



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 144/2019**

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 101 m², localizada no prédio do Centro de Tecnologia, localizado no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de cafeteria, 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. **23081.033783/2019-79**

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

DATA: **06/08/2019**

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 101 m², localizada no prédio do Centro de Tecnologia, localizado no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de cafeteria, 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 no item 4 do Termo de Referência.

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                 | Croissant (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3           | 1                 | Empada (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4           | 1                 | Pão de queijo (unidade) (80 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 5           | 1                 | Pão de queijo coquetel (5-8 unidades)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6           | 1                 | Pastel assado (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 7           | 1                 | Quiche (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 8           | 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. |
| 9           | 1                 | Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                |
| 10          | 1                 | Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.                                                                                                                                                          |
| 11          | 1                 | Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g)                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Item</b> | <b>Quantidade</b> | <b>Bebidas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 12          | 1                 | Água com e/ou sem gás (500-600 ml)                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 13          | 1                 | Café expresso (30 mL simples) exclusivamente com grãos a serem moídos na hora, 100% café da variedade arábica (Coffea Arábica L.) categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima.                                                                                          |
| 14          | 1                 | Café expresso (60mL duplo) exclusivamente com grãos a serem moídos na hora, 100% café da variedade arábica (Coffea Arábica L.) categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima.                                                                                             |
| 15          | 1                 | Café expresso com leite tipo "café Latte) pequeno (180 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 10. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com                                                                                                                                    |



|    |   |                                                                                                                                                                                                                 |
|----|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |   | tampa, 180-240mL ou maior.                                                                                                                                                                                      |
| 16 | 1 | Café expresso com leite tipo “café Latte) grande (300 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 10. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior. |
| 17 | 1 | Capuccino pequeno (180 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 13. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240ml ou maior.                            |
| 18 | 1 | Capuccino grande (300 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 13. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                                 |
| 19 | 1 | Café filtrado ou passado pequeno (180 a 240 mL) exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 16 ou acima.                                                                     |
| 20 | 1 | Café filtrado ou passado grande (300 ou maior mL) exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 16 ou acima.                                                                   |
| 21 | 1 | Chás e infusões diversos, com e sem cafeína (180-220 mL) pequeno. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240ml ou maior.                                             |
| 22 | 1 | Chás e infusões diversos, com e sem cafeína (300 mL) grande. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                                                      |
| 23 | 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 7:00h às 19:00h 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 220 (duzentos e vinte) 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 cafeteria 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 60 (sessenta) 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 Termo de Permissão 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 **06/08/2019**, 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 **06/08/2019** terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico nº **144/2019**, 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) 3220-8113, com o Servidor Jonas Carniel de Macedo.



8.3.2.2. O prazo para as visitas encerrar-se-á às 17:00 horas do dia **05/08/2019**.

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

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 sítio [comprasgovernamentais](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) ou remetidos via e-mail, deverão ser apresentados em original ou cópia autenticada no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data da homologação do pregão.

**a.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitido pela Justiça do Trabalho. A validação da certidão, apresentada pela licitante, será verificada on line, pelo pregoeiro, na fase de habilitação

**b.** Qualificação técnica, mediante a apresentação, em uma única via, de cópia(s) autenticada(s), ou cópia(s) acompanhada(s) do(s) original(is), de atestado(s) expedido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a aptidão para o desempenho de atividades de **prestação de serviços de cafeteria com fornecimento de café em grãos moídos na hora, 100% café da espécie arábica**. 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 em seu quadro permanente 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 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir da data da adjudicação da presente licitação.

10.2. A Licitante Vencedora, antes da homologação da presente licitação, deverá apresentar um Projeto de Adequação higiênico-sanitária e revitalização da área licitada, conforme descrito no item 4.1 do Termo de Referência.

10.3. 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.

10.4. 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.



10.5. 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.

10.5.1. 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 Termo de Permissão, como condição de eficácia deste, sob pena de decair do direito à adjudicação.

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

10.5.3. 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\$ 2.486,20** (dois mil quatrocentos e oitenta e seis reais e vinte centavos), 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 item 4.1.1.7 do Termo de Referência 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. O reajustamento do valor de retribuição 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.

13.5. 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.

13.6. 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.

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

13.8. 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).

13.9. 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 à 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 inadiplência 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*

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, 19 de julho de 2019.

JANE LÚCIA LAMPERT  
Coordenadora de Editais e Contratos



Anexo I

TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO 144/2019

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 101 m<sup>2</sup>, localizada no prédio do Centro de Tecnologia, localizado no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de cafeteria, 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          | Croissant (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 3    | 1          | Empada (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 4    | 1          | Pão de queijo (unidade) (80 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 5    | 1          | Pão de queijo coquetel (5-8 unidades)                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 6    | 1          | Pastel assado (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 7    | 1          | Quiche (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8    | 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 saladade frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa. |
| 9    | 1          | Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                               |
| 10   | 1          | Sanduiche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.                                                                                                                                                         |
| 11   | 1          | Sanduiche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g)                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Item | Quantidade | Bebidas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 12   | 1          | Água com e/ou sem gás (500-600 ml)                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|    |   |                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13 | 1 | Café expresso (30 mL simples) exclusivamente com grãos a serem moídos na hora, 100% café da variedade arábica (Coffea Arábica L.) categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima. |
| 14 | 1 | Café expresso (60mL duplo) exclusivamente com grãos a serem moídos na hora, 100% café da variedade arábica (Coffea Arábica L.) categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima.    |
| 15 | 1 | Café expresso com leite tipo "café Latte) pequeno (180 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 10. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240mL ou maior.                |
| 16 | 1 | Café expresso com leite tipo "café Latte) grande (300 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 10. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                     |
| 17 | 1 | Capuccino pequeno (180 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 13. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240ml ou maior.                                                |
| 18 | 1 | Capuccino grande (300 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 13. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                                                     |
| 19 | 1 | Café filtrado ou passado pequeno (180 a 240 mL) exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 16 ou acima.                                                                                         |
| 20 | 1 | Café filtrado ou passado grande (300 ou maior mL) exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 16 ou acima.                                                                                       |
| 21 | 1 | Chás e infusões diversos, com e sem cafeína (180-220 mL) pequeno. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240ml ou maior.                                                                 |
| 22 | 1 | Chás e infusões diversos, com e sem cafeína (300 mL) grande. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                                                                          |
| 23 | 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: cafés preparados exclusivamente com grãos a serem moídos na hora - 100% café da variedade arábica, chás e infusões diversos com e sem cafeína, pão de queijo, 4 (quatro) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo simples, 1 (um) tipo de torta doce, 1 (um) tipo de torta salgada e salada de frutas.

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 Termo de Permissão 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 Cafeteria, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pela fiscalização do Termo de Permissão.

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 no Termo de Permissão. 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 e palitos. É proibido o uso de paliteiros e canudos plásticos.

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

1.16. DDeverão ser disponibilizados os talheres (garfo, faca, colher de sobremesa) em embalagens plásticas individuais e unitárias e mexedor descartável para café.

1.17. O fornecimento (comercialização) de alimentos e bebidas deverá ocorrer somente

na Cafeteria 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 digitalizado.

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 Cafeteria será efetuado diretamente pelo usuário à Licitante Vencedora, no caixa em cédulas ou cartão de débito/crédito. 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 Cafeteria, de acordo com a proposta de preços licitada.

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

2.1. A Licitante Vencedora utilizará a área contratada para instalação e exploração comercial de cafeteria.

2.2. Podendo comercializar, também, salgados, doces, chás, sucos, outras bebidas quentes e frias, artigos de bombonière e sorvetes.

2.3. Será permitida a verticalização do portfólio de produtos e serviços, desde que o mesmo não se sobreponha ou conflite com o objeto principal deste Termo de Permissão e com este tenha relação.

2.4. A UFSM vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos, considerados inadequados ou não condizentes com o objeto deste Termo de Permissão.

2.5. Só é permitida a atividade de cocção\* através da utilização de calor seco sem gordura. Portanto, fica vedado o uso de fritura no local, proibição extensiva ao uso de chapas e similares a gás, devendo a Licitante Vencedora trabalhar com produtos prontos ou pré-prontos, admitidos para este último caso o uso de micro-ondas, fornos elétricos, desde que não exalem excessivos odores e fumaças para o ambiente, a critério exclusivo da Comissão Editalícia das Lanchonetes tal qualificação.

2.6. A Licitante Vencedora deverá disponibilizar até o prazo máximo de 20 (vinte) dias após a assinatura do Termo de Permissão, independente da conclusão da reforma do espaço da cafeteria, uma máquina de café e bebidas quentes que ofereça, no mínimo, as seguintes opções de bebidas: *cappuccino*, café com leite, café expresso, chocolate quente e *mocaccino*. Este equipamento deverá estar disponível em local estratégico de acesso público dentro do prédio nº 7 no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria - RS, no hall do segundo andar. A utilização do referido equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento de cada usuário interessado. Portanto, o equipamento deverá possuir sistema de pagamento através de moedas ou cédulas. A Licitante Vencedora deverá manter sempre o equipamento abastecido com os insumos necessários para a produção das bebidas oferecidas e manter o equipamento e arredores em condições higiênico-sanitárias adequadas. Os custos com a instalação e a manutenção deste equipamento serão de responsabilidade da Licitante Vencedora, a UFSM só irá disponibilizar o ponto de água para o abastecimento do equipamento.

2.7. A Licitante Vencedora deverá disponibilizar até o prazo máximo de 20 (vinte) dias após a assinatura do Termo de Permissão, independente da conclusão da reforma do espaço da cafeteria, uma máquina de venda automática de lanches tipo "snacks". Este equipamento deverá estar disponível em local estratégico de acesso público dentro do prédio nº 7 no Campus Sede da



Universidade Federal de Santa Maria - RS, no hall do segundo andar. A utilização do referido equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento de cada usuário interessado. Portanto, o equipamento deverá possuir sistema de pagamento através de moedas ou cédulas. A Licitante Vencedora deverá manter sempre o equipamento abastecido com os insumos ofertados e manter o equipamento em condições higiênico-sanitárias adequadas. Os custos com a instalação e a manutenção deste equipamento serão de responsabilidade da Licitante Vencedora.

2.8. A Licitante Vencedora deverá disponibilizar até o prazo máximo de 20 (vinte) dias após a assinatura do Termo de Permissão, independente da conclusão da reforma do espaço da cafeteria, uma máquina de venda automática de refrigerantes. Este equipamento deverá estar disponível em local estratégico de acesso público dentro do prédio nº 7 no Campus Sede da Universidade Federal de Santa Maria - RS, no hall do segundo andar. A utilização do referido equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento de cada usuário interessado. Portanto, o equipamento deverá possuir sistema de pagamento através de moedas ou cédulas. A Licitante Vencedora deverá manter sempre o equipamento abastecido com os insumos ofertados e manter o equipamento em condições higiênico-sanitárias adequadas. Os custos com a instalação e a manutenção deste equipamento serão de responsabilidade da Licitante Vencedora.

2.9. A Licitante Vencedora deverá ampliar a quantidade dos equipamentos dos itens 2.6, 2.7 e 2.8 de acordo com a solicitação da Comissão Editalícia das Lanchonetes.

**2.10. 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, como referência os seguintes produtos e serviços:**

| <b>Alimentos* (peso mínimo de referência)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Balas e chicletes                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Barra de cereal convencional, <i>diet e light</i>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Biscoitos diversos                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bolo com cobertura (fatia média)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Bolo comum (fatia média)                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Chocolate diversos (barra e unidade individual)                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Croissant (diversos sabores)                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Empada (diversos sabores)                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Frutas frescas diversas <i>in natura*</i> da estação (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, morango, etc.). *Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores. (fatia/unidade)<br>**Vendidas já higienizadas.                                                                                           |
| Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros)                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Pão de batata com recheio (unidade)                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Pão de queijo (coquetel)                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Pão de queijo (unidade)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pastel assado (diversos sabores)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Pizza (fatia/unidade)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Quiche (diversos sabores)                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, Kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g) *A salada de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa. |
| Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores)                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade). *Os sanduíches naturais deverão ser produzidos no dia e embalados individualmente em papel filme.                                                                                                                                                   |
| Sanduíche natural com recheios diversos (unidade)                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sanduíche natural de pão integral com recheios diversos (unidade)                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Doces artesanais tipo gourmet (brigadeiro, branquinho, entre outros)                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sobremesas elaboradas ( <i>Brownie, Cheesecake</i> de frutas vermelhas, <i>Cupcake</i> )                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sorvete (diversos sabores) *Os sorvetes deverão ser fornecidos em embalagens térmicas descartáveis de isopor ou material similar e servidos em copinhos descartáveis ou alternativamente em recipientes individuais com tampa. Os sorvetes ofertados deverão ser preferencialmente das marcas: Kibon, Nestlé ou São João. |
| Torta doce (diversos sabores) (fatia média)                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Torta salgada (diversos sabores) (fatia média)                                                                                                                                                                                                                                                                            |

2.11. Todas as bebidas quentes deverão ser preparadas na hora, em lugar visível ao cliente, sendo vedado seu armazenamento em dispositivos térmicos ou de reaquecimento.

| <b>Bebidas**</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Água (copo) (200 mL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Água 300-600 mL (com gás)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Água 300-600 mL (sem gás)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Água de coco industrializada (200 mL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bebida láctea sabor chocolate (180-220 mL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Café exclusivamente em grãos a serem moídos na hora. 100% café da espécie arábica ( <i>Coffea Arábica L.</i> ), categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima, de acordo com a Instrução Normativa N° 8, DE 11 de junho de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, das marcas Astro, Orfeu, Suplicy, do Mercado ou equivalentes técnicos de acordo com a mesma instrução normativa. |
| Café expresso com leite tipo “café Latte” pequeno e grande (180-300 mL ou similares) exclusivamente com grãos 100% arábica. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.                                                                                                                                                                                                     |
| Café expresso (30 mL simples e 60mL duplo ou similares) exclusivamente com grãos 100% arábica. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Capuccino pequeno e grande (180-300 mL ou similares) exclusivamente com grãos 100% arábica. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Café filtrado ou passado pequeno (180 a 240 mL) exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica ( <i>Coffea Arábica L.</i> ) peneira 16 ou acima.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Café filtrado ou passado grande (300 ou maior mL) exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica ( <i>Coffea Arábica L.</i> ) peneira 16 ou acima.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Chás e infusões diversos, com e sem cafeína (180-220 mL ou similares) pequeno e grande (180-300 mL ou similares). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.                                                                                                                                                                                                               |
| Café “americano” pequeno e grande (180-300 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 6. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, em dois tamanhos, 180-240ml e 300mL ou maior.                                                                                                                                                                                                                           |
| Iogurte comum, <i>diet</i> e <i>light</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Leite UHT integral (200 mL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Chocolate quente (preferencialmente preparado com cacau em pó e leite)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Refrigerantes diversos (lata, garrafa com 600 mL) – comum, <i>diet</i> e <i>light</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Suco embalado diversos sabores (caixinhas, latas, garrafas) – comum, <i>diet</i> e <i>light</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sucos naturais diversos* (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (200-300 mL). *Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Vitamina de frutas (300 mL)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### 3. DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

3.1 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.

3.1.1 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 as 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 da área de produção de alimentos. As barreiras de proteção deverão ser adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais. As telas milimetradas deverão ser removíveis para limpeza. Instalar cortinas de ar de 90 e 120 cm nas portas de acesso da área de distribuição da cafeteria.

e) Manter as áreas externa e interna do estabelecimento livres de objetos em desuso e da presença de pragas urbanas e animais domésticos.

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, com frequência de higienização a cada 4 meses.

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 moveis, equipamentos e utensílios na área de produção de alimentos.

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 na área de produção de alimentos 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.

3.1.2 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 e fechado, 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.

3.1.3 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 Termo de Permissão 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.

3.1.4 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.

3.1.5 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.

3.1.6 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.

c) 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.

d) 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.

e) 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.

f) 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.

g) 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. A Licitante Vencedora ficará sujeita a participar de convocações de cursos e/ou palestras de boas práticas de manipulação oferecidos pela Instituição.

h) 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.

3.1.7 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, devendo 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. É proibido deixar gêneros alimentícios em temperatura ambiente.

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.

3.1.8 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. A identificação dos alimentos deverá ter no mínimo a designação do produto, a data de fracionamento/abertura e data de validade após o fracionamento/abertura.

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) 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 congelado novamente.

f) 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.

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

| Alimento preparado                                                    |                   |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Tempo (validade)                                                      | Temperatura em °C |
| 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.            |

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

i) 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.

j) Garantir que os ovos utilizados obedecem 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.

l) 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 e bromatológica dos alimentos quando a UFSM solicitar.

3.1.9 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.

3.1.10 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 e cartões, não manipulem os alimentos.

3.1.11 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.

3.1.12 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.

#### **4. DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE CONCORRENTE**

##### **4.1. Do projeto de adequação**

4.1.1 A Licitante Concorrente deverá apresentar à Comissão Editalícia de Lanchonetes, após a Fase de Adjudicação do Pregão Eletrônico, um Projeto de Adequação higiênico-sanitária e revitalização da área.

4.1.1.1 Este Projeto de Adequação deverá ser elaborado por profissional habilitado e com registro válido (apresentar esta comprovação) no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU), e ficará sujeito a adaptações solicitadas pela Comissão Editalícia de Lanchonetes, podendo ser modificado no número máximo de duas vezes. Será realizada uma reunião de partida uma semana após a adjudicação para discussão das diretrizes do Projeto entre a Comissão Editalícia de Lanchonetes, Direção do CT e Equipe Técnica da Licitante Vencedora. A primeira versão deverá ser entregue em 15 dias corridos, para avaliação da UFSM. Após análise, a versão corrigida deverá ser entregue no máximo em 15 dias úteis. Se houver necessidade de corrigir ou ajustar mais uma vez, a versão final deverá ser entregue em 5 dias úteis. Caso o Projeto de Adequação não atenda às especificações previstas neste Termo de Referência e às adequações sugeridas pela Comissão Editalícia de Lanchonetes, este será automaticamente reprovado e a Licitante Concorrente desclassificada.

4.1.1.2 São premissas do projeto de arquitetura de interiores o atendimento às legislações pertinentes, às exigências técnicas da área de produção e às seguintes diretrizes:

a) o salão de atendimento deverá oferecer ao usuário três tipos de ambiente de atendimento: mesas (formato e dimensões a serem definidas pelo proponente), estar (área formada por sofás e/ou poltrona e mesa(s) de apoio) e balcão alto (para acomodação em bancos altos) no(s) perímetro(s) do salão, em localização e dimensões definidas pelo proponente;

b) instalação de porta do tipo vai-vem, em madeira, constituídas por marcos de madeira de Angelim ou equivalente, guarnições de Cedrinho ou equivalente. Os marcos serão fixados com doze parafusos em tacos de madeira de lei impermeabilizados (6 tacos, 2 parafusos por taco). As folhas das portas poderão ser semi-ocas de compensado de pinho ou equivalente, para emassamento ou verniz (de acordo com o projeto), e reforço interno de 10 cm em todo o seu perímetro, com madeira de lei, de primeira qualidade, nas dimensões indicadas em projeto. Uma amostra das portas deverá ser submetida a avaliação e posterior liberação. Os marcos, guarnições e folhas devem receber tratamento anticupinícida constituído por 2 demãos de Jimo cupim (incolor) ou equivalente. Deverão ser utilizadas, no mínimo, 3 dobradiças cromadas, tipo vai e vem, por folha, entre cozinha e salão, com visor em vidro 3 mm (dimensões de acordo com projeto);

c) instalação de esquadria fixa (dimensões a ser definida em projeto) em alumínio anodizado ou com pintura eletrostática (cores a definir), linha 30 Gold da Alcoa, e vidro liso, transparente, 4 mm, entre cozinha e salão, que permita ao cliente a visualização da área de produção;

- d) revisão de instalação elétrica e adequação ao novo layout;
- e) tomadas e entradas USB nos balcões, próximos aos sofás e nas mesas, nos locais possíveis, para utilização dos usuários;
- f) climatização: considerar no cálculo da potência dos equipamentos a população permitida pela Resolução Técnica nº 11 - Saídas de Emergência - do Corpo de Bombeiros Militar do RS (RT 11- parte 01). Salienta-se que a classificação da cafeteria se enquadra como F8 - Local para Refeição - Restaurantes, lanchonetes, bares, cafés, refeitórios, cantinas e assemelhados - para o compute da população máxima permitida.
- g) execução de nova rede de gás com tubulação para GLP em tubos multicamadas de polietileno e alumínio com diâmetro de 20mm, montada e embutida na parede, com esperas externas e internas. A tubulação e conexões devem ser da mesma linha de produtos e serem montadas de acordo com as instruções do fabricante. Referência: Tigre Alpex Gás.
- h) revisão/reparo, lixamento, repintura com duas demãos de tinta Esmalte Sintético acetinado (linha premium), e vedação das esquadrias da fachada;
- i) revisão, retirada de película e substituição de vidros, quando necessário, das esquadrias da fachada. É permitido o uso de películas lisas nos vidros, que diminuam a incidência solar no interior do espaço;
- j) troca total do piso – substituição total do piso existente por piso Porcelanato (dimensões e cores de acordo com projeto), de primeira linha, fabricante nacional, PEI 5, antiderrapante, absorção zero, espessura mínima 8 mm, assentados com argamassa colante ACIII e espessura de junta de acordo com as especificações do fabricante. O rejunte será na cor definida pelo projeto e específico para porcelanato.
- k) remoção do azulejo da área de manipulação e substituição por pintura epóxi, aplicada sobre massa acrílica (no mínimo 2 demãos, aplicada sobre selador, perfeitamente lixada). Deverá ser aplicada no mínimo 2 demãos de pintura epóxi, linha Premium, nas paredes e teto. Sua aplicação deverá obedecer às recomendações do fabricante;
- l) todas as paredes e teto (poderá ser instalado forro de gesso acartonado) da área de distribuição deverão ser revitalizadas;
- m) qualificação de todos os revestimentos (área de distribuição e manipulação) de piso, parede e teto, atendendo às solicitações básicas da Contratante e às legislações pertinentes, indicados em projeto e descritos em memorial descritivo a serem apresentados;
- n) projeto luminotécnico, contemplando adequadamente as diferentes funções – produção, áreas de atendimento e os diferentes ambientes dentro do salão (item 5.3.1.2, alínea a);
- o) projeto paisagístico na área de canteiro junto à extensão da fachada da cafeteria.
- p) o mobiliário deverá ser novo, com dimensões compatíveis às exigências ergonômicas, funcional, sem pontas cortantes, lavável e de fácil manutenção e mobilidade. Não serão aceitos mobiliários de PVC e/ou plástico e com inserção de publicidade de qualquer natureza.
- q) observar a norma NBR 9050/2015 para elaboração de layout, mobiliário e atendimento.
- r) observar o critério de harmonia na elaboração da paleta de cores do projeto, considerando a especificação de revestimentos, mobiliários e complementos.

4.1.1.3. Comunicação visual: a identificação do estabelecimento poderá ser inserida na modulação da esquadria da fachada leste, ocupando a faixa das bandeiras móveis e fixas. Caso a vencedora fizer parte de uma franquia, é permitido o uso da identidade visual existente, no espaço permitido.



4.1.1.4 Não serão permitidas, na fachada e corredor interno do prédio, colagens de cartazes, adesivos ou outros materiais de publicidade de marcas e/ou logomarcas, desenhos e fotos que identifiquem produtos e/ou fornecedores do estabelecimento.

4.1.1.5 Uma semana após a adjudicação para a Licitante Vencedora será realizado uma reunião com a presença da Comissão Editalícia das Lancherias, da Direção do Centro de Tecnologia e da presença da equipe técnica da Licitante Vencedora para orientações gerais do planejamento e execução do anteprojeto.

4.1.1.6 O projeto deve ser apresentado, para avaliação da Comissão Editalícia das Lancherias, no nível de anteprojeto, contendo todos os elementos necessários para a compreensão da proposta, sendo no mínimo:

- a) planta baixa com indicação de elementos a demolir e construir, se houver;
- b) layout em planta e imagens 3D, luminotécnica, referências de mobiliários a serem executados e/ou adquiridos;
- c) projetos complementares – elétrico, hidrossanitário, gás, lógica etc.;
- c) elevações: pelo menos um corte do conjunto salão e cozinha;
- d) segmento de fachada, com indicação da proposta de identificação do estabelecimento;

4.1.1.7 Após revisão e aprovação do projeto arquitetônico e complementares, deverão ser enviados para análise o Memorial Descritivo com todos os materiais previstos nos respectivos projetos e Planilha Orçamentária com os custos e códigos de todos os serviços, baseada nos insumos e composições do SINAPI - RS, Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices da Construção Civil. Os serviços cujos insumos não constem no SINAPI podem ser cotados via pesquisa de mercado dos preços da região. **O custo total da reforma não deverá ultrapassar o valor máximo de R\$ 200.000,00.** O BDI máximo permitido é de 25%.

4.1.2 Após revisão e aprovação de todos os documentos e antes do início da reforma, a proponente deverá entregar à Pró-Reitoria de Infraestrutura, em meio digital, o projeto executivo, memorial descritivo da obra e especificação de mobiliário a ser adquirido ou executado, o orçamento, e respectivas ARTs e/ou RRTs de Projeto e de Execução;

4.1.3. A execução deverá ser realizada por empresa especializada no setor de construção civil e por responsável técnico habilitado, devendo apresentar, antes do início dos serviços estes documentos: comprovação de registro do profissional no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou Conselho de Arquitetura e Urbanismo (CAU), constando o nome do responsável técnico pelos serviços a executar e atestado(s) de Capacidade Técnica acompanhado(s) das CATs correspondentes, do responsável técnico, (cópia autenticada ou cópia acompanhada do original), emitidos por contratante pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, devidamente registrados no CREA ou CAU, de que os profissionais possuem aptidão para o desempenho das atividades, compatíveis em características e prazos.

4.1.4. **O prazo para execução da reforma é de 2 (dois) meses.** Se houver justificativa plausível, poderá ser prorrogado por mais 30 dias corridos.

4.1.5. Os componentes da Comissão Editalícia de Lanchonetes irão eventualmente vistoriar a execução dos serviços e atestar se os mesmos possuem correspondência com os projetos e materiais aprovados e atendem aos critérios de execução preconizados pela boa técnica;

4.1.6. Após execução da obra, a proponente deve entregar à Pró-Reitoria de Infraestrutura, em meio digital, os projetos “as built”;

4.1.7. A Pró-Reitoria de Infraestrutura disponibiliza, em meio digital, os desenhos referentes ao espaço objeto da licitação. A proponente deve conferir medidas e levantar as informações estruturais e complementares no local.

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

### **5.1 DA CONSERVAÇÃO DA CAFETERIA**

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

5.1.2. O serviço de manutenção predial nas áreas internas e externas 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.

5.1.3. Ao término do Termo de Permissão, 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.

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

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

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

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

5.1.8. 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 no mínimo duas cubas (40x60cm)* com gradil em aço inoxidável 304 com gradil para a área de manipulação de alimentos (área de produção) *Medidas de Referência                                                                                                | 1                        |
| Bancadas com tampo em aço inoxidável 304 e armários fechados na parte inferior em aço inoxidável para a área de manipulação de alimentos.                                                                                                                                 | Suficiente para produção |
| Batedeira                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1                        |
| Caixas vazadas                                                                                                                                                                                                                                                            | Suficiente para produção |
| Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)                                                                                                           | Suficiente para produção |
| Condicionador de ar deve ser do tipo parede ou piso-teto, com capacidade mínima total 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 | 1                        |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| não seja área de circulação de pessoas. As tubulações devem apresentar isolamento com fita PVC na cor branca e bom acabamento. Deverá garantir temperatura ambiente de conforto, ou seja, 22°C, em todas as épocas do ano.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                          |
| Cuba (30x30cm) para higienização de mãos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 1                                        |
| Dispenser para álcool 70% em spray                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1                                        |
| Dispenser para papel toalha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1                                        |
| Dispenser para sabonete líquido antisséptico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1                                        |
| Estante em aço inoxidável 304 com divisórias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Suficiente para produção                 |
| Extrator de suco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1                                        |
| Forno elétrico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Suficiente para produção                 |
| Forno micro-ondas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Suficiente para produção                 |
| Freezer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Suficiente para produção e armazenamento |
| Liquidificador                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2                                        |
| Máquina de café com pressão mínima: 9 bar. Máquina de café expresso do tipo italiana profissional, com no mínimo 2 grupos, capacidade para 4 cafés simultâneos (duas saídas duplas), da marca La Spaziale S2 EK Grupo 2 ou Simonelli Appia II Compact ou equivalente técnico de especificações iguais ou superiores, contendo: bomba volumétrica incorporada, no mínimo 01 saída para água quente e 01 saída para vapor; Caldeira simples ou dupla de no mínimo 10L, de enchimento automático. Deverá vir acompanhada de todos os acessórios necessários, especialmente de moinho dosador e compactador de grãos, do tipo profissional, de no mínimo 900 rpm. | 1                                        |
| Mesa de apoio em aço inoxidável 304 (liga 18.8) com gradil                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Suficiente para produção                 |
| Pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Suficiente para produção                 |
| Prensa elétrica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Suficiente para produção                 |
| Refrigerador (geladeira)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Suficiente para produção e armazenamento |
| Exaustor axial in-line turbo de 150mm (para renovação de ar), modelo referência LuftMáxi Turbo 150, incluindo instalação elétrica. Instalar venezianas em alumínio na tomada de ar externa e grelha de difusão em alumínio na cozinha e dutos em PVC branco, fixados através de abraçadeiras e suportes, garantindo estanqueidade na instalação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1                                        |
| Suporte em aço inoxidável 304 compatível para forno elétrico e micro-ondas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1                                        |
| Termômetro tipo espeto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2                                        |
| <b>Área de distribuição (cafeteria)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                          |
| Bancada de apoio para Caixa (pagamento)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1                                        |
| Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Suficiente para distribuição             |
| Condicionador de ar deve ser do tipo parede ou piso-teto, com capacidade mínima total 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.                                                                                                                                                                                                                                                      | 2                                        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Deverá garantir temperatura ambiente de conforto, ou seja, 22°C, em todas as épocas do ano.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                |
| Dispenser para álcool 70% em spray                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1                              |
| Equipamentos para manutenção quente e frio dos alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Suficiente para distribuição   |
| Mesas, sofás, poltronas, bancadas e cadeiras para refeitório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Conforme a área disponível     |
| Utensílios em geral (pratos, talheres e louças).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Suficiente para a distribuição |
| <b>Prédio 7 da UFSM</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                |
| Máquina Post-Mix para Refrigerantes<br>A Licitante Vencedora deverá instalar no prédio da unidade solicitante uma máquina para venda de refrigerantes em latas, de 350 ml, através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. De acordo com as condições estabelecidas no subitem 3.7 deste termo de referência                                                                                                                                    | 1                              |
| Máquina Post-Mix para Salgadinhos<br>A Licitante Vencedora deverá instalar no prédio da unidade solicitante, uma máquina para venda de lanches tipo “snacks”, através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. De acordo com as condições estabelecidas no subitem 3.6 deste termo de referência                                                                                                                                                 | 1                              |
| Máquina para venda de cafés<br>A Licitante Vencedora deverá instalar no prédio da unidade solicitante, sob autorização e a critério da PROINFRA, uma máquina para venda de café, com as seguintes opções: café expresso, café com leite, <i>mocaccino</i> , chá e capuccino com chocolate (50 ml até 110 ml), através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. De acordo com as condições estabelecidas no subitem 3.5 deste termo de referência | 1                              |

5.1.9. 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.

5.1.10. A Licitante Vencedora deverá manter as áreas de manipulação e distribuição de alimentos da Cafeteria devidamente climatizadas por meio da utilização de ar condicionado tipo *split*.

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

5.1.12. 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.

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

5.1.14. 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; 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.

5.1.15. Instruir a seus colaboradores, quanto à prevenção de incêndios.

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

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

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

5.1.19. 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.

5.1.20. O controle de saúde dos colaboradores 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 deverá estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização.

5.1.21. 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.

5.1.22. 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.

5.1.23. A Licitante Vencedora deverá permitir a vistoria dos alimentos em exposição, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados.

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

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

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

5.1.26.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

5.1.26.2 Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

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

5.1.26.4 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.

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

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

5.1.29. 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.

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

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

5.1.30.1. A Licitante Vencedora deverá dar destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento da Cafeteria, 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.

5.1.30.2. 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.

5.1.30.3. A Licitante Vencedora deverá instalar, sem ônus a UFSM, em área próxima ao local de funcionamento da Cafeteria, 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.

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

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

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

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

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

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

## **6. DOS FORNECEDORES DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS**

6.1. Caso porventura a Licitante Vencedora possua fornecedores que atendam as etapas de produção de alimentos (etapas de pré-preparo e/ou preparo), ficará sujeita a apresentar para a Comissão Editalícia das Lancherias o alvará sanitário atualizado expedido pela vigilância sanitária da empresa fornecedora de gêneros alimentos e/ou produtos. Este alvará sanitário terá a finalidade de comprovar a qualidade higiênico-sanitária do produto final comercializado na cafeteria.

## **7. DAS RESPONSABILIDADES DA UFSM**

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

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

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

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

7.5. A UFSM não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários da Cafeteria.

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

8.1. 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:

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

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

8.4. 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 e Instrução Normativa 05/2017.

8.5. A fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos da Cafeteria 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.

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

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

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

8.9. 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 designados.

8.10. 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.

8.11. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

8.12. 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.

8.13. 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 e classificação. Após a aplicação desta Lista de Avaliação, a Cafeteria 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. |

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

8.15. 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 pela Comissão Editalícia das Lanchonetes. A Licitante Vencedora 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.

[illegible]



## ANEXO II – 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):<br><input type="checkbox"/> RESTAURANTES E SIMILARES<br><input type="checkbox"/> BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS<br><input type="checkbox"/> CAFETERIAS, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES<br><input type="checkbox"/> OUTROS |               |
| 16 – Horário de funcionamento: Manhã: _____ Tarde: _____ Noite: _____<br><input type="checkbox"/> O horário está conforme contrato<br><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):<br><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):<br><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?<br><input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não                                                                                                                                                                                                                     |               |
| <b>Formação Acadêmica:</b> _____<br><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?<br><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:<br><input type="checkbox"/> Ação programada (fiscalização de rotina) <input type="checkbox"/> Apuração de denúncia <input type="checkbox"/> Outros                                                                                                                                               |               |

| AVALIAÇÃO DA EMPRESA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |    |     |      |                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-----|------|-------------------------------|
| <b>AVALIAÇÃO</b><br>Marque com X a resposta de cada pergunta (C=Conforme/ NC=Não conforme)<br>(*) Na = Não se Aplica (**) Não observado.<br><b>Quando necessário</b> , a Lista de Avaliação apresenta um espaço à direita para descrever a Inadequação                                                                                               |   |    |     |      |                               |
| 1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | C | NC | Na* | NO** | Descrição da não conformidade |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                     |   |    |     |      |                               |
| <b>Percentual de adequação da categoria</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |    |     |      |                               |
| 2. ESTRUTURA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | C | NC | Na* | NO** | Descrição da não conformidade |
| 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 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.                                                                                                                                                                                                         |   |    |     |      |                               |



|                                                                                                                                                                                     |          |           |            |             |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|------------|-------------|--------------------------------------|
| <b>Percentual de adequação da categoria</b>                                                                                                                                         |          |           |            |             |                                      |
| <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.                                                                          |          |           |            |             |                                      |
| <b>Percentual de adequação da categoria</b>                                                                                                                                         |          |           |            |             |                                      |
| <b>4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>                                                                                                                            | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>Na*</b> | <b>NO**</b> | <b>Descrição da não conformidade</b> |
| 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.                                                                                            |          |           |            |             |                                      |
| <b>Percentual de adequação da categoria</b>                                                                                                                                                                                   |          |           |            |             |                                      |
| <b>5. MANIPULADORES</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>Na*</b> | <b>NO**</b> | <b>Descrição da não conformidade</b> |
| 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, tosse, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.                |          |           |            |             |                                      |
| <b>Percentual de adequação da categoria</b>                                                                                                                                                                                   |          |           |            |             |                                      |
| <b>6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>                                                                                                                                                                            | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>Na*</b> | <b>NO**</b> | <b>Descrição da não conformidade</b> |
| 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.                                                                                                                                                               |          |           |            |             |                                      |
| <b>Percentual de adequação da categoria</b>                                                                                                                                                                                                                                 |          |           |            |             |                                      |
| <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.                                                                                                                                                                               |          |           |            |             |                                      |
| <b>Percentual de adequação da categoria</b>                                                                                                                                                                                                                                  |          |           |            |             |                                      |
| <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 antissepsia 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. |          |           |            |             |                                      |
| 8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.                                                   |          |           |            |             |                                      |
| 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.                                                   |          |           |            |             |                                      |
| <b>Percentual de adequação da categoria</b>                                                                                                                                                             |          |           |            |             |                                      |
| <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.                                                                                                               |          |           |            |             |                                      |
| <b>Percentual de adequação da categoria</b>                                                                                                                                                             |          |           |            |             |                                      |
| <b>Percentual de adequação geral da Cafeteria</b>                                                                                                                                                       |          |           |            |             |                                      |

TERMO DE PERMISSÃO Nº \_\_\_\_/2019

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), inscrita no CNPJ. nº 95.591.764/0001-05, sediada na Cidade Universitária, Santa Maria-RS, neste ato representada pelo Reitor, Prof. Paulo Afonso Burmann, outorga a **PERMISSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA DE 101 m², localizada no prédio do Centro de Tecnologia, localizado no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de cafeteria**, 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 **23081.033783/2019-79** e da proposta da Licitante Vencedora do **Pregão 144/2019**, 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 101 m², localizada no prédio do Centro de Tecnologia, localizado no Campus da UFSM em Santa Maria, RS, para exploração das atividades de cafeteria.

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          | Croissant (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                            |
| 3    | 1          | Empada (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                               |
| 4    | 1          | Pão de queijo (unidade) (80 g)                                                                                                                                                                  |
| 5    | 1          | Pão de queijo coquetel (5-8 unidades)                                                                                                                                                           |
| 6    | 1          | Pastel assado (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                        |
| 7    | 1          | Quiche (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                               |
| 8    | 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.                                                                                                        |
| 9           | 1                 | Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                       |
| 10          | 1                 | Sanduíche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.                                                                 |
| 11          | 1                 | Sanduíche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g)                                                                                                                                                                     |
| <b>Item</b> | <b>Quantidade</b> | <b>Bebidas</b>                                                                                                                                                                                                                      |
| 12          | 1                 | Água com e/ou sem gás (500-600 ml)                                                                                                                                                                                                  |
| 13          | 1                 | Café expresso (30 mL simples) exclusivamente com grãos a serem moídos na hora, 100% café da variedade arábica (Coffea Arábica L.) categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima. |
| 14          | 1                 | Café expresso (60mL duplo) exclusivamente com grãos a serem moídos na hora, 100% café da variedade arábica (Coffea Arábica L.) categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima.    |
| 15          | 1                 | Café expresso com leite tipo "café Latte) pequeno (180 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 10. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240mL ou maior.                |
| 16          | 1                 | Café expresso com leite tipo "café Latte) grande (300 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 10. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                     |
| 17          | 1                 | Capuccino pequeno (180 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 13. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240ml ou maior.                                                |
| 18          | 1                 | Capuccino grande (300 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 13. Deverá ser disponibilizado também para                                                                                                            |

|    |   |                                                                                                                                                                              |
|----|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |   | levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                                                                                                                       |
| 19 | 1 | Café filtrado ou passado pequeno (180 a 240 mL) exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 16 ou acima.                                  |
| 20 | 1 | Café filtrado ou passado grande (300 ou maior mL) exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 16 ou acima.                                |
| 21 | 1 | Chás e infusões diversos, com e sem cafeína (180-220 mL) pequeno. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240ml ou maior.          |
| 22 | 1 | Chás e infusões diversos, com e sem cafeína (300 mL) grande. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                   |
| 23 | 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 no item 4 do Anexo I. 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 item 4 do Anexo I para a realização da reforma.

#### SUBCLÁUSULA QUARTA

O prazo máximo para a execução dos serviços será de 60 (sessenta) 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 item 4 do Anexo I, que não pode ser superior a 60 (sessenta) dias prorrogáveis uma única vez, por 30 (trinta) dias.

#### CLÁUSULA SEGUNDA



### *DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO*

O horário de funcionamento será das 7:00h às 19:00h horas de segunda à sexta-feira. Demais horários ficarão a critério da PERMISSIONÁRIA, desde que autorizado pela PROINFRA.

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A UFSM, quando julgar necessário, poderá exigir que a PERMISSIONÁRIA mantenha a cafeteria 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 cafeteria poderá funcionar em horários diferenciados.

### *CLÁUSULA TERCEIRA DO VALOR DA RETRIBUIÇÃO E DO REAJUSTE*

A PERMISSIONÁRIA obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 10 do mês subsequente ao evento, o valor de **R\$ 2.486,20** (dois mil quatrocentos e oitenta e seis reais e vinte centavos), como retribuição pela ocupação da área física, descrita na cláusula primeira deste termo.

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A PERMISSIONÁRIA 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 item 4 do Anexo I, conforme Decreto 3.725/01, art. 12 e 13.

#### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O reajustamento do valor de retribuição 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 Termo de Permissão é de:

| <b>Item</b> | <b>Quantidade</b> | <b>Alimentos (peso mínimo de referência)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Valor</b> |
|-------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 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                 | Croissant (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |
| 3           | 1                 | Empada (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
| 4           | 1                 | Pão de queijo (unidade) (80 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                              |              |
| 5           | 1                 | Pão de queijo coquetel (5-8 unidades)                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |
| 6           | 1                 | Pastel assado (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |
| 7           | 1                 | Quiche (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
| 8           | 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 salad de frutas deverá ser servida em recipientes individuais, com tampa. |              |
| 9           | 1                 | Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g)                                                                                                                                                                                                                               |              |
| 10          | 1                 | Sanduiche natural com pão integral com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g). OBS: Os sanduíches naturais deverão ser embalados individualmente em papel filme.                                                                                                                                                         |              |
| 11          | 1                 | Sanduiche natural com recheios diversos (unidade) (120 – 200 g)                                                                                                                                                                                                                                                             |              |
| <b>Item</b> | <b>Quantidade</b> | <b>Bebidas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |              |
| 12          | 1                 | Água com e/ou sem gás (500-600 ml)                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |



|    |   |                                                                                                                                                                                                                                     |              |
|----|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 13 | 1 | Café expresso (30 mL simples) exclusivamente com grãos a serem moídos na hora, 100% café da variedade arábica (Coffea Arábica L.) categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima. |              |
| 14 | 1 | Café expresso (60mL duplo) exclusivamente com grãos a serem moídos na hora, 100% café da variedade arábica (Coffea Arábica L.) categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima.    |              |
| 15 | 1 | Café expresso com leite tipo "café Latte) pequeno (180 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 10. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240mL ou maior.                |              |
| 16 | 1 | Café expresso com leite tipo "café Latte) grande (300 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 10. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                     |              |
| 17 | 1 | Capuccino pequeno (180 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 13. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240ml ou maior.                                                |              |
| 18 | 1 | Capuccino grande (300 mL) exclusivamente com grãos 100% arábica conforme item 13. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                                                     | <b>Valor</b> |
| 19 | 1 | Café filtrado ou passado pequeno (180 a 240 mL) exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 16 ou acima.                                                                                         |              |
| 20 | 1 | Café filtrado ou passado grande (300 ou maior mL) exclusivamente com grãos 100% da variedade                                                                                                                                        |              |

|    |   |                                                                                                                                                                              |  |
|----|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|    |   | arábica (Coffea Arábica L.) peneira 16 ou acima.                                                                                                                             |  |
| 21 | 1 | Chás e infusões diversos, com e sem cafeína (180-220 mL) pequeno. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 180-240ml ou maior.          |  |
| 22 | 1 | Chás e infusões diversos, com e sem cafeína (300 mL) grande. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, 300mL ou maior.                   |  |
| 23 | 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 PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA até a retirada das citadas benfeitorias ou acessões.

## CLÁUSULA SÉTIMA *DESOCUPAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO*

Findo o prazo da permissão de uso, a PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA. Na hipótese de ser constatado qualquer dano, a PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA que estiver participando de nova licitação e esta ainda não tenha sido julgada, ou quando a tiver vencido novamente. Entretanto, caso a PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA 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 CAFETERIA*

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

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

#### SUBCLÁUSULA SEGUNDA

**Em atendimento ao artigo 67 da Lei 8.666/93 fica indicada, como gestora do Termo de Permissão, 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 Termo de Permissão, 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 Termo de Permissão, 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 PERMISSONÁRIA 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 cafeteria, após a entrega do Termo de Recebimento Definitivo da Obra.**

#### SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Este Termo de Permissão poderá ser prorrogado até o limite de 220 (duzentos e vinte) 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 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da assinatura do Termo de Permissão, podendo ser prorrogado por uma única vez por 30 (trinta) dias.

### SUBCLÁUSULA TERCEIRA

O prazo máximo para o início das atividades de cafeteria 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 PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA cauciona a importância de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), referente a 5% do valor de retribuição, sob forma de \_\_\_\_\_.

### SUBCLÁUSULA QUARTA

A PERMISSIONÁRIA 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 PERMISSIONÁRIA.

### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA



## ANTICORRUPÇÃO LEI Nº. 12.846/2013

Para a execução deste Termo de Permissão, 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