *Medidas de Referencia	1 Conforme planta baixa (ANEXO II).
Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)	3
Condicionador de ar deve ser do tipo piso-teto, com capacidade mínima de 48.000 BTU/h, trifásico, apresentar ciclo reverso. Deverá ser instalado em local indicado pela PROINFRA. A unidade externa deve ser de descarga vertical, instalada em local que não seja área de circulação de pessoas. As tubulações devem apresentar isolamento com fita PVC na cor branca e bom acabamento.	1
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Expositor de bebidas vertical (refrigerador) (80 x 60 cm) (LxC) *Medidas de Referencia	2
Guarda corpo em aço inox (condutor de fluxo) (90 x 250 cm) (AxC) *Medidas de Referencia	Conforme planta baixa (ANEXO II).
Máquina de café e chás	1
Mesa de apoio para café e chás (área de distribuição) (90 x 50 x 160 cm) (AxLxC) *Medidas de Referencia	Conforme planta baixa (ANEXO II).
Mesas, bancadas e cadeiras para refeitório	Conforme planta baixa (ANEXO II).
Módulo neutro para apoio de pratos e talheres (LxC) (70x70cm) *Medidas de Referencia	1
Panelas, pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes	Suficiente para a distribuição

\*Equipamentos dispostos conforme planta baixa (ANEXO II).

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

4.6. A Licitante Vencedora deverá manter as áreas da Lanchonete devidamente climatizadas por meio da utilização de ar condicionado tipo *split*.

4.7. O Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente.

4.8. A Licitante Vencedora deverá contratar e manter no estabelecimento responsável técnico com ensino superior em Nutrição com registro no Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região (CRN<sub>2</sub>), com carga horária mínima de 12 horas semanais. Este profissional estará sujeito ao que delibera a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 ou legislação vigente, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições,



estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. A Licitante Vencedora deverá efetuar o pagamento deste profissional de acordo com o piso salarial estabelecido pelo Sindicato dos Nutricionistas do Estado do Rio Grande do Sul.

4.9. Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) com documento comprobatório no local.

4.10. A Licitante Vencedora ficará responsável pelo fornecimento dos uniformes e EPIs aos seus funcionários, compreendendo: jalecos de manga curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões; calças compridas e blusas de cor branca; calçados fechados e/ou botas antiderrapantes; touca descartável (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios); luvas de malha de aço para corte e desossa; luvas térmicas para proteção contra queimaduras e luvas de borracha para proteção do manipulador em tarefas como lavagem de panelas e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, higienização das áreas de lixo; manipulação de produtos químicos; incluídos os demais constantes na Norma Regulamentadora 6 (NR 6). Todos os EPIs deverão ter o número do Certificado de Aprovação (CA) fornecido pelo Ministério do Trabalho. Os EPIs e uniformes deverão estar disponíveis em quantidade adequada para o serviço prestado. Os jalecos, calças e blusas, deverão ser fornecidos em número igual ou superior a dois por manipulador; deverão ser trocados e lavados diariamente.

4.11. Instruir a seus colaboradores, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório.

4.12. Efetuar a imediata substituição de qualquer colaborador que, a critério da UFSM, não esteja habilitado para a prestação dos serviços.

4.13. Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer colaborador considerado em conduta inconveniente pela UFSM.

4.14. A Licitante Vencedora, não pode ter nenhum vínculo empregatício com funcionário vinculado a UFSM.

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

4.16. O controle de saúde dos empregados da Licitante Vencedora, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária relativas aos exames médicos é de responsabilidade da Licitante Vencedora. Será exigido da Licitante Vencedora o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) expedido pelo médico do trabalho nas seguintes situações: admissão, periódica, troca de função, retorno as atividades e demissão. O ASO deveser estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização.

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

4.18. A Licitante Vencedora deverá permitir que os servidores, designados Fiscais, realizem vistorias nos locais de preparação e acondicionamento dos alimentos. A Licitante Vencedora deverá permitir a instalação de local apropriado para as atividades de fiscalização, podendo ser este, somente um local para instalação de mesa e computador conforme necessário. A Licitante Vencedora deverá permitir que os servidores designados como Fiscais realizem vistoria nos locais de acondicionamento dos alimentos, estando a Licitante Vencedora ciente que se identificados alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, de origem duvidosa, ou com outra característica sensorial em desacordo, os mesmos serão retirados.

4.19. A Licitante Vencedora deverá permitir a vistoria dos alimentos em exposição,





estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo irão ser retirados.

4.20. Os danos causados a terceiros pelo descumprimento das normas técnicas e sanitárias recairão sobre a Licitante Vencedora e o seu responsável técnico.

4.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFSM.

4.22. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

4.23. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

4.23.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

4.23.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

4.23.3. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

4.23.4. Capacitação periódica dos colaboradores, no mínimo anual, sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação. Os registros da capacitação deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis a Comissão Editalícia das Lanchonetes.

4.24. A Licitante Vencedora deverá providenciar os alvarás, registros, e licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal, ficando a UFSM totalmente isenta destas responsabilidades. Estes documentos deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis a Comissão Editalícia das Lanchonetes.

4.25. A Licitante Vencedora deverá instalar, antes do início das atividades da Lanchonete, a critério da Pró-Reitoria de Infraestrutura (PROINFRA), o quadro de medição de energia elétrica (incluindo o aparelho medidor), na parede externa à lanchonete, 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 lanchonete, interceptando-se ali os condutores de alimentação da lanchonete, de acordo com o projeto fornecido pela PROINFRA.

4.26. 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.

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

4.27. A Licitante Vencedora será responsável pelo recolhimento de resíduos e rejeitos, conforme discriminado abaixo:

4.27.1. A Licitante Vencedora deverá dar destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento da Lanchonete, sem ônus para a UFSM. A licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, realizar a coleta seletiva, fazendo a segregação dos resíduos em, no mínimo: resíduos orgânicos, resíduos recicláveis e rejeitos.

4.27.2. 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 3 meses (90 dias) a Licitante Vencedora deverá comprovar, por meio da apresentação de nota fiscal ou recibo, a destinação dos resíduos supracitados, para a PROINFRA – UFSM.

4.27.3. A Licitante Vencedora deverá instalar, por sua conta, em área próxima ao local de funcionamento da Lanchonete, definida pela UFSM, no mínimo três contêineres com capacidade nominal mínima de 700 L, e um contêiner com capacidade nominal mínima de 240 L, fabricados 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 de 700 litros deverão, obrigatoriamente, ser nas cores verde, para destinação de resíduos recicláveis, e cinza, para destinação de resíduos comuns, e o contêiner de 240l deverá ser marrom, para destinação de resíduos orgânicos, e todos deverão estar identificados com a nomenclatura de qual tipo de resíduos irão armazenar. Estes contêineres deverão estar alocados em locais próximos das vias de acesso dos caminhões da Prefeitura Municipal e da UFSM.

4.27.4. A Licitante Vencedora deverá separar os resíduos recicláveis e alocá-los nos contêineres verdes destinados à coleta seletiva solidária da UFSM.

4.27.5. A Licitante Vencedora deverá separar e destinar os restos de alimentos e quaisquer outros resíduos orgânicos semelhantes gerados no local de funcionamento da Lanchonete, para o sistema de coleta de resíduos orgânicos da UFSM.

4.28. 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. Poderão ser armazenados dois botijões tipologia P13, não podendo estar ligados em série, ou seja, deverá existir duas tubulações diferentes ligada a cada botijão.

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

4.28.2. As mangueiras de GLP devem ser em PVC flexível com reforço de fibra têxtil, instaladas em recipientes transportáveis de GLP à pressão máxima de 5,0 kPa, em temperatura ambiente, com regulador de baixa pressão (regulador de baixa pressão para gás liquefeito de petróleo, GLP, com capacidade até 4 kg/h) e não pode ser embutida em paredes, de acordo com a ABNT NBR 8613:1999.

4.29. As instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados na lanchonete devem atender a ABNT NBR 5410:2004 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

4.30. A Licitante Vencedora está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento das Lanchonetes, bem como acatar as determinações complementares emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura, relacionadas com o assunto.

4.31. A Licitante Vencedora está obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate à Incêndio – PPCI, elaborado pela UFSM.

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

## **5. DAS RESPONSABILIDADES DA UFSM**

5.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei nº. 8.666/93.



5.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Licitante Vencedora, de acordo com as especificações do Edital e os termos de sua proposta.

5.3. Notificar a Licitante Vencedora por escrito da ocorrência de eventuais não conformidades na execução do serviço, fixando prazo para sua retificação.

5.4. A UFSM não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Licitante Vencedora com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Registro de Preço, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Licitante Vencedora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5.5. A UFSM não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários da Lanchonete.

## **6. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO**

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

6.1. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de colaborador da Licitante Vencedora que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

6.2. A UFSM reserva-se o direito de fiscalizar todas as etapas do cumprimento deste Edital, através da Comissão Editalícia de Lanchonetes.

6.3. O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das especificações deste Edital consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da UFSM (Comissão Editalícia de Lanchonetes), especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.4. A fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos da Lanchonete que não estiverem em condições de consumo e durante a fiscalização nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com a legislação sanitária vigente.

6.5. Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma), entre outros.

6.6. A Comissão Editalícia de Lanchonetes deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento deste Edital.

6.7. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Edital.

6.8. Não obstante a Licitante Vencedora seja a única responsável pela execução de todo o serviço, a UFSM reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por prepostos designado.

6.9. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Licitante Vencedora ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

6.10. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII (Da

Fiscalização Técnica e Administrativa) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

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

6.12. A fiscalização da qualidade dos serviços será realizada frequentemente, sem aviso prévio, pela Comissão Editalícia de Lanchonetes, com o auxílio da Lista de Avaliação dos Serviços de Alimentação da Portaria nº. 817 de 10 de maio de 2013 ou legislação sanitária vigente, que pode ser visualizada no Anexo II deste Termo de Referência. Os itens marcados na coluna “Na = Não se Aplica”, não serão considerados para a pontuação. Após a aplicação desta Lista de Avaliação, a Lanchonete será categorizada de acordo com os critérios descritos abaixo:

Classificação do estabelecimento quanto as boas práticas.

<b>Grupo</b>	<b>Características</b>
Grupo 1 - “excelente”	Percentual de adequação entre 91 a 100%;
Grupo 2 - “bom”	Percentual de adequação entre 70 a 90%;
Grupo 3 - “regular”	Percentual de adequação entre 50 a 69%;
Grupo 4 - “ruim”	Percentual de adequação entre 20 a 49%;
Grupo 5 - “muito ruim”	Percentual de adequação entre 0 a 19% de adequação.

Caberá a Comissão Editalícia de Lanchonetes exigir e controlar as correções necessárias, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.

6.13. A Comissão Editalícia das Lanchonetes solicitará à Licitante Vencedora pesquisa de satisfação aos usuários com frequência indeterminada. O modelo de questionário da pesquisa de satisfação será definido em conjunto com a Comissão Editalícia das Lanchonetes e a Licitante Vencedora. Esta deverá tabular, analisar e entregar os dados e os questionários preenchidos pelos usuários à Comissão Editalícia, comprovando, assim, a veracidade dos dados tabulados. Caberá a Comissão Editalícia de Lanchonetes exigir e controlar as correções necessárias observadas na pesquisa de satisfação aplicada aos usuários, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.

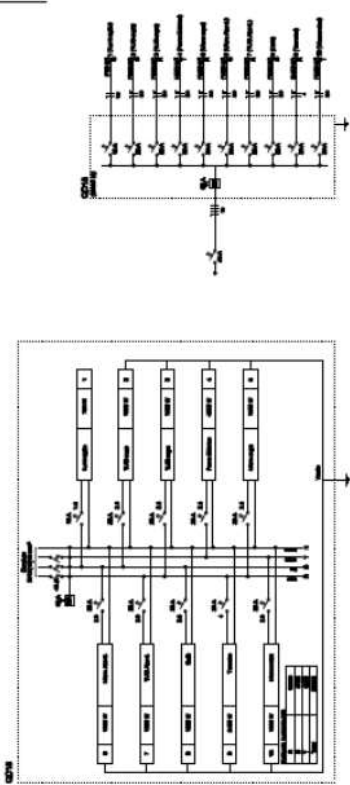
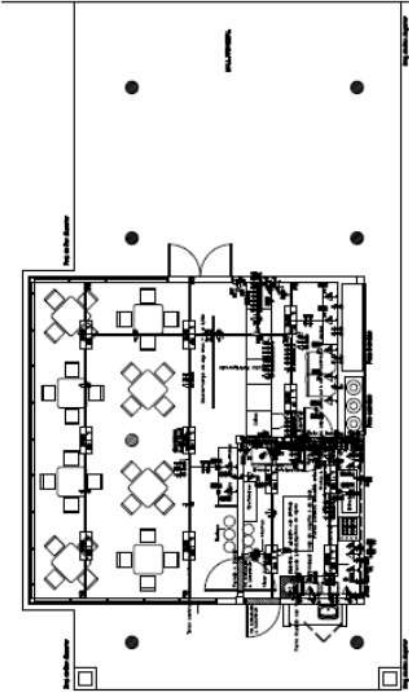


**LEGENDA**

- Símbolos para identificação dos equipamentos elétricos.  
 - Símbolos para identificação dos pontos de iluminação.  
 - Símbolos para identificação dos pontos de tomada.  
 - Símbolos para identificação dos pontos de comunicação.  
 - Símbolos para identificação dos pontos de aterramento.  
 - Símbolos para identificação dos pontos de conexão com o sistema de energia.  
 - Símbolos para identificação dos pontos de conexão com o sistema de distribuição.  
 - Símbolos para identificação dos pontos de conexão com o sistema de distribuição.  
 - Símbolos para identificação dos pontos de conexão com o sistema de distribuição.  
 - Símbolos para identificação dos pontos de conexão com o sistema de distribuição.

Nº	Descrição	Quantidade	Observações
1	Iluminação	12	
2	Tomada	12	
3	Comunicação	12	
4	Aterramento	12	
5	Conexão com o sistema de energia	12	
6	Conexão com o sistema de distribuição	12	
7	Conexão com o sistema de distribuição	12	
8	Conexão com o sistema de distribuição	12	
9	Conexão com o sistema de distribuição	12	
10	Conexão com o sistema de distribuição	12	
11	Conexão com o sistema de distribuição	12	
12	Conexão com o sistema de distribuição	12	

Nº	Descrição	Quantidade	Observações
1	Iluminação	12	
2	Tomada	12	
3	Comunicação	12	
4	Aterramento	12	
5	Conexão com o sistema de energia	12	
6	Conexão com o sistema de distribuição	12	
7	Conexão com o sistema de distribuição	12	
8	Conexão com o sistema de distribuição	12	
9	Conexão com o sistema de distribuição	12	
10	Conexão com o sistema de distribuição	12	
11	Conexão com o sistema de distribuição	12	
12	Conexão com o sistema de distribuição	12	



<b>PROJETISTA</b>	PROJETISTA DE INFRAESTRUTURA, COORDENADORA DE OBRAS E PLANEJAMENTO AMBIENTAL E URBANO	PERÍODO DE VIGÊNCIA	01/11/2010
<b>PROJETO</b>	PROJETO ELÉTRICO	<b>PROJETO</b>	PROJETO ELÉTRICO
<b>PROJETO</b>	PROJETO ELÉTRICO	<b>PROJETO</b>	PROJETO ELÉTRICO
<b>PROJETO</b>	PROJETO ELÉTRICO	<b>PROJETO</b>	PROJETO ELÉTRICO



ANEXO III – Lista de Avaliação dos Serviços de Alimentação

IDENTIFICAÇÃO	
1-Razão social:	
2-Nome de fantasia:	
3-Alvará/ Licença sanitária:	
4-Inscrição Estadual / Municipal:	5-CNPJ / CPF:
6-Fone:	7-Fax:
8- E-Mail:	
9-Endereço (Rua/ Av.):	
10- Complemento:	
11-Bairro:	12-Município:
13-UF:	14-CEP:
15- Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE): <input type="checkbox"/> RESTAURANTES E SIMILARES <input type="checkbox"/> BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS <input type="checkbox"/> LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES <input type="checkbox"/> OUTROS	
16 – Horário de funcionamento: Manhã: _____ Tarde: _____ Noite: _____ <input type="checkbox"/> O horário está conforme contrato <input type="checkbox"/> O horário não está conforme contrato	
17 – Dias de funcionamento: <input type="checkbox"/> Segunda <input type="checkbox"/> Terça <input type="checkbox"/> Quarta <input type="checkbox"/> Quinta <input type="checkbox"/> Sexta <input type="checkbox"/> Sábado <input type="checkbox"/> Domingo	
18- Número de refeições servidas diariamente (aproximadamente): <input type="checkbox"/> até 100 <input type="checkbox"/> 101 a 300 <input type="checkbox"/> 301 a 1000 <input type="checkbox"/> 1001 a 2500 <input type="checkbox"/> acima de 2500	
19-Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ n° funcionários): <input type="checkbox"/> de 1 a 4 <input type="checkbox"/> 5 a 9 <input type="checkbox"/> 10 a 19 <input type="checkbox"/> 20 ou mais	
20- Tem responsável pelas Boas Práticas? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não Formação Acadêmica: _____ <input type="checkbox"/> Curso de Capacitação <input type="checkbox"/> Nível técnico. Qual? <input type="checkbox"/> Nível Superior. Qual?	
21-Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:	
22- Possui Alvará Sanitário? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/> Em processo de regularização <input type="checkbox"/> Não se aplica	
23 – Motivo da inspeção: <input type="checkbox"/> Ação programada (fiscalização de rotina) <input type="checkbox"/> Apuração de denúncia <input type="checkbox"/> Outros	

ANEXO IV – Lista de Avaliação dos Serviços de Alimentação (Continuação)

<b>AVALIAÇÃO DA EMPRESA</b>					
<b>AVALIAÇÃO</b>					
Marque com X a resposta de cada pergunta (C=Conforme/ NC=Não conforme) (*) Na = Não se Aplica (**) Não observado. <b>Quando necessário</b> , a Lista de Avaliação apresenta um espaço à direita para descrever a Inadequação					
<b>1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>Na*</b>	<b>NO*</b> <b>*</b>	<b>Descrição da não conformidade</b>
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).					
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.					
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.					
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.					
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).					
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.					
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
<b>2. ESTRUTURA</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>Na*</b>	<b>NO*</b> <b>*</b>	<b>Descrição da não conformidade</b>
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e			X		





seguro para secagem das mãos).					
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
<b>3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>Na*</b>	<b>NO*</b>	<b>Descrição da não conformidade</b>
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.					
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.					
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.					
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.					
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.					
3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.					
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
<b>4. CONTROLE INTEGRADO DE</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>Na*</b>	<b>NO*</b>	<b>Descrição da não</b>

<b>VETORES E PRAGAS URBANAS</b>				*	conformidade
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.					
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.					
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
<b>5. MANIPULADORES</b>	C	NC	Na*	NO*	Descrição da não conformidade
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.					
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.					
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
<b>6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>	C	NC	Na*	NO*	Descrição da não conformidade
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.					
6.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.					



6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.					
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.					
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.					
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.					
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
<b>7. PREPARO DO ALIMENTO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>Na*</b>	<b>NO* *</b>	<b>Descrição da não conformidade</b>
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).					
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.					
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.					
7.4 Descongelamento conduzido conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura					

inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.					
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.					
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.					
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.					
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.					
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C.					
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.					
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.					
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
<b>8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>Na*</b>	<b>NO* *</b>	<b>Descrição da não conformidade</b>
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.					
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob					



refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4°C. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.					
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).					
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5°C ou inferior.					
8.5 Alimentos preparados mantido à temperatura superior a 60°C.					
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorada.					
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.			X		
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.			X		
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura superior a 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até exposição não excede a 6 horas.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
<b>9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>Na*</b>	<b>NO*</b> *	<b>Descrição da não conformidade</b>
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) devidamente capacitado.					
9.2 Empresa segue o Manual de Boas					

Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.				
<i>Percentual de adequação da categoria</i>				
<i>Percentual de adequação geral da lanchonete</i>				



Anexo V

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### **OBRA: Reforma da Lancheria do Prédio das Letras (40A) - UFSM.**

**Local da Obra:** Campus Universitário Camobi – Santa Maria - RS.

### **OBJETIVOS**

1.1. A presente especificação tem pôr objetivo definir os trabalhos de Reforma da Lancheria do Prédio Letras, com área total de 84,30 m<sup>2</sup>, situado no Campus – Camobi – Santa Maria - RS.

### **GENERALIDADES**

2.1. Deverá ser obedecida a seguinte documentação técnica:

**Estas especificações técnicas;  
Orçamento e Cronograma Físico-Financeiro;  
Projetos;  
Normas da ABNT  
Normas do MTE.**

2.2. Durante a execução dos serviços a empresa contratada deverá tomar todas as precauções, quanto aos andaimes, tapumes, etc., com a finalidade de garantir uma perfeita segurança ao trânsito de pessoas junto à obra. Para tanto deverá manter uma sinalização adequada.

2.3. Todos os materiais, mão de obra e equipamentos necessários para a execução dos serviços deverão ser fornecidos pela empresa contratada.

2.4. A empresa contratada deverá apresentar à Fiscalização, antes do início dos serviços, a ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) com a descrição do objeto contratado (execução e/ou projeto).

2.5. A empresa contratada deverá prestar toda a assistência técnica e administrativa; contratando um **Mestre Geral com experiência mínima comprovada de 2 anos**. Além disso, deverá ser representada por um técnico, Engenheiro Civil ou Arquiteto, com vínculo à contratada, residente no município que é executado os serviços.

2.6. A empresa contratada deverá comunicar e passar as informações necessárias à Delegacia Regional do Trabalho, antes do início das atividades; deverá também providenciar e fiscalizar o uso de todos os equipamentos de segurança necessários ao andamento da obra, bem como elaborar e cumprir o PCMAT, quando a legislação assim exigir, ou seja, atender plenamente as recomendações da NR 18.

2.7. A empresa contratada deverá **providenciar e fiscalizar o uso de todos os equipamentos de segurança necessários ao andamento da obra, atendendo as recomendações da NR 18.**

2.8. A empresa contratada deverá manter limpo o canteiro de obras fazendo a remoção periódica do lixo e entulhos da obra para um local que não venha causar transtornos no decorrer da obra. Na entrega da obra a mesma deverá estar perfeitamente limpa assim como a região do canteiro da obra; Todo resíduo gerado pelos serviços deverá ser encaminhado para aterro, fora da UFSM, licenciado por órgãos ambientais e deverá ser transportado por empresa credenciada por órgãos ambientais, conforme legislação vigente, sendo a Nota Fiscal referente ao serviço, apresentada para Administração .

**2.9.** Todo o transporte (vertical e horizontal) de material ou pessoal, que se fizer necessário para a execução da obra, ficará a cargo da empresa contratada.

**2.10.** São de responsabilidade da empresa contratada os danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato. O acompanhamento e a fiscalização do contrato pela Administração não excluem ou reduzem essa responsabilidade. A empresa contratada deve facilitar a fiscalização, permitir amplo acesso ao objeto em execução e atender prontamente às solicitações da Administração.

**2.11.** Nenhum trabalho adicional ou modificação de projeto será efetivado pela Contratada sem a prévia e expressa autorização por escrito da fiscalização da UFSM, respeitadas todas as disposições e condições estabelecidas no contrato.

**2.12.** Todo e qualquer dano aos prédios e patrimônio da UFSM ou a terceiros, causado em virtude dos serviços executados, será de inteira responsabilidade da empresa contratada, devendo esta providenciar sua recuperação e/ou reposição.

**2.13.** Os serviços deverão ser executados considerando os quantitativos informados na planilha orçamentária fornecida pela UFSM.

**2.14.** A empresa contratada não poderá ser ressarcida, enquanto todos os serviços da planilha orçamentária e especificações técnicas não estiverem plenamente concluídos e entregues em perfeitas condições de execução, uso e funcionamento.

## **ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

### **Serviços Preliminares e Técnicos**

#### **Administração Local:**

A Administração local da obra refere-se às despesas de manutenção das equipes técnica e administrativa e da infraestrutura necessárias para a execução da obra, tais como engenheiro e mestre.

A empresa deverá obrigatoriamente, fornecer o acompanhamento técnico através do seu engenheiro responsável pela obra durante todo o prazo da mesma.

### **Movimento de Terra / Demolições:**

#### **Demolição de alvenaria e azulejos:**

As alvenarias indicadas em planta deverão ser demolidas sendo que a empresa deverá observar as tubulações existentes de água, esgoto e desligar as redes elétricas com objetivo de fornecer segurança ao trabalhador. Deverão ser tomadas medidas de contenção de pó e ruído. O local deverá ser adequadamente sinalizado e seguro aos operários e transeuntes.

#### **Remoção de esquadrias:**

As esquadrias deverão ser removidas com todo o cuidado, sendo que deverão ser preservados os vidros (se for o caso), porque serão reinstaladas. Deverão ser tomadas medidas de contenção de pó e ruído. O local deverá ser adequadamente sinalizado e seguro aos operários e transeuntes.

#### **Remoção de tampo de mármore ou granito:**

O tampo em mármore ou granito deverá ser removido com todo o cuidado. Deverão ser tomadas medidas de contenção de pó e ruído. O tampo deverá ser adequadamente transportado e entregue no setor de manutenção da UFSM.

#### **Transporte e remoção de entulho para aterro licenciado:**

Todo o resíduo gerado nos serviços deverá ser transportado até contêiner metálico próprio para, posteriormente, a empresa enviá-lo para aterro de resíduos licenciado pelos órgãos ambientais. O local do contêiner deverá ser indicado pela fiscalização de maneira que não atrapalhe o trânsito de pessoas e veículos. Caso necessário deverá ser utilizado fitas de isolamento e sinalização para a segurança de pedestres e veículos. Não será permitido o depósito e/ou acúmulo de entulho no chão. *A empresa deverá apresentar a Nota Fiscal à Fiscalização*





### **Alvenaria / vedação:**

#### Alvenaria de blocos vazados (largura nominal= 15 cm, 20 cm):

Serão construídas paredes com blocos cerâmicos vazados de primeira qualidade, com dimensões que permitam que a parede atinja as dimensões nominais de projeto, considerando uma espessura de revestimento de no máximo 2,5cm. O assentamento dos blocos previamente umedecidos será com argamassa de cimento e areia média, traço 1:6 mais aditivo plastificante (Alvenarite ou equivalente), com juntas uniformes de no máximo 1,5cm. Todas as alvenarias deverão ser devidamente amarradas à estrutura existente através de telas galvanizadas, chumbadas com parbolt, colocadas a cada 3 fiadas, ficando no mínimo 30 cm embutidos na alvenaria. A empresa deverá apresentar uma amostra do bloco cerâmico para aprovação da fiscalização.

### **Esquadrias:**

#### Porta de Alumínio:

As portas de alumínio serão executadas em veneziana (sanfonada ou de abrir) e lambri (de abrir) de alumínio e tubos de 20x20, 20x30 e 30x40, anodizadas na cor BRONZE. Deverão ser utilizados no mínimo 3 dobradiças de 2 1/2" cromadas. Previamente deverá ser instalado um contra marco em alumínio durante os trabalhos de revestimentos para posterior colocação das portas.

#### Porta interna semi oca:

As portas internas de madeira serão constituídas por marcos de madeira de Angelim ou equivalente com 35 mm de espessura, guarnições de Cedrinho ou equivalente com 1,0 cm de espessura e no mínimo 5,5 cm de largura. Os marcos serão fixados com doze parafusos em tacos de madeira de lei impermeabilizados (6 tacos, 2 parafusos por taco). A folha das portas será semi-oca de compensado de pinho ou equivalente, para emassamento, e reforço interno de 10 cm em todo o seu perímetro, com madeira de lei, com 35 mm de espessura, de primeira qualidade, nas dimensões indicadas em projeto. A empresa contratada deverá obrigatoriamente, submeter à Fiscalização, uma amostra das portas para avaliação e posterior liberação. Os marcos, guarnições e folhas devem receber tratamento anticupinicida constituído por 2 demãos de jimo cupim (incolor) ou equivalente. As portas de madeira terão fechaduras (ref. 357, série clássica da Papaiz) de cilindro de embutir de latão com peças móveis do miolo (ref. C200/55 da Papaiz), maçaneta do tipo cabo de guarda-chuva (ref. MZ340 da Papaiz), espelho retangular inox (ref. E82 da Papaiz), com acabamento cromado da Papaiz ou equivalente. Deverão ser utilizados no mínimo 3 dobradiças cromadas de 3" x 3 1/2" por folha.



#### Tela de nylon tipo mosquiteiro:

Tela milimétrica feita em fibra de vidro revestida em PVC, fixada em estrutura de alumínio anodizada BRONZE, conforme normativa específica.

### **OBS:**

**1) A EMPRESA DEVERÁ COMUNICAR A FISCALIZAÇÃO SOBRE O INÍCIO DA PRODUÇÃO DAS ESQUADRIAS DOS ITENS ACIMA, INFORMANDO TODOS OS DETALHES**

**EXECUTIVOS E TIPOS DE MATERIAL A SEREM UTILIZADOS, BEM COMO UMA AMOSTRA FIEL DAS ESQUADRIAS A SEREM EXECUTADAS PARA APROVAÇÃO DA FISCALIZAÇÃO.**

**2) DEVERÁ SER ENTREGUE AO FINAL DA OBRA DUAS CHAVES POR PORTA DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM UMA PLAQUETA DE PVC CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DA SALA**

### **Cobertura:**

#### Telha de aluzinc trapezoidal:

A cobertura será com telhas do tipo trapezoidal de aluzinc 0,5 mm com pintura eletrostática branca em um dos lados. As Telhas não terão transpasse transversal, ou seja, serão inteiras. O transpasse será apenas longitudinal e entre os pontos de contato deverá ser utilizado uma fita para vedação. A fixação das telhas deverá ser de acordo com a recomendação do fabricante da telha.



### **Instalações Elétricas / SPDA:**

As instalações elétricas deverão ser executadas conforme as normas brasileiras e/ou internacionais.

Os materiais a serem utilizados deverão possuir selo do INMETRO ou IEC, quando aplicado.

Os materiais ou equipamentos elétricos deverão ser de fabricação nacional. Quando não existir material ou equipamento nacional que atenda às especificações abaixo, os mesmos poderão ser importados.

Deverão ser consideradas as seguintes normas:

- ABNT NBR 5410:2005 - Instalações elétricas de baixa tensão;
- ANBT NBR 5419:2005 - Proteção de estruturas contra descargas atmosféricas;
- ABNT NBR 14565:2000 - Procedimento básico para elaboração de projetos de cabeamento de telecomunicações para rede interna estruturada;
- NR10:2004 – Instalações e Serviços em Eletricidade;
- NR26 - Sinalização de Segurança;

Deverão ser utilizadas eletrocalhas lisas, chapa 18, pintada com duas demãos de tinta esmalte, cor cinza, inclusive conexões, elementos para derivação, suportes e adaptadores (flanges, T, terminais, etc.), incluindo pintura com tinta protetora acabamento grafite esmalte, duas demãos, sobre superfície metálica incluindo fundo protetor para o galvanizado, que devem ser aplicadas com pistola antes da instalação e retocadas após a instalação caso necessário. Fornecimento de todo material e instalação.

O eletrodutos deverão ser de ferro galvanizado leve, bitola 3/4" - com todos acessórios para fixação incluindo condutores com tampa, curvas e conexões, incluindo pintura com tinta protetora acabamento grafite esmalte, duas demãos, sobre superfície metálica incluindo fundo protetor para o galvanizado, que devem ser aplicadas com pistola antes da instalação e retocadas após a instalação caso necessário. Fornecimento de todo material e instalação.

Para as conexões entre caixas de passagem e eletrodutos deverão ser utilizadas buchas e arruelas de alumínio de bitola compatível.

Os elementos de fixação dos eletrodutos ao teto deverão estar a uma distância máxima de 1,00m entre si.



Deverão ser instalados os centros de distribuição metálicos, embutir, com tratamento anticorrosivo, porta, proteção sobre o barramento, para 12, 18 e 32 módulos + geral, com barramento trifásico para 150A, barra de terra e de neutro, elementos de proteção de PVC para os módulos vazios.

Os disjuntores de proteção dos circuitos terminais dos CDs deverão ser do tipo europeu, instalação sobre trilho; deverão suportar uma corrente de curto-circuito de no mínimo 6kA conforme IEC60947-2. A curva de atuação deve ser do tipo C – limiar de atuação magnética de 5~10 vezes a corrente nominal. Todos devem estar coordenados entre si de modo a desarmar sempre o primeiro disjuntor na ocorrência de falta (sobrecarga ou curto-circuito).



Deverão ser instalados interruptores de fuga bipolares e tetrapolares, como indicado em diagrama unifilar, tipo europeu, tipo AC, corrente diferencial de 30mA, calibres indicados em diagrama.



Deverão ser instalados dispositivos de proteção contra surtos de origem atmosférica no QGBT, de acordo com os diagramas unifilares e multifilares.

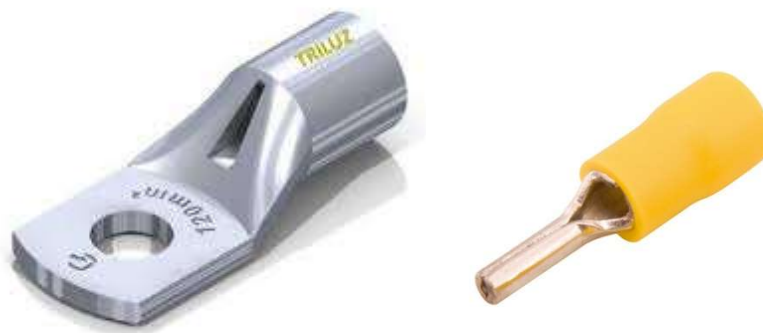


Para instalação elétrica interna deverão ser utilizados cabos de cobre flexível classe de encordoamento 5, seção indicada em diagrama unifilar, 750V, 70°C, antichama, baixa emissão de gases tóxicos, referência Prysmian Afumex.



[www.cigame.com.br](http://www.cigame.com.br)

Deverá ser feita solda estanho nas emendas de condutores flexíveis. Após deverá ser feita a isolação da mesma com fita isolante de boa qualidade. Nas extremidades dos condutores deverão ser utilizados terminais de compressão tipo olhal ou pino.



As tomadas deverão ser todas do tipo dois pólos mais terra padrão brasileiro 20A. Os interruptores e tomadas em condutele deverão ser da linha Silentoque da Pial, similar ou equivalente. Todas as tomadas deverão ser aterradas.

Para motores e outras cargas especiais deverá ser instalado conector de porcelana, compatível com a bitola dos condutores e número de fases. Deverá ser instalado espelho com 1 furo de PVC para passagem dos condutores de ligação.



### **Instalações Hidráulicas e Sanitárias:**

Todas as tubulações deverão ficar livres para absorver as dilatações da edificação, sem oferecer risco de ruptura das mesmas, devendo ser fixadas (quando aparentes) por braçadeiras (aço galvanizado) próprias para permitir a mobilidade da instalação em relação à edificação.

Todas as tubulações embutidas no solo deverão ser acondicionadas e envolvidas em colchão de areia com 10 cm no mínimo em todos os lados e assentadas em base comprovadamente sólida. Cada material deve ser estudado em função de sua resistência ao esmagamento, por isso as condições locais do solo e a profundidade das valas poderão limitar a utilização do material indicado, neste caso, deve ser substituído por outro com os mesmos diâmetros e com resistência adequada para a referida situação.

Todas as trocas de direção de todas as tubulações do sistema deverão ser feitas por conexões adequadas e no caso dos diversos esgotos, ainda pode ser através das caixas de inspeção com concordância de entrada e saída no fundo da caixa de concreto. Em qualquer caso é PROIBIDA a utilização de fogo para aquecer tubos a fim de curvá-los ou de fazer bolsas e/ou equivalentes.

Todas as tubulações de água fria, esgoto sanitário ou pluvial e combate a incêndio, que passar pelas juntas de dilatação da obra, deverá ter tratamento especial para cada caso a fim de evitar a ruptura em condutos sob pressão ou a separação das partes em condutos considerados de superfície livre. Para condutos sob pressão recomendam-se as juntas de dilatação ou na falta desta poderão ser construídas "LIRAS" em sua substituição.

Obs.:

- Os tubos e conexões de PVC de água fria e esgoto sanitário, bem como os materiais (solução limpadora, adesivo, anel de vedação etc.) utilizados para unir as peças, deverão ser de uma **única marca** (fabricante);

### **ÁGUA FRIA**

Toda a rede de água fria deverá ser composta por tubos e conexões de PVC soldável (marrom). Todas as conexões de espera para aparelhos hidráulicos serão de PVC rígido, tipo água fria, cor azul, soldável/roscável, reforçados com bucha de latão na parte interna da rosca. Todas as conexões deverão ser de primeira qualidade, da mesma marca da tubulação, podendo ser adotada a marca Tigre ou equivalente técnico. A seguir, os diâmetros que compõem a rede de água fria.

### **ESGOTO SANITÁRIO**

Os tubos e conexões de esgoto serão de PVC rígido, tipo esgoto, série normal, com junta elástica. Todas as conexões de espera para aparelhos hidráulicos deverão ser do mesmo material e possuir anel de borracha. Todas as conexões deverão ser de primeira qualidade, da mesma marca da tubulação, podendo ser adotada a marca Tigre ou equivalente técnico. A seguir, os diâmetros que compõem a rede de esgoto:

Caixas de inspeção 60 x 60 x 60 cm em alvenaria:

Todas as caixas de inspeção deverão ser de alvenaria de tijolos maciços, revestidas internamente com argamassa impermeável, com dimensões internas de 60 x 60 x 60 cm (L x C x H) a ser executadas nos locais indicados no projeto. Todas as caixas de inspeção deverão ter tampas cegas de concreto armado. Todas as caixas de inspeção terão no fundo um lastro de concreto (fck 15 Mpa) de no mínimo 8 cm. As profundidades poderão variar de acordo com a declividade da tubulação. As caixas para esgoto cloacal devem ser devidamente conformadas com argamassa de cimento e areia em seu interior, de maneira a não reter sólidos em seu interior.

Caixa de Gordura:

A caixa de gordura deverá ser em concreto pré-moldado, projetada em observância à norma NBR 8160-ABNT e fabricada em concreto de alta resistência com cimento resistente a sulfatos. Devem possuir orifícios revestidos com luvas plásticas de junta elástica, facilitando a conexão das tubulações afluentes e efluentes. Devem possuir tampa de concreto hermeticamente fechada.

## **APARELHOS HIDROSSANITARIOS – LOUÇAS E METAIS**

Torneira convencional de parede:

As torneiras metálicas convencionais de parede, com adaptador de bico na saída para limpeza, 1/2", serão da marca DOCOL ou equivalente.



Tanques de Louça:

O tanque será de louça branca ou creme com coluna, ref. Deca, com válvula e cromada e sifão de PVC, instalados com parafuso cromado **0.130 mm X 0.080 mm X 0.180 mm** e bucha plástica.

### **Revestimentos:**

Chapisco:

Será executado no traço 1:3 (cimento e areia grossa, em volume). Em contato com as estruturas de concreto (pilares, vigas e lajes) é obrigatório o uso de aditivo fixador, branco ou equivalente técnico. Em alvenaria não será necessário a aplicação de aditivo fixador.

Emboço (massa grossa):

Após a cura do chapisco (mínimo 2 dias), será executado o emboço no traço 1:2:8 (cimento, cal e areia média, em volume) em paredes internas e 1:2:6 (cimento, cal e areia média, em volume) em paredes externas e tetos.

Reboco (massa fina):

Após a cura do emboço (mínimo 7 dias), será executado o reboco (massa fina) com argamassa industrializada.

### **Pintura:**

PINTURA INTERNA



#### Selador:

Internamente as superfícies deverão ser raspadas e/ou lixadas e limpas perfeitamente, e em seguida aplicado 1 (uma) demão de selador acrílico da Suvinil ou equivalente (primeira linha).

As lajes compostas por tabelas de EPS deverão receber selador ACRILICO SUVIFLEX da Suvinil ou equivalente técnico.

#### Pintura em estruturas internas com tinta acrílica:

Paredes e estruturas internas deverão ser raspadas e/ou lixadas e limpas perfeitamente, conforme a necessidade. Após a preparação adequada as superfícies deverão receber uma demão de selador acrílico premium, marca Suvinil ou equivalente técnico e no mínimo duas demãos de tinta Acrílica acetinada Suvinil ou equivalente (linha premium).

#### Massa Acrílica:

Nos locais indicados em projetos deverá ser aplicado massa acrílica no mínimo 2 demãos sobre selador. A massa acrílica deverá ser perfeitamente lixada para receber a pintura de acabamento. A massa acrílica será Suvinil ou equivalente técnico.

#### Massa a óleo (ponzar):

As esquadrias de madeira deverão receber no mínimo duas demãos de massa óleo (ponzar) sobre fundo preparador de madeira. A massa deverá ser perfeitamente lixada obtendo uma superfície perfeitamente lisa e sem ondulações para receber a pintura. A massa será da Suvinil ou equivalente técnico.

#### Pintura esmalte sobre portas:

Sobre a massa a óleo deverá ser pintado em esmalte sintético acetinado no mínimo 2 demãos da marca Suvinil ou equivalente técnico (linha premium).

#### Pintura epóxi:

Após a aplicação da massa acrílica deverá ser aplicado no mínimo 2 demãos de pintura epóxi, da Suvinil ou equivalente. Sua aplicação deverá obedecer às recomendações do fabricante.

#### Aplicação de fungicida sobre madeira:

Nas portas, marcos e janelas de madeira deverá ser aplicado 2 demãos de anticupim gimo ou equivalente técnico para em seguida iniciar os trabalhos de acabamento (fundo/massa/pintura).

### RECOMENDAÇÕES GERAIS SOBRE PINTURA INTERNA E EXTERNA

Todas as pinturas deverão obedecer às recomendações do Fabricante, desde a preparação da superfície até a aplicação da tinta de acabamento. Serão aplicadas tantas demãos quantas forem necessárias de tinta de acabamento até que se obtenha uma superfície com acabamento uniforme.

Nas superfícies a serem pintadas, antes da aplicação de fundo preparador e antes da aplicação da tinta, deverá haver obrigatoriamente avaliação por parte da empresa contratada e após isso feito, a empresa contratada deverá solicitar a vistoria da Fiscalização, para avaliação e liberação.

As superfícies a serem pintadas deverão receber vistoria por parte da Fiscalização, antes da aplicação de selador e antes da aplicação da tinta, para posterior aprovação e liberação.

**As cores serão definidas pela Fiscalização.**

**Obs.:**

- Os fundos preparadores e/ou seladores, massas, texturas e tintas, deverão ser de uma única marca, sendo que os serviços deverão ser executados de acordo com as recomendações do fabricante.

**Serviços Complementares:****Sistema de Exaustão**

Sistema de exaustão com dutos e coifas confeccionados em chapa de aço inoxidável 304, espessura nº 16 ou superior.

Deverá ser um sistema isento de vazamentos, ruídos e vibrações. Os dutos deverão ser totalmente estanques, para tanto, todas as juntas (longitudinais e transversais), assim como a junção com as coifas deverão ser calafetadas. A coifa deverá cobrir toda a área com geração de vapores (fogão, fritadeiras, chapas, etc.) e possuir sistema de filtragem gravitacional padrão para cozinhas industriais. O sistema deve possuir exaustor centrífugo ou axial com vazão mínima de 2.000 m³/h e descarga afastada de janelas ou área de circulação.

**Ar Condicionado**

O condicionador de ar deve ser do tipo piso-teto, com capacidade mínima de 48.000 BTU/h, trifásico, apresentar ciclo reverso. De ser instalado em local que permita boa distribuição de ar para o ambiente climatizado. A unidade externa deve ser de descarga vertical, instalada em local que não seja área de circulação de pessoas. As tubulações devem apresentar isolamento com fita PVC na cor branca e bom acabamento.

**Limpeza final da obra:**

A obra deverá ser perfeitamente limpa de maneira que se tenham condições de habitação e uso pela UFSM. Os revestimentos em geral, vidros, esquadrias (interna e externa), louças sanitárias e instalações elétricas (luminárias, eletrodutos, eletrocalhas) deverão estar perfeitamente limpos e isentos de manchas. Esta limpeza FINA deverá ser executada com produtos adequados para limpeza e por equipe especializada neste serviço. O entorno do prédio deverá ser entregue limpo e isento de entulhos.

**Relação de desenhos**

**Projeto Arquitetônico;**

**Projeto Elétrico.**

**Nota:** O produto de marca e/ou modelo diferente do sugerido por esta especificação deverá ser submetido à análise prévia da Fiscalização. Para que este produto seja considerado "equivalente", deverá ter o mesmo desempenho técnico, principalmente em termos de funcionamento e durabilidade. Quando houver divergências entre a Fiscalização e a empresa contratada, esta deverá comprovar a equivalência técnica do produto, mediante testes e/ou ensaios realizados por instituições credenciadas pelo INMETRO, sendo que as despesas serão de sua responsabilidade.





## Anexo VI - Orçamento

Descrição do Orçamento  
Reforma Lancheria Letras

B.D.I. Encargos Sociais  
25,00% 0,0% - Desonerada

### Planilha Orçamentária Sintética

Item	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit com BDI			Total ITEM	Total ETAPA
				M. O.	MAT	Total		
<b>1</b>	<b>SERVIÇOS PRELIMINARES E TÉCNICOS</b>							<b>1.116,13</b>
1.1	ENGENHEIRO CIVIL DE OBRA JUNIOR COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	H	5,00	89,53	1,10	90,63	453,13	
1.2	MESTRE DE OBRAS COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	H	10,00	65,76	0,54	66,30	663,00	
<b>2</b>	<b>MOVIMENTO DE TERRA/DEMOLIÇÕES</b>							<b>1.352,41</b>
2.1	DEMOLIÇÃO DE ALVENARIA DE BLOCO FURADO, DE FORMA MANUAL, SEM REAPROVEITAMENTO. AF_12/2017	m³	4,00	33,08	11,49	44,57	178,28	
2.2	REMOCAO DE AZULEJO E SUBSTRATO DE ADERENCIA EM ARGAMASSA	m²	5,30	35,69	12,42	48,11	254,98	
2.3	RETIRADA DE FOLHAS DE PORTA DE PASSAGEM OU JANELA	UN	1,00	7,93	2,24	10,17	10,17	
2.4	DESMONTAGEM E REMOCAO DE DIVISORIAS DE MARMORE OU GRANITO	m²	0,60	31,25	10,28	41,53	24,92	
2.5	RECOLOCACAO DE FOLHAS DE PORTA DE PASSAGEM OU JANELA, CONSIDERANDO REAPROVEITAMENTO DO MATERIAL	UN	1,00	62,71	19,85	82,56	82,56	
2.6	REMOCAO DE ENTULHO DE OBRA EM CAMINHAO	m²	4,00	115,38	85,00	200,38	801,50	
<b>4</b>	<b>ALVENARIA / VEDAÇÃO</b>							<b>205,75</b>
4.1	ALVENARIA DE VEDAÇÃO DE BLOCOS VAZADOS DE CERÂMICA DE 14X9X19CM (ESPESSURA 14CM, BLOCO DEITADO), PARA EDIFICAÇÃO HABITACIONAL UNIFAMILIAR (CASA) E EDIFICAÇÃO PÚBLICA PADRÃO	m²	1,70	67,01	54,02	121,03	205,75	
<b>5</b>	<b>ESQUADRIAS</b>							<b>10.539,09</b>
5.1	PORTA EM ALUMÍNIO DE CORRER SANFONADA TIPO VENEZIANA COM GUARNIÇÃO. FIXAÇÃO COM PARAFUSOS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO.	m²	2,85	8,60	951,00	959,60	2.734,86	
5.2	PORTA DE ALUMÍNIO DE ABRIR COM LAMBRI, COM GUARNIÇÃO, FIXAÇÃO COM PARAFUSOS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO.	m²	1,90	8,01	1.292,02	1.300,03	2.470,06	
5.3	KIT DE PORTA DE MADEIRA PARA PINTURA, SEMI-OCA (LEVE OU MÉDIA), PADRÃO MÉDIO, TIPO BATE E VOLTA, 90X210CM, ESPESSURA DE 3,5CM, COM VISOR EM VIDRO 4 MM, DIMENSÕES 40X90CM, ITENS INCLUSOS: DOBRADIÇAS, MONTAGEM E INSTALAÇÃO DO BATENTE, FECHADURA COM EXECUÇÃO DO FURO - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO.	UN	1,00	202,33	810,34	1.012,67	1.012,67	
5.4	TELA TIPO MOSQUITEIRO COM MOLDURA EM ALUMÍNIO ANODIZADO BRONZE	m²	25,00	22,69	42,38	65,07	1.626,75	
5.5	PORTA DE ABRIR EM ALUMINIO TIPO VENEZIANA, COM GUARNICAO	m²	3,20	56,29	785,82	842,11	2.694,75	
<b>6</b>	<b>COBERTURA</b>						<b>638,65</b>	<b>638,65</b>
6.1	TELHAMENTO COM TELHA METÁLICA SIMPLES, COM ATÉ 2 ÁGUAS, INCLUSO PERFIS METÁLICOS PARA SUPORTE, ACESSÓRIOS DE FIXAÇÃO E IÇAMENTO.	m²	5,00	1,58	126,15	127,73	638,65	

<b>7</b>	<b>INSTALAÇÕES ELÉTRICAS</b>							<b>5.734,67</b>
7.1	CONDULETE DE ALUMÍNIO, TIPO C, PARA ELETRODUTO DE AÇO GALVANIZADO DN 20 MM (3/4) - COMPLETO E INSTALADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO	UN	15,00	9,98	14,25	24,23	363,45	
7.2	CONDULETE DE ALUMÍNIO, TIPO E, PARA ELETRODUTO DE AÇO GALVANIZADO DN 20 MM (3/4) - COMPLETO E INSTALADO CONFORME ESPECIFICAÇÃO	UN	15,00	9,98	12,25	22,23	333,45	
7.3	CABO DE COBRE ISOLADO PVC 450/750V 1,5MM2 RESISTENTE A CHAMA - FORNECIMENTO E INSTALACAO	M	100,00	1,16	1,29	2,45	245,00	
7.4	CABO DE COBRE ISOLADO PVC 450/750V 2,5MM2 RESISTENTE A CHAMA - FORNECIMENTO E INSTALACAO	M	330,00	1,45	2,83	4,28	1.412,40	
7.5	CABO DE COBRE ISOLADO PVC 450/750V 4MM2 RESISTENTE A CHAMA - FORNECIMENTO E INSTALACAO	M	60,00	1,78	3,27	5,05	303,00	
7.6	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 16A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_04/2016	UN	1,00	1,38	10,25	11,63	11,63	
7.7	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 20A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_04/2016	UN	8,00	1,90	10,62	12,52	100,16	
7.8	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 25A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_04/2016	UN	1,00	1,90	10,62	12,52	12,52	
7.9	Tomada 2P+T 20A (NBR14136), Linha Silentoque, com espelho de alumínio para condutele múltiplo. Fornecimento e instalação.	unid	18,00	11,00	18,67	29,67	534,06	
7.10	Fornecimento e instalação de eletrocalha metálica 50 x 50 x 3000 mm (ref. valemam ou similar) - COMPLETA E INSTALADA CONFORME ESPECIFICAÇÃO	un	45,00	5,71	31,05	36,76	1.654,20	
7.11	ELETRODUTO DE AÇO GALVANIZADO, CLASSE LEVE, DN 20 MM (3/4), APARENTE, INSTALADO EM PAREDE - INSTALADO CONFORME ESPECIFICAÇÃO	M	40,00	5,91	13,21	19,12	764,80	
<b>8</b>	<b>INSTALAÇÕES HIDROSSANITÁRIAS</b>							<b>3.014,42</b>
<b>8.1</b>	<b>ÁGUA FRIA</b>						<b>481,48</b>	
8.1.1	TUBO, PVC, SOLDÁVEL, DN 25MM, INSTALADO EM RAMAL OU SUB-RAMAL DE ÁGUA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO.	M	6,00	10,55	7,28	17,83	106,98	
8.1.2	KIT CAVALETE PARA MEDIÇÃO DE ÁGUA - ENTRADA INDIVIDUALIZADA, EM PVC DN 32 (1"Ø), (SEM MEDIDOR) - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO	UNID	1,00	60,66	143,86	204,52	204,52	
8.1.3	HIDRÔMETRO UNIJATO, VAZÃO MÁXIMA DE 5,0 M³/H, DE 3/4"	UNID	1,00		169,98	169,98	169,98	
<b>8.2</b>	<b>ESGOTO CLOACAL</b>						<b>1.420,14</b>	
8.2.1	(COMPOSIÇÃO REPRESENTATIVA) DO SERVIÇO DE INSTALAÇÃO DE TUBO DE PVC, SÉRIE NORMAL, ESGOTO PREDIAL, DN 50 MM (INSTALADO EM RAMAL DE DESCARGA OU RAMAL DE ESGOTO SANITÁRIO), INCLUSIVE CONEXÕES, CORTES E FIXAÇÕES PARA, PRÉDIOS.	M	15,00	31,63	35,22	66,85	1.002,75	
8.2.2	CAIXA DE GORDURA DUPLA EM CONCRETO PRÉ-MOLDADO DN 60,0 CM COM TAMPA - FORNECIMENTO E INSTALACAO	UN	1,00	58,03	199,03	257,06	257,06	
8.2.3	CAIXA DE INSPEÇÃO EM ALVENARIA DE TIJOLO MACIÇO 60X60X60CM, REVESTIDA INTERNAMENTO COM BARRA LISA (CIMENTO E AREIA, TRAÇO 1:4) E=2,0CM, COM TAMPA PRÉ-MOLDADA DE CONCRETO E FUNDO DE CONCRETO 15MPA TIPO C - ESCAVAÇÃO E CONFECÇÃO	UN	1,00	71,51	88,82	160,33	160,33	
<b>8.3</b>	<b>APARELHOS HIDROSSANITÁRIOS - LOUÇAS E METAIS</b>						<b>1.112,80</b>	
8.3.1	TORNEIRA CROMADA TUBO MÓVEL, DE PAREDE, 1/2" OU 3/4", PARA PIA DE COZINHA, PADRÃO ALTO - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO.	UN	1,00	3,40	157,63	161,03	161,03	
8.3.2	TORNEIRA CROMADA DE PAREDE, COM	UN	1,00	31,25	312,50	343,75	343,75	



	SENSOR ELETRÔNICO AUTOMÁTICO PARA ACIONAMENTO, 1/2" OU 3/4", PARA LAVATÓRIO - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO.							
8.3.3	TANQUE EM AÇO INOX, INCLUINDO TORNEIRA CRÔMADA E SIFÃO PVC - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO.	UN	1,00	57,26	550,76	608,02	608,02	
<b>9</b>	<b>REVESTIMENTO</b>							<b>460,56</b>
9.1	CHAPISCO APLICADO EM ALVENARIA (SEM PRESENÇA DE VÃOS) E ESTRUTURAS DE CONCRETO DE FACHADA, COM COLHER DE PEDREIRO. ARGAMASSA TRAÇO 1:3 COM PREPARO EM BETONEIRA 400L.	m <sup>2</sup>	9,20	3,04	2,39	5,43	49,96	
9.2	(COMPOSIÇÃO REPRESENTATIVA) DO SERVIÇO DE EMBOÇO/MASSA ÚNICA, APLICADO MANUALMENTE, TRAÇO 1:2:8, EM BETONEIRA DE 400L, PAREDES INTERNAS, COM EXECUÇÃO DE TALISCAS, EDIFICAÇÃO HABITACIONAL UNIFAMILIAR (CASAS) E EDIFICAÇÃO PÚBLICA PADRÃO.	m <sup>2</sup>	9,20	12,60	17,46	30,06	276,55	
9.3	REBOCO ARGAMASSA TRAÇO 1:2 (CAL E AREIA FINA PENEIRADA), ESPESSURA 0,5CM, PREPARO MANUAL DA ARGAMASSA	m <sup>2</sup>	7,10	13,18	5,70	18,88	134,05	
<b>13</b>	<b>PINTURA</b>							<b>634,75</b>
13.1	APLICAÇÃO DE FUNDO SELADOR ACRÍLICO EM PAREDES, UMA DEMÃO.	m <sup>2</sup>	9,20	0,92	1,21	2,13	19,60	
13.2	PINTURA EPOXI, DUAS DEMAOS	m <sup>2</sup>	1,70	10,86	36,82	47,68	81,06	
13.3	APLICAÇÃO MANUAL DE MASSA ACRÍLICA EM SUPERFÍCIES EXTERNAS DE SACADA DE EDIFÍCIOS DE MÚLTIPLOS PAVIMENTOS, DUAS DEMAOS.	m <sup>2</sup>	1,70	21,85	8,88	30,73	52,24	
13.4	EMASSAMENTO COM MASSA A OLEO, DUAS DEMAOS	m <sup>2</sup>	3,80	11,50	11,38	22,88	86,94	
13.5	PINTURA ESMALTE ACETINADO EM MADEIRA, DUAS DEMAOS	m <sup>2</sup>	18,90	7,99	8,13	16,12	304,67	
13.6	APLICAÇÃO MANUAL DE PINTURA COM TINTA LÁTEX ACRÍLICA EM PAREDES, DUAS DEMAOS.	m <sup>2</sup>	7,10	3,88	8,83	12,71	90,24	
<b>15</b>	<b>SERVIÇOS COMPLEMENTARES</b>							<b>1.443,61</b>
15.1	CO-30 GUARDA-CORPO TUBULAR AÇO INOX FORNECIDO E INSTALADO	M	2,50	0,00	489,77	489,77	1.224,43	
15.2	LIMPEZA FINAL DA OBRA	m <sup>2</sup>	84,30	2,40	0,20	2,60	219,18	
							<b>Totais -&gt;</b>	<b>25.140,02</b>

Fabiana Rezende  
Engenheiro Civil

TERMO DE PERMISSÃO N° \_\_\_\_/2019

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), inscrita no CNPJ. n° 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 83,25 m², localizada no prédio do Centro de Artes e Letras, Prédio n° 40 A, localizado no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de 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 **23081.025584/2017-25** e da proposta da Licitante Vencedora do **Pregão 56/2019**, 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 83,25 m², localizada no prédio do Centro de Artes e Letras, Prédio n° 40 A, localizado no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de 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**, cesta de produtos, contendo no mínimo, os seguintes produtos e serviços:

Item	Quantidade	Alimentos (peso mínimo de referência)
1	1	Bolo variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá. (fatia média) (100 g)
2	1	Torta doce recheada (diversos sabores) (fatia média) (200 g)
3	1	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120 g)
4	1	Croissant (diversos sabores) (100 g)
5	1	Empada (diversos sabores) (100 g)
6	1	Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)
7	1	Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)
8	1	Pão de queijo (unidade) (80 g)
9	1	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)



10	1	Pastel frito (diversos sabores) (100 g)
11	1	Pizza (fatia/unidade) (100 g)
12	1	Quiche (diversos sabores) (100 g)
13	1	Risóles (100 g)
14	1	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). OBS: A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa.
15	1	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)
16	1	Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.
17	1	Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g)
<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Bebidas</b>
18	1	Água com e/ou sem gás (500-600 ml)
19	1	Café expresso (180-220 mL) OBS: É vedado o uso de café solúvel.
20	1	Capuccino (180-220 mL)
21	1	Refrigerantes diversos (350ml) – comum, <i>diet e light</i>
22	1	Sucos naturais diversos (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (200-300 mL). OBS: Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.

#### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A PERMISSIONÁRIA compromete-se a instalar no local, os equipamentos necessários para o fornecimento dos produtos descritos SUBCLÁUSULA PRIMEIRA da CLÁUSULA PRIMEIRA.

#### SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A PERMISSIONÁRIA realizará o serviço de reforma do espaço físico a ser ocupado,

conforme descrito nos Anexo V e VI. Para isso receberá isenção de 50% (cinquenta por cento) do valor a ser pago como retribuição pela ocupação do espaço físico, até o limite do valor previsto no Anexo VI para a realização da reforma.

#### SUBCLÁUSULA QUARTA

O prazo máximo para a execução dos serviços será de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da assinatura do Termo de Permissão, podendo ser prorrogado por uma única vez por 30 (trinta) dias.

#### SUBCLÁUSULA QUINTA

O acesso à Lanchonete é franqueado à Comunidade Universitária: servidores, alunos, servidores, terceirizados, usuários, convidados e visitantes.

#### SUBCLÁUSULA SEXTA

O prazo de vigência da permissão de uso iniciar-se-á tão logo ultimadas as obras previstas no anexo VI, que não pode ser superior a 30 (trinta) dias prorrogáveis uma única vez, por outros 30 (trinta) dias.

### CLÁUSULA SEGUNDA DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O horário de funcionamento será das 7:30h às 21:30h 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 evento, o valor de **R\$ 2.130,00** (dois mil cento e trinta reais), como retribuição pela ocupação da área física, descrita na cláusula primeira deste termo.

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A PERMISSONÁRIA estará isenta de pagar o valor equivalente a 50% (cinquenta por cento) do valor da parcela mensal de retribuição, prevista na Cláusula Terceira, até a quitação do valor investido na reforma descrita no Anexo VI, conforme Decreto 3.725/01, art. 12 e 13.

#### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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



modificada em decorrência de dispositivo legal superveniente, ficando neste caso fixada a menor periodicidade permitida legalmente.

#### SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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 QUARTA

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, da cesta de produtos previsto na cláusula 1ª deste contrato é de:

Item	Quantidade	Alimentos (peso mínimo de referência)	Valor
1	1	Bolo variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá. (fatia média) (100 g)	
2	1	Torta doce recheada (diversos sabores) (fatia média) (200 g)	
3	1	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120 g)	
4	1	Croissant (diversos sabores) (100 g)	
5	1	Empada (diversos sabores) (100 g)	
6	1	Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)	
7	1	Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)	
8	1	Pão de queijo (unidade) (80 g)	
9	1	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)	
10	1	Pastel frito (diversos sabores) (100 g)	

11	1	Pizza (fatia/unidade) (100 g)	
12	1	Quiche (diversos sabores) (100 g)	
13	1	Risóles (100 g)	
14	1	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). OBS: A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa.	
15	1	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)	
16	1	Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.	
17	1	Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g)	
<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Bebidas</b>	<b>Valor</b>
18	1	Água com e/ou sem gás (500-600 ml)	
19	1	Café expresso (180-220 mL) OBS: É vedado o uso de café solúvel.	
20	1	Capuccino (180-220 mL)	
21	1	Refrigerantes diversos (350ml) – comum, <i>diet e light</i>	
22	1	Sucos naturais diversos (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (200-300 mL). OBS: Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.	

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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





## CLÁUSULA QUINTA DO PAGAMENTO

Para pagamento da retribuição devida a PERMISSIONÁRIA deverá retirar junto à Pró-Reitoria de Infraestrutura, 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 PERMISSIONÁRIA compromete-se a enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópia do comprovante à Pró-Reitoria de Infraestrutura.

### 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 Pró-Reitoria de Infraestrutura, conforme Cláusula Décima Quinta, Subcláusula única.

## CLÁUSULA SEXTA DAS ALTERAÇÕES NO ESPAÇO FÍSICO

A PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA.

### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA de assim proceder, fica a UFSM autorizada, independente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial e aprovação de orçamento pela Permissionária 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, inclusive observando-se o estado do prédio com as benfeitorias-reformas realizadas, ou seja, o prédio deverá ser entregue no mesmo estado em que se encontrará após as reformas realizadas, o que deverá ser objeto de termo de vistoria específico.

##### 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 PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA, 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 PERMISSIONÁRIA será exercida pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

##### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A PERMISSIONÁRIA obrigar-se-á 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, a servidora da UFSM, Gracielli Ester Mainardi, SIAPE nº 1993148 e como gestora substituta Adriani Souto Teixeira, SIAPE 1103688.**

##### 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 ÚNICA

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

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

#### SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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

#### SUBCLÁUSULA QUARTA

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

Será aplicada multa por inadimplemento de 4% (quatro por cento) do valor previsto para reforma caso a PERMISSONÁRIA não cumprir com os prazos e obrigações constantes neste Termo de Referência e seus anexos.

#### SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Na hipótese de atraso no pagamento da retribuição, devida pela Licitante Vencedora, acrescer-se-á correção monetária calculada por índices oficiais, 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 QUARTA

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.

#### SUBCLÁUSULA QUINTA

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 PERMISSIONÁRIA deverá apresentar as guias comprovando o pagamento.

#### SUBCLÁUSULA SEXTA

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 de \_\_/\_\_/2019, data que iniciará a exploração das atividades de lancheria, após a entrega do Termo de Recebimento Definitivo da Obra.

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Este Termo de Permissão poderá ser prorrogado até o limite de 84 (oitenta e quatro) meses, a cada 12 (doze) meses, desde que havendo a adequada prestação de serviços e a vantajosidade à UFSM.

#### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O prazo máximo para a execução dos serviços de reforma será de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por uma única vez por 30 (trinta) dias.

#### SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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

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

A PERMISSIONÁRIA 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.

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Caso esse Termo de Permissão venha a ser rescindido antes do final da isenção prevista na Subcláusula Primeira da Cláusula Terceira, a UFSM ficará obrigada a ressarcir à PERMISSIONÁRIA o valor residual investido na reforma, independente de quaisquer outras penalidades previstas.

#### SUBCLÁUSULA SEGUNDA



Para garantia da boa execução dos termos deste Termo de Permissão e pagamento de eventuais multas, a PERMISSONÁRIA cauciona a importância de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), referente a 5% do valor do serviço de reforma, sob forma de \_\_\_\_\_.

#### SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Para garantia da boa execução dos termos deste Termo de Permissão e pagamento de eventuais multas, a PERMISSONÁRIA cauciona a importância de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), referente a 5% do valor de retribuição, sob forma de \_\_\_\_\_.

#### SUBCLÁUSULA QUARTA

A PERMISSONÁRIA se obriga a estender o prazo das garantias acima estipuladas até o período necessário ao recebimento definitivo do serviço de reforma e o encerramento deste Termo de Permissão, respectivamente.

#### SUBCLÁUSULA QUINTA

Esta garantia será restituída, da forma integral ou o que dela restar, após o recebimento definitivo do serviço de reforma e o encerramento deste Termo de Permissão, respectivamente.

#### SUBCLÁUSULA SEXTA

Não será realizado qualquer aditivo sem a prévia demonstração da continuidade da garantia que se obrigou a PERMISSONÁRIA.

#### 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

PERMISSIONÁRIA

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA