



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2020
(SRP)

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº 96.463 de 17 de outubro de 2019, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do **Tipo Menor Preço, Global**, para o **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO CAMPUS SEDE DA UFSM EM SANTA MARIA/RS**, especificados no item 2, pelo período de **12 (doze) meses**, a partir da data de homologação da presente licitação, de acordo com o que prescreve a Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, e em conformidade com o Decreto 10.024/2019 de 20 de setembro de 2019, Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013, alterado pelo Decreto 9.488 de 30 de agosto de 2018, Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014 e Instrução Normativa Nº 03 de 26 de abril de 2018.

DATA: **31/01/2020**.

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

LOCAL: www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG: 153164

1.1. A presente licitação visa o registro, em ata, dos preços dos itens licitados, nas quantidades expressas na listagem anexa ao presente deste Edital, tendo em vista o que consta do Processo nº. **23081.000627/2020-65**.

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO CAMPUS SEDE DA UFSM EM SANTA MARIA/RS**, constantes no Termo de Referência, em anexo ao presente Edital, que faz parte deste Edital, como se aqui estivesse transcrito.

2.1.1. Será assinado contrato(s) entre a UFSM e a licitante vencedora com a vigência de até 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado de acordo com a legislação vigente.

2.1.1.1. Na hipótese do início das atividades destinadas aos Restaurantes Universitários, previstas no processo nº 23081.055529/2019-21 ocorrer durante a vigência deste contrato, este será rescindido unilateralmente.

2.2. A licitante vencedora somente poderá subcontratar os seguintes serviços:

transporte, manutenção de equipamentos, manutenção de equipamentos de proteção coletiva, análises microbiológicas e coleta de resíduos.

2.3. A licitante vencedora deverá seguir as especificações constantes no Termo de Referência desse Edital.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

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

3.4 A licitante deverá assinalar “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

a) que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e seus anexos.

b) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

c) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

d) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

e) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

f) que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

g) que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

3.5. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, de interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham



sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, ou declarada inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

4. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública**, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

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

5.10. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:

5.4.1. O Preço **unitário e total** (CIF), por item, para cada item cotado.

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

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

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

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

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

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

5.4.6. O descumprimento das regras supramencionadas pela UFSM por parte das licitantes pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da licitante vencedora ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

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

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

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

6.4. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado



para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

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

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

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

6.8. MODO DE DISPUTA

6.8.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.8.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.8.3. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que a licitante da oferta de valor mais baixo e as das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.8.3.1. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão as licitantes dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.8.4. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.8.4.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que as demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.8.5. Na hipótese de não haver licitante classificada na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada.

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

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

comunicação expressa do pregoeiro aos participantes.

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

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

6.11.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresa de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no subitem 6.11 deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.12. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

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

7. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

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

7.3. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do Menor Preço Global, observados as especificações constantes no Termo de Referência em anexo do presente Pregão.

7.4. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 6.11.1. deste edital, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 6.11. deste edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

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

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

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



deste Edital.

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

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, mediante a consulta on line aos seguintes cadastros:

I) SICAF, nos níveis I, II e III;

II) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

8.1.1. O(s) documento(s) elencado(s) abaixo deverá(ao) ser incluído(s) pela licitante em campo próprio do sistema eletrônico, no momento do envio da proposta:

I) Alvará Sanitário das dependências onde serão produzidas as refeições para o fornecimento deste objeto.

II) Alvará Sanitário dos veículos de transporte de refeições. Como o transporte pode ser subcontratado, neste caso o Alvará apresentado poderá ser em nome da Licitante participante ou da empresa Subcontratada.

III) Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participante e de seu(s) responsável (is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

III.1) No caso da empresa participante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Rio Grande do Sul, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

IV) Qualificação técnica, mediante a apresentação, em uma única via, de cópias autenticadas, ou cópias acompanhadas dos originais, de no mínimo dois atestados expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem a aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação, de, no mínimo, 50% do número estimado de refeições. Nos atestados deverá constar o nome da pessoa para contato com seu respectivo telefone/fax, endereço e e-mail.

V) Apresentar Balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral – LG, Liquidez Corrente – LC, e Solvência Geral – SG superiores a 1 (um); conforme dispõe a alínea “a” do item 11.1 do Anexo VII-A da Instrução Normativa nº 05/2017-SEGES/MPDG.

V.1. É vedada a substituição do Balanço Patrimonial e da Demonstração do Resultado do Exercício por balancetes ou balanços provisórios, conforme a alínea “c” do item 11.1 do Anexo VII-A da Instrução Normativa nº 05/2017-SEGES/MPDG.

V.2. Caso o exercício financeiro anterior ao da licitação esteja encerrado há mais de 03 (três) meses da data da sessão pública de abertura deste Pregão, o Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício poderão ser atualizados por índices oficiais.

V.3. A atualização de que trata o item anterior deverá ser apresentada juntamente com os documentos de habilitação, não havendo possibilidade de complementação.

VI. Comprovação de patrimônio líquido de R\$ 428.332,00 (quatrocentos e vinte e oito mil, trezentos e trinta e dois mil reais), por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

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

8.2.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, as Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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

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

9. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

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

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



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

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

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

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

10. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

10.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar, ao pregoeiro, esclarecimentos e/ou impugnar o edital, exclusivamente por meio eletrônico, no seguinte endereço: pregao@ufsm.br.

10.2. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento do pedido de esclarecimentos e/ou impugnação.

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

10.4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas através do sistema e vincularão os participantes e a UFSM, nos casos em que a Administração julgar necessário.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

12. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A Ata da realização do Pregão Eletrônico, publicada no sítio: www.comprasgovernamentais.gov.br, terá efeito de compromisso de fornecimento nas

condições e prazo estipulados no Edital.

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

12.1.2. A Licitante vencedora após a homologação do pregão, deverá, imediatamente, enviar o referido Termo de Registro de Preços devidamente preenchido, assinado e datado, através do e-mail: pregao@ufsm.br.

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

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

14. DO PAGAMENTO

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

14.1.1. Demais condições de pagamento encontram-se no Termo de Referência, em anexo.

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

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

15.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

15.1.2. apresentar documentação falsa do certame licitatório;

15.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

15.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.1.5. não mantiver a proposta;

15.1.6. cometer fraude fiscal;

15.1.7. comportar-se de modo inidôneo.

15.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o



conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

15.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

15.3.1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado da presente contratatação.

15.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

15.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

15.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

15.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstos no Termo de Referência.

15.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da Licitante Vencedora, a UFSM poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.10. 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 esse Edital.

15.11. A licitante vencedora será considerada inadimplente se não cumprir com os prazos e obrigações estabelecidos neste Edital.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

16.3. Não serão concedidas adesões ao presente registro de preços, sendo ele exclusivamente para a UFSM.

16.4. O serviço fornecido fora das especificações ficará sujeito à imediata substituição pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a UFSM.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.14. Cópias deste Edital estão disponíveis para download nos portais www.comprasgovernamentais.gov.br e site.ufsm.br.

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

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



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

Santa Maria – RS, 20 de janeiro de 2020.

Tereza Giuliani
Coordenadora de Editais e Contratos Substituta

ANEXO I

TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS

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

Em ____/____/_____.

Assinatura



ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) 003/2019

OBJETO: Registro de Preços para a Contratação de empresa especializada para a prestação de **Serviços de Alimentação e Nutrição** (almoço e/ou fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”) por meio da operacionalização e desenvolvimento das atividades envolvidas na produção, transporte, distribuição de refeições (padrão e vegetariana) e higienização do ambiente, equipamentos, móveis e utensílios usados durante estes processos. A empresa deverá disponibilizar mão-de-obra especializada, em número suficiente para todas as etapas solicitadas (Quadro 1) e condições adequadas para a produção refeições nutricionalmente balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais.

Objeto inclui também a higienização das dependências da Contratante, tais como a área de recepção, refeitórios, banheiros dos usuários e funcionários, entre outros solicitados pela Direção dos Restaurantes Universitários (RUs); higienização dos utensílios, móveis e equipamentos utilizados; o fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza) e a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos usados nas distribuições das refeições.

Quadro 1 - Especificação do funcionamento dos restaurantes universitários durante o período letivo da UFSM.

Item	Descrição/ Especificação	Quantidade estimada mensal de refeições em período letivo (Estimado *20 dias úteis)	Valor Unitário
01	Recebimento e Distribuição de Refeições no Restaurante Universitário campus I da Universidade Federal de Santa Maria situado no campus universitário - Prédio 31 – Térreo –	Almoço 70.000 refeições/mês (segunda a sexta-feira) Média diária estimada: 3.500 refeições	

	União Universitária – Santa Maria – RS. *As refeições poderão ser distribuídas em outros locais designados pela Direção dos RUs. A produção e envase das refeições serão centralizadas, produzida integralmente nas dependências da Licitante Vencedora		
02	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex” Expedição de Refeições no Restaurante Universitário campus I*. *As refeições poderão ser distribuídas em outros locais designados pela Direção dos RUs. A produção e envase das refeições serão centralizadas, produzida integralmente nas dependências da Licitante Vencedora	Almoço 2.800 refeições/mês (domingo, feriados ou quando solicitado pela Direção dos RUs) Média diária estimada: 700 refeições (Esse serviço atualmente não está em funcionamento, sendo esta quantidade meramente estimada)	

Os detalhes referentes aos valores pagos por categoria de usuários são apresentados no Quadro 2 deste Termo de Referência.

Quadro 2 - Descrição/Especificação do Objeto e Valor mensal estimado do contrato durante o calendário acadêmico da UFSM.



Item	Refeição	Valor unitário estimado da refeição do contrato (Custo UFMS) (R\$)	Quantidade estimada mensal de refeições em período letivo	Quantidade estimada anual* de refeições em período letivo**	Valor total estimado do Contrato (R\$)
01	Almoço		70.000	700.000	
02	Fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo "marmitex"		2.800	28.000	
Total estimado			72.800 refeições	728.000 refeições	

*Anual: relativo a 10 meses (período letivo).

** Quantidade referente ao período de vigência de 12 (doze) meses, validade do Termo de Registro de Preços prevista no preâmbulo deste edital.

- A) O Início do fornecimento das refeições, objeto da presente licitação, será a partir de 09 de março de 2020.
- B) Somente poderá ser subcontratado os seguintes serviços: transporte, manutenção de equipamentos, manutenção de equipamentos de proteção coletiva, análises microbiológicas e coleta de resíduos.

2 JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A Universidade Federal de Santa Maria oferece ensino médio, técnico, cursos de graduação e de pós-graduação, bem como palestras e eventos de cunho educacional, envolvendo a participação de servidores, alunos e demais colaboradores. Como serviço de apoio a estas atividades, dispõe de espaços reservados para alimentação desses usuários, os Restaurantes Universitários – RUs, de forma a convergir com dois objetivos altamente estratégicos para o cumprimento de sua missão institucional: permanência do estudante e contribuição da Universidade como pólo indutor de desenvolvimento local e regional.

Os RUs se constituem como parte de uma das linhas de ação efetivas do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), no que tange a disponibilização de uma ferramenta de alimentação adequada e saudável e que compreende uma das necessidades mais fundamentais para o homem, pois envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, além das implicações fisiológicas.

Assim, podemos entender que a presente contratação de caráter excepcional, se justifica como garantia da oferta de alimentação para comunidade acadêmica durante o período de execução dos serviços em andamento, referentes à fase da reforma, ampliação e adequação do setor de produção de refeições do Restaurante Universitário do Campus I, que inviabilizam o uso das áreas para a produção de refeições, dentro dos critérios de segurança alimentar.

3. REQUISITOS PARA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PARA A CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 No caso da empresa participante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Rio Grande do Sul, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional (CRN₂) por ocasião da assinatura do contrato;

3.2 Dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

3.3 Apresentar, no momento da contratação, por escrito, recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargos) compatíveis com o objeto deste Termo de Referência;

3.4 Apresentar, no momento da contratação, documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo dos serviços contratados;

3.5 Apresentar, no momento da contratação, por escrito, os critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros;

3.6 Apresentar, no momento da contratação, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional.



4. PÚBLICO

4.1 A UFSM subsidiará totalmente os discentes/ acadêmicos com Benefício Socioeconômico - BSE as refeições realizadas, com vínculo ativo na Universidade;

4.2 A UFSM subsidiará totalmente os dependentes (Resolução nº. 029/2016 art. 1º §1 ou legislação equivalente da UFSM), devidamente cadastrados na Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE);

4.3 A UFSM subsidiará parcialmente as refeições realizadas para os demais discentes/ acadêmicos, com vínculo ativo na universidade ou conforme legislação equivalente da UFSM;

4.4 Valor das refeições para servidores e visitantes são de acordo com a Resolução nº010/2019 ou legislação equivalente da UFSM.

5. AGENDAMENTO E PREVISÃO DE REFEIÇÕES

5.1 A previsão inicial da quantidade de refeições será informada a Licitante Vencedora ao término da distribuição da refeição anterior e será confirmada pela UFSM até as 07h:30 da manhã do dia da realização do almoço;

5.1.1 Caso seja necessário reduzir o número de refeições da previsão inicial, esta poderá ser feita até o momento da confirmação do número de refeições, num limite de 10% da previsão inicial do número de refeições.

5.2 A previsão do quantitativo de refeições será de total responsabilidade da UFSM, não acarretando nenhum ônus a Licitante Vencedora, desde que atenda as porções previstas neste Termo de Referência;

5.2.1 Porção é quantidade de alimento pronta para consumo para servir uma pessoa, será determinada pela CONTRATADA de acordo com Termo de Referência, podendo a porção ser alterada diariamente.

6. HORÁRIO E FUNCIONAMENTO

6.1 As refeições serão servidas normalmente de segunda a sexta-feira das 11h:00 às 14h:00 horas ou conforme designação da Direção dos RUs. Em dias ou períodos específicos, os horários das refeições poderão ser alterados pela Direção do RU, para melhor atender a demanda dos usuários.

6.1.1 No caso do fornecimento de refeições a eventos, o horário e local da

entrega, serão informados até 24 horas antes pela Direção do RU.

7. LOCAL

7.1 A distribuição das refeições ocorrerá no refeitório do Restaurante Universitário Campus I (Avenida Roraima, nº 1000, bairro Camobi), ou em qualquer outro local conforme definição da Direção do RU.

8. COMPRA DE CRÉDITOS E ACESSO

8.1 A comercialização dos créditos e o acesso aos refeitórios serão controlados por servidores do RU através de utilização de sistema informatizado da UFSM.

9. PAGAMENTO

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

9.2 Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Licitante Vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a UFSM;

9.3 O valor do pagamento será atualizado monetariamente pela variação do IPCA-E, ocorrida no período, a partir da data do prazo final do adimplemento da obrigação até o efetivo pagamento;

9.4 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

9.5 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Licitante Vencedora, ou por outro meio previsto na legislação vigente;

9.6 O pagamento das refeições será realizado com base no sistema de controle de acesso da UFSM e solicitações diárias de refeições pela UFSM;

9.6.1 Todas as preparações dos cardápios devem ser ofertadas aos usuários do início ao fim do horário das refeições conforme este Termo de Referência;

9.6.2 Na falta de qualquer item da composição do cardápio do almoço e/ou



marmitex durante toda a distribuição de refeições, será pago a Licitante Vencedora 50% (cinquenta por cento) do valor das refeições incompletas;

9.7 Ao final de cada mês da execução contratual, a Licitante Vencedora apresentará um relatório prévio do consumo, sendo obrigatória a descrição do quantitativo individual de cada refeição servida no almoço e/ou marmitex, conforme o sistema de controle de acesso da UFSM;

9.8 A UFSM poderá deduzir do valor a ser pago, os valores correspondentes as glosas e eventuais multas e/ou indenizações devidas pela Licitante Vencedora;

9.9 Manter o fornecimento dos serviços contratados, mesmo em caso de atraso de pagamentos por parte da UFSM, por período de até 90 (noventa) dias, conforme determinado pelo Art. 78, inciso XV, da Lei 8.666/93;

9.10 A apresentação da nota fiscal deverá ocorrer no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data final do período de adimplemento da parcela da contratação a que aquela se referir;

9.11 A UFSM terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da apresentação do relatório, para aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, a prestação do serviço relatado pela Licitante Vencedora;

9.12 A UFSM não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Licitante Vencedora, que porventura não tenha sido acordada no contrato;

9.13 O risco do negócio (quantitativo de gêneros, refeições, entre outros) é de responsabilidade da Licitante Vencedora;

9.14 A UFSM não será responsável, em nenhuma hipótese, por eventual prejuízo suportado pela Licitante Vencedora devido a não venda das refeições preparadas que não foram solicitadas e/ou acordadas previamente com a UFSM.

10. DESCRIÇÃO DA OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

A operacionalização dos serviços deverá seguir todas as etapas do processo produtivo de refeições, respeitando os dispositivos previstos na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria CVS/RS nº 78, de 30 de janeiro de 2009 e os de controle de processos pela adoção dos critérios e instrumentos determinados pela UFSM e/ou acordados pela Equipe de Fiscalização de Contrato. Salienta-se que a Equipe de Fiscalização de Contrato realizará auditorias (Lista de verificação da Portaria CVS/RS nº 78, de 30 de janeiro de 2009) na Licitante Vencedora com a finalidade de observar o processo produtivo das refeições contratadas;

A Licitante Vencedora será responsável pelo controle e pela execução de todas as

etapas da produção da refeição, a saber: aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; estocagem dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; pré-preparo das refeições; preparo das refeições; distribuição das refeições; atendimento ao público; higienização das instalações e utensílios e descarte de resíduos líquidos e sólidos, além de outros serviços correlatos que venham a ser solicitados pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

A Licitante Vencedora deve manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: a falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços, objeto desta licitação.

Durante a execução do serviço a Licitante Vencedora deverá registrar o monitoramento das temperaturas dos alimentos e/ou preparações, em todas as etapas do processo produtivo de refeições, com base na RDC/ ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009. Outros controles ou adaptações de temperaturas fundamentados em referências bibliográficas poderão ser implementados pela UFSM visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas.

O Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) deverão estar implementados na Licitante Vencedora, bem como registros dos controles de temperaturas, capacitações, entre outros.

10.1 Qualidade dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo

10.1.1 A qualidade em serviços de alimentação coletiva não diz respeito apenas à avaliação do produto final (refeições), mas a todas as etapas que envolvam o processo produtivo: controle e visitas técnicas aos fornecedores; aquisição de gêneros alimentícios e não alimentícios; recepção dos produtos; produção, armazenamento e distribuição das refeições; higienização e sanitização dos utensílios, equipamentos; área física; gestão de pessoas e ainda boas práticas ambientais;

10.1.2 Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com as Boas Práticas de Manipulação e APPCC (Análise de Pontos Críticos de Controle) a saber: Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, Portaria MS nº 326, de 30 de junho de 1997, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria CVS/ RS nº 78, de 30 de janeiro de 2009 ou de acordo com a legislação sanitária vigente do país, estado e município;

10.1.3 A aquisição de gêneros alimentícios e insumos deverá respeitar a descrição dos gêneros alimentícios e não alimentícios previstos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e nas normas legislativas do Ministério da



Saúde;

10.1.3.1 A Equipe de Fiscalização de Contrato poderá solicitar à Licitante Vencedora a substituição de um gênero alimentício ou não alimentício caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos neste Termo de Referência. A Equipe de Fiscalização de Contrato poderá, a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não possuam qualidade compatível com as normas de Boas Práticas na Manipulação e Produção de Alimentos; que estejam com embalagens fracionadas ou violadas; ou que não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas vigentes;

10.1.4 Caberá à Licitante Vencedora utilizar gêneros alimentícios e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como saneantes e descartáveis, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e de higiene, respeitando os critérios do RTIQ;

10.1.5 Os produtos de origem animal deverão ser manipulados e conservados, conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do MAPA e dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes. Além disso, deverá apresentar-se com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos na RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis;

10.1.6 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida à legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004, Portaria nº 78/2009 ou legislação equivalente);

10.1.7 As carnes e os produtos cárneos deverão apresentar-se com adequada qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e apresentando cor e odor característicos de acordo com os RTIQs estabelecidos a legislação;

10.1.8 Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

10.1.9 A UFSM terá livre acesso às áreas de recebimento e armazenamento de materiais e gêneros para fiscalização destes produtos;

10.1.10 Todos os fornecedores de insumos utilizados nos Restaurantes Universitários deverão possuir Alvará Sanitário vigente do estabelecimento, sendo que, estabelecimentos que fornecem produtos de origem animal deverão obrigatoriamente possuir documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante emitido por: Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou; Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o Serviço seja integrante ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), e o fabricante registrado neste órgão - SISBI/POA. Caso não seja comprovada a procedência do produto alimentício ou não a UFSM aplicará sanção administrativa a Licitante Vencedora.

10.2 Do pré-preparo e preparo dos alimentos

10.2.1 A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal devidamente capacitado para exercer sua função, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;

10.2.2 Os alimentos levados à pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações deverão ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura até o seu envase e distribuição;

10.2.3 Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) de acordo com as legislações sanitárias vigente (RDC nº 216/2004 e Portaria nº. 78/2009) e deverão ser conservados sob refrigeração. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

10.2.4 A Licitante Vencedora deverá substituir o óleo utilizado para a preparação de frituras, sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça, utilizando fitas de monitoramento de gordura e registrando a troca em planilha de controle apropriada;

10.2.5 Todos os alimentos prontos que serão transportados deverão ser identificados e mantidos em gastronorm tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos à temperatura adequada dentro de caixas isotérmicas, conforme legislação vigente;



10.2.6 O uso de sobras e restos de preparações não é permitido pela UFSM, devendo ser descartado imediatamente após a distribuição das refeições nas dependências da UFSM;

10.2.7 É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

10.2.7.1 Não utilizar amaciantes industrializados para carnes. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção.

10.2.8 Não será permitida a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;

10.2.9 Fica vedado o uso de espessantes, farinhas, amidos ou féculas de qualquer tipo para a preparação das leguminosas, com exceção das preparações como tutu de feijão.

10.2.10 Deverá ser utilizada somente maionese industrializada (ou sem ovo) na elaboração dos cardápios;

10.2.11 As placas de altileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos;

10.2.12 A Licitante Vencedora deverá responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, decorrentes de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos.

10.3 Elaboração e composição do cardápio

10.3.1 O cardápio será elaborado e divulgado, quinzenalmente, à Licitante Vencedora pela nutricionista responsável da UFSM, e confirmado semanalmente;

10.3.2 O cardápio do Restaurante Universitário deve ser igual nas três unidades (RU campus I, RU campus II e RU centro). Caso seja necessário alteração de alguma preparação deverá ser aprovado formalmente e antecipadamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

10.3.3 O cardápio servido no almoço será composto pelas respectivas porções médias apresentadas (Quadro 3).

Quadro 3 – Composição do cardápio do almoço do restaurante universitário.

Preparação	Almoço (Segunda a Sexta-	Tipos e frequência	Composição Porção média* das
-------------------	------------------------------------	---------------------------	---

	feira)		preparações
1. Saladas	2 variedades	Opções: Beterraba, cenoura, repolho branco ou roxo, abobrinha e pepino salada, tomate (2 vezes/semana), ou outra opção correspondente desde que aprovado pela Equipe de Fiscalização de Contrato. Opções: Tabule ou Trigo em grão ao vinagrete (Frequência: quinzenal)	25 a 80g cada variedade
2. Temperos e complementos	3 variedades	Vinagre de maçã, vinagre de vinho tinto, orégano	Livre (consumo a vontade)
3. Arroz** (Deverão ser ofertadas as duas opções diariamente)	2 variedades	Arroz polido branco	70 a 140g
		Arroz integral	40 a 70g
4. Leguminosa	1 variedade	Opções: feijão preto (frequência: 3 vezes/semana), feijão de cor: vermelho, carioca, marrom (frequência: 1 vez/semana), lentilha (frequência: 1 vez/semana)	100 a 200g
5. Prato protéico de origem animal***	1 variedade	Carne de frango, suína ou bovina Frequência: Quadro 4	1 porção (Mínimo 120g)



6. Prato protéico de origem vegetal*** (opção vegetariana)	1 variedade	Opção: proteína de soja (frequência: 2 vezes/semana), almôndega de soja (frequência: 1 vez/semana), leguminosa (grão de bico ou ervilha (frequência: 1 vez/semana) e vegetais (moranga ou brócolis (frequência: 1 vez/semana)	1 porção (Mínimo 120g)
7. Guarnições	1 variedade	Opções: Conforme Quadro 5	50 a 200g
8. Água potável resfriada (bebedouro refrigerado ou refresqueira)****	Diariamente		Livre (consumo a vontade)

* Porção média*: quantidade de alimento pronta para consumo para servir uma pessoa.

Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo arroz polido branco **ou arroz integral.

***Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo prato protéico de origem animal **ou** prato protéico de origem vegetal.

****É facultado aos usuários portar suas próprias bebidas, sendo vedado o consumo de bebidas alcoólicas no interior dos Restaurantes Universitários.

Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção de acordo com as legislações sanitárias vigentes) e deverão ser conservados sob refrigeração

As saladas ofertadas aos usuários devem apresentar variações em relação aos tipos de cortes na mesma refeição (exemplo: rodela, picados, cubos, jardineira, Julienne, Chifonade, entre outros).

Fica vedado o uso de espessantes, farinhas, amidos ou féculas de qualquer tipo para a preparação das leguminosas, com exceção das preparações como tutu de feijão.

Todos os componentes do almoço deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção/porção definida

nesse Termo de Referência.

10.3.4 Os valores das porções médias das preparações são variáveis, pois dependerão do tipo de preparação e aceitação dos usuários, e do restante da composição e combinação das preparações do cardápio. As porções médias a serem fornecidas pela Licitante Vencedora serão determinadas diariamente pela nutricionista do RU, juntamente com o cardápio semanal previamente aprovado pela UFSM. Porém, poderão ser alterados pela mesma, até o dia anterior, no momento em que for passada a previsão inicial para o dia seguinte;

10.3.4.1 Será considerado como peso da porção de carne (mínimo 120g) apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderados ossos, gorduras e molhos contidos nas preparações e frituras;

10.3.5 A composição mínima das preparações dos **pratos protéicos de origem animal** está descrita no Quadro 4.

10.3.5.1 Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irá optar pelo prato protéico de origem animal **ou** prato protéico de origem vegetal.

Quadro 4 – Descrição e frequência dos gêneros que compõem as preparações dos pratos de origem animal durante o almoço dos usuários do restaurante universitário da UFSM.

Dias/ Semanas	Segunda- feira	Terça-feira	Quarta- feira	Quinta- feira	Sexta-feira
1ª semana	Carne suína (lombo, pernil)	Carne de panela (coxão duro)	Bife de carne bovina (coxão mole)	Carne moída (coxão duro de primeira)	Carne de frango (sobrecosta assada, peito de frango, salsami)
2ª semana	Carne suína (lombo, pernil)	Linguiça toscana (salsichão)	Bife de carne bovina (coxão mole)	Carne moída (coxão duro de primeira)	Carne de frango (sobrecosta assada, peito de frango, salsami)
3ª semana	Carne suína (lombo,	Carne de panela	Bife de carne	Carne moída	Carne de frango



	pernil)	(coxão duro)	bovina (coxão mole)	(coxão duro de primeira)	(sobrecosta assada, peito de frango, salsami)
4ª semana	Carne suína (lombo, pernil)	Linguiça toscana (salsichão)	Bife de carne bovina (coxão mole)	Carne moída (coxão duro de primeira)	Carne de frango (sobrecosta assada, peito de frango, salsami)
Será considerado como o peso das preparações de carne (no mínimo 120 g cozido) apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, sendo desconsiderados ossos, gorduras ou os molhos contidos nas preparações e frituras. As carnes devem ser procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.					

10.3.6 A composição mínima das preparações das **guarnições** está descrita no Quadro 5.

10.3.6.1 Caracteriza-se como uma preparação que complementa e combina com o prato protéico de origem animal e vegetal do dia;

Quadro 5 – Descrição e frequência dos gêneros que compõem as preparações das guarnições durante o almoço dos usuários do restaurante universitário da UFSM.

Opções ofertadas	Porção cozida
Batata doce (assada/cozida)	50 a 200g
Batata palha (industrializada)	
Batata refogada com legumes (jardineira)	
Cenoura ao molho bechamel	
Creme de milho	
Farofa Doce	
Farofa de Couve	
Farofa de Cenoura	
Mandioca cozida ou Mandioca ensopada	
Moranga caramelizada ou Moranga refogada com legumes (jardineira)	
Nhoque de batata com molho sugo ou Nhoque de batata ao	

alho e óleo	
Polenta com molho ou Polenta recheada com queijo	
Purê de batata	
Batata Souté	
Maionese de Batata	
Massas com molho	
Espaguete, Talharim, Parafuso, Penne, entre outras.	
Macarrão ao sugo (Em refeições transportadas o molho deve ser entregue em cubas separadas)	
Macarrão ao molho de alho e óleo	
Todos os componentes das guarnições deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse Termo de Referência.	
Quando a preparação do prato protéico de origem animal e/ou vegetal possuir molho, a guarnição deverá ser isenta de molho.	

10.3.7 O cardápio do fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex” deverá ser o mesmo servido no Restaurante Universitário da UFSM, ou outro, desde que aprovado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

10.3.7.1 O cardápio deverá ser composto de carne ou opção vegetariana, arroz branco, leguminosa, guarnição e salada cozida, pesando entre 550 a 700g;

10.3.7.2 As “marmitex” utilizadas deverão ser de isopor com 3 (três) divisórias e com tampa (900mL), dimensões 21,5 cm x 16,2 cm x 0,05 cm e formato retangular;

10.3.7.3 As porções mínimas serão conforme o grupo alimentar (Quadro 6).

Quadro 6 – Descrição dos gêneros que compõem a alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex” dos usuários do restaurante universitário da UFSM.

Grupo alimentar	Porção (alimento cozido)
Carne ou opção vegetariana	120g sem molho ou 150g com molho
Arroz branco	150g
Leguminosa	140g
Guarnição	50-150g conforme a preparação
Salada cozida	60g

10.3.7.4 É vedada a utilização de saladas cruas nas quentinhas (marmitex), devendo as mesmas serem sempre cozidas ou refogadas, seguindo o cardápio pré-estabelecido pelo Termo de Referência;

10.3.7.5 As quentinhas deverão ser identificadas quando contiverem a



opção vegetariana;

10.3.7.6 As quentinhas deverão ser transportadas em caixas isotérmicas, higienizadas, e em veículo próprio para transporte de alimentos;

10.3.7.7 As quentinhas deverão ser distribuídas pela Licitante Vencedora, em locais e horários pré-definidos pela Equipe de Fiscalização do Contrato;

10.3.7.8 Quando solicitado pela Equipe de Fiscalização do Contrato, além das quentinhas, deve ser fornecido pela Licitante Vencedora, kit de talheres descartáveis, contendo neste 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente.

10.4 Dos critérios necessários para a entrega e transporte das refeições e insumos

10.4.1 Todo o processo de transporte e descarregamento de alimentos ou preparações é de total responsabilidade da Licitante Vencedora;

10.4.1.1 Entende-se por veículo transportador de alimento aquele que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para consumo. Assim a Licitante Vencedora deve:

10.4.1.1.1 dispor de veículo(s) compatíveis com a quantidade e a especificidade das preparações a serem transportadas e em condições adequadas de manutenção e higiene;

10.4.1.1.2 dispor de motoristas habilitados e capacitados para a categoria e documentação atualizada para transporte de alimentos (Certificado de vistoria vigente (licença sanitária) expedida pelo órgão competente, após inspeção sanitária competente);

10.4.1.1.2.1 Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados;

10.4.1.1.3 as preparações deverão ser transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas das legislações sanitárias vigentes;

10.4.1.1.4 dispor de veículo com cabine do condutor do meio de transporte isolada da parte onde ficam os alimentos;

10.4.1.1.5 deve estar isento de vestígios da presença de insetos, roedores, pássaros e odores estranhos;

10.4.1.1.6 transportar os gêneros alimentícios e as refeições, até o local de distribuição, em contêineres isotérmicos, e em veículo isotérmico exclusivo protegido da incidência da luz solar;

10.4.1.1.7 possuir veículo identificado com os seguintes dizeres: transporte de alimentos, nome da empresa e produto perecível;

10.4.1.1.8 possuir veículo com estrados impermeáveis e de cor clara;

10.4.1.1.9 cuidar para que a operação de carga e descarga seja executada em local protegido;

10.4.1.1.10 realizar higienização (limpeza e desinfecção) dos veículos com produtos registrados no Ministério da Saúde e usados conforme fabricante, sem deixar resíduos;

10.4.1.1.11 realizar manutenção corretiva e preventiva dos veículos usados no transporte dos alimentos, não acarretando ônus a UFSM;

10.4.2 As preparações devem ser transportadas em cubas gastronorms ou de forma individual (marmitex) dentro de caixas isotérmicas;

10.4.2.1 O acondicionamento e o transporte de alimentos quentes e frios devem ser em recipientes isotérmicos separados (exclusivos) e, acima de tudo, bem vedados;

10.4.2.1.1 O horário e a temperatura das preparações devem ser verificados no momento do envase (após a cocção nas dependências da Licitante Vencedora) e após o recebimento no RU ou outro local designado pela Direção do RU, sendo registrado em planilhas de controle de tempo e temperatura de preparações transportadas;

10.4.2.1.2 Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em cubas gastronorm e posteriormente em caixas isotérmicas com capacidade adequada à quantidade de refeições e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As caixas isotérmicas deverão estar devidamente etiquetadas com a identificação da preparação (nome) e horário do envase de cada lote;

10.4.2.1.3 Preparações frias (saladas) deverão ser devidamente acondicionadas em cubas gastronorm e posteriormente em caixas isotérmicas com capacidade adequada à quantidade de refeições e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As caixas isotérmicas deverão estar devidamente etiquetadas com a identificação da preparação (nome) e horário do envase de cada lote;

10.4.3 A Licitante Vencedora deverá cumprir os horários de entrega das preparações estabelecidos pela UFSM;

10.4.3.1 As preparações devem ser entregues no RU ou outro local designado pela Direção do RU em sua totalidade ou de forma parcelada, contudo que todos os itens que compõem o cardápio do dia sejam entregues em proporção de atender a demanda, não faltando nenhum item aos usuários durante a distribuição. Caso não seja respeitado esta Clausula, a Licitante Vencedora ficará sujeita a sanção administrativa;

10.4.3.2 A entrega dos gêneros alimentícios, insumos em geral e



preparações para o RU serão realizadas 5 (cinco) dias por semana (segunda a sexta-feira) e domingo e feriados (quando solicitado pela Direção dos RUs), podendo ser incluído outras demandas conforme a necessidade de serviço da UFSM.

10.5 Da recepção das refeições transportadas

10.5.1 A recepção das preparações no RU ou em outro local designado pela Direção do RU deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar a contaminação dos alimentos e preparações;

10.5.2 As caixas isotérmicas para o transporte dos gêneros alimentícios e preparações devem estar higienizados nas dependências da Licitante Vencedora, íntegros e vedados, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas e identificadas;

10.5.3 A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários da Licitante Vencedora qualificados para esta função, com a supervisão do nutricionista da Licitante Vencedora e da UFSM;

10.5.4 No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações e gêneros alimentícios e não alimentícios, incluindo pesagem e aferição/controle da temperatura e qualidade;

10.5.5 Os gêneros alimentícios e as preparações quando reprovadas pela UFSM ou que tenham ultrapassado o tempo máximo de validade deverão ser imediatamente descartados e substituídos em tempo hábil para a distribuição das refeições, não ocasionando ônus a UFSM.

10.6 Da distribuição das refeições

10.6.1 As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos das preparações já fornecidas aos usuários dos restaurantes universitários, mantendo o padrão de qualidade exigido pela UFSM;

10.6.2 As preparações poderão ser entregues parcialmente pela Licitante Vencedora. Das refeições previstas, 70% deverão ser entregues até as 10h30min e o restante até as 12h00min, de modo a não ocorrer atrasos na distribuição;

10.6.3 A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Termo de Referência;

10.6.4 A distribuição do início ao final das refeições ocorrerá no RU ou outro local designado pela Direção do RU, mantendo o quantitativo adequado de funcionários conforme previsto neste Termo de Referência;

10.6.5 Diariamente, alguns itens do cardápio do almoço descritos neste Termo de Referência serão servidos por funcionários da Licitante Vencedora, devendo obedecer à quantidade per capita e porção descritos. As demais preparações serão servidas à vontade pelos usuários;

10.6.6 A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas conforme citado neste Termo de Referência;

10.6.7 Antecedendo o balcão de distribuição, deverão ser disponibilizadas bandejas, pratos, talheres e guardanapos em número suficiente para atender a demanda e acondicionados em displays apropriados.

10.6.7.1 Deverá ser realizada a reposição destes itens em tempo adequado para não afetar o fluxo dos usuários;

10.6.8 As refeições deverão ser servidas em pratos rasos de porcelana brancos ou pratos descartáveis plásticos, acompanhados de talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa – se necessário), devidamente higienizados pela Licitante Vencedora e guardanapos;

10.6.8.1 A Licitante Vencedora ficará responsável pela aquisição e/ou disponibilização de pratos rasos de porcelana brancos ou pratos descartáveis e guardanapos em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários;

10.6.8.2 A UFSM disponibilizará talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa – se necessário) e bandejas plásticas em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários, ficando sob responsabilidade da Licitante Vencedora o processo de higienização;

10.6.8.2.1 A UFSM disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição descritos neste Termo de Referência (Anexo 2), que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene e em quantidade compatível com o número de refeições a serem transportadas e/ou servidas;

10.6.8.2.1.1 A Licitante Vencedora deverá disponibilizar também as louças e utensílios a serem utilizados pelos usuários durante a utilização do RU que se fizerem necessários para além dos relacionados nesse Termo de Referência;

10.6.9 A Licitante Vencedora deverá disponibilizar no refeitório da UFSM os seguintes itens: vinagre de maçã, vinagre de vinho tinto, orégano e guardanapos;

10.6.10 Os balcões de distribuição aquecidos deverão ser mantidos em temperatura conforme legislação sanitária vigente;

10.6.10.1 A Licitante Vencedora deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de produção e distribuição, observando os parâmetros previstos nas legislações sanitárias vigentes;



10.6.10.2 A Licitante Vencedora deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de produção e distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela UFSM;

10.6.11 Durante o período de distribuição, os balcões devem ser mantidos limpos de acordo com a necessidade/fluxo e organizados, assim como a reposição das preparações, que deve ser realizada pelos funcionários da Licitante Vencedora em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição;

10.6.12 Durante o período de distribuição o refeitório deve-se manter limpo e em condições adequadas para realizar a refeição. Este processo de higienização deverá ser realizado pela Licitante Vencedora;

10.6.13 O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas formalmente por escrito à UFSM e autorizadas pela mesma;

10.6.14 Sobras e restos de alimentos preparados

10.6.14.1 O uso de sobras não é permitido pela UFSM, devendo ser descartado imediatamente no RU após a distribuição das refeições nas dependências da UFSM;

10.6.14.2 Os restos (alimentos disponibilizados nos balcões de distribuição e não consumidos) e os restos-ingesta (restos alimentares dos pratos dos usuários) deverão ser descartados diariamente, após o término da distribuição no próprio RU, não sendo permitido aproveitamento algum, nem por parte dos funcionários da Licitante Vencedora.

10.7 Dos Procedimentos de Higienização

10.7.1 Atender ao que dispõe a 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 RUs.

10.7.1.1 A higienização do ambiente, dos equipamentos, móveis e utensílios devem seguir o Quadro 7 ou conforme o Procedimento Operacional Padronizado já implantado nos RUs da UFSM, devendo ser compatíveis com os processos de produção e distribuição e com as propriedades das matérias-primas, superfícies e produtos utilizados;

Quadro 7 – Periodicidade mínima de higienização dos restaurantes universitários.

Periodicidade mínima de higienização*	Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
Diário	Pisos/ralos, rodapés, área de higienização, área do recebimento, distribuição (buffets, pass through utilizados) instalações sanitárias, portas, lavatórios (pias, saboneteiras), lixeiras, estrados/paletes (limpeza e conservação), equipamentos, utensílios, cadeiras (refeitório), mesas (refeitório), bancadas e mesas de apoio, área de lixo, entre outros.
Diário ou de acordo com o uso	Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e distribuição e saboneteiras, borrifadores, cadeiras e mesas (refeitório), caixas térmicas, cubas, entre outros.
Semanal	Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); equipamentos de refrigeração e congelamento, paredes, azulejos, portas, maçanetas, janelas, ventiladores, armários, prateleiras, estrados/paletes (higienização), equipamentos de refrigeração e congelamento, filtros de ar e câmaras de resfriamento, entre outros.
Quinzenal	Telas das janelas, vidros, entre outros
Mensal	Interruptores, tomadas, luminárias, teto/forro, entre outros

*A periodicidade das higienizações pode variar de acordo com o Procedimento Operacional Padronizado dos RUs.

10.7.2 A Licitante Vencedora deve manter absoluta higiene de acordo com as legislações supracitadas nesse Termo de Referência nas etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, transporte e distribuição dos alimentos/preparações no RU;

10.7.2.1 A Licitante vencedora deve manter no mínimo a periodicidade da higienização citada no Quadro 7 ou imediatamente quando solicitado pela CONTRATADA;

10.7.2.2 Novos itens para higienização podem ser incluídos além do Quadro 7 se forem necessários ou se solicitados pela CONTRATADA;

10.7.3 A Licitante Vencedora será responsável pela higienização dos equipamentos, móveis e utensílios usados durante a distribuição de refeições, ficando sob sua responsabilidade a aquisição de produtos específicos de higienização de uso institucional para serviços de alimentação e regularizados pelo Ministério da Saúde;

10.7.3.1 A higienização de todas as dependências internas dos RUs (área



de recebimento, área de armazenamento, copa, refeitório, banheiros destinados aos usuários e funcionários, entre outros locais solicitados pela Direção do RU) e áreas externas (hall de entrada, calçada lateral e arredores (até 15 metros), equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Licitante Vencedora, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário;

10.7.3.2 Os equipamentos isotérmicos (caixas térmicas modelo Hot Box) utilizados para o transporte das preparações para o RU, os recipientes gastronômicos (cubas padrão GN) e pratos rasos de porcelana brancos (quando utilizado) deverão ser higienizados nas dependências da Licitante Vencedora, adotando os procedimentos descritos em Procedimento Operacional Padronizado (POP);

10.7.3.2.1 É de responsabilidade da Licitante Vencedora a conservação e manutenção das condições higiênico-sanitárias das caixas térmicas e cubas, bem como manter a quantidade adequadas destas para atender a demanda da produção e distribuição de refeições;

10.7.3.3 Os talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa – se necessário) e bandejas plásticas utilizados durante a distribuição das refeições poderão ser higienizados nas dependências da UFSM (RU campus II ou RU campus I), adotando os procedimentos descritos em Procedimento Operacional Padronizado (POP);

10.7.3.3.1 O processo de higienização dos utensílios no RU campus II terá início às 13h30min e devem ser entregues a unidade de distribuição das refeições até as 16hs no mesmo dia;

10.7.3.3.2 A Licitante Vencedora deverá fornecer mão-de-obra qualificada e produtos específicos para a higienização deste material, quando realizado nas dependências da UFSM;

10.7.4 A Licitante Vencedora será responsável pela higienização dos banheiros dos usuários e funcionários, ficando sob sua responsabilidade a aquisição de produtos específicos de higienização, regularizados pelo Ministério da Saúde;

10.7.5 A Licitante Vencedora ficará responsável por manter os utensílios, equipamentos, móveis e os locais de armazenamento e preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde (MS);

10.7.5.1 A higienização de equipamentos, móveis e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Licitante Vencedora, devendo esta fornecer todo o material de higienização necessário;

10.7.5.1.1 É vedado o uso de produtos usados na higienização que não estejam registrados no Ministério da Saúde;

10.7.5.1.2 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Estes materiais serão adquiridos pela Licitante Vencedora;

10.7.5.1.3 Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com os alimentos;

10.7.5.1.4 A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante e Procedimento Operacional Padronizado elaborado pela Licitante Vencedora. Estes deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não devendo ser armazenados próximos a gêneros alimentícios e embalagens

10.7.5.1.5 Panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários e na higienização ambiental devem ser específicos e não podem ser usados em outras áreas.

10.7.6 Devem ser tomadas precauções pela Licitante Vencedora para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis;

10.7.6.1 Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação, armazenamento e distribuição dos alimentos.

10.7.7 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas em planilhas de controle elaboradas pela Licitante Vencedora;

10.7.8 A Licitante Vencedora deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene pessoal (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70%, papel toalha branco não reciclado e papel higiênico) em todo o RU (banheiros de usuários e funcionários), e nas pias de assepsia das mãos (sabonete líquido antisséptico e inodoro, álcool gel 70% e papel toalha branco não reciclado), bem como proceder a limpeza desses locais, durante todo o horário de funcionamento do restaurante;

10.7.8.1 A Licitante Vencedora deverá adquirir dispenser para sabonete líquido bactericida, dispenser de álcool em gel, dispenser de papel toalha, dispenser de papel higiênico, entre outros, para substituição dos danificados e colocação em áreas internas do RU que necessitem conforme a solicitação da Equipe de Fiscalização de Contrato.



10.7.8.2 A Licitante Vencedora deverá manter funcionários para reabastecer sempre os produtos saneantes (nos diluidores/dosadores) destinados a higienização das áreas dos RUs;

10.7.8.2.1 A Licitante Vencedora deverá disponibilizar diluidores/dosadores em número suficiente, de acordo com a demanda;

10.7.9 É de responsabilidade da Licitante Vencedora manter os veículos de transporte das refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas (ótimas condições de limpeza) para transporte dos alimentos, sendo higienizado sempre que for necessário (no mínimo uma vez ao dia) com os produtos recomendados que não confirmem risco de contaminação aos alimentos;

10.7.10 Os coletores de resíduos presentes nas dependências do Restaurante Universitário (refeitório, banheiros e demais dependências) serão de responsabilidade da Licitante Vencedora e deverão ter tampas acionadas por pedal e estar sempre higienizados, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos. Ainda, os coletores de resíduos devem estar em boas condições de conservação, devendo a Licitante Vencedora substituí-lo sempre que necessário ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato;

10.7.11 Os resíduos sólidos (alimentar e não alimentar) serão recolhidos pela Licitante Vencedora, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes e armazenados em local indicado pela UFSM. Estes resíduos sólidos deverão ser destinados de acordo com as normativas indicadas pela UFSM e Direção dos RUs;

10.7.11 A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Licitante Vencedora, e tomada imediata de medidas corretivas, quando necessário.

10.8 Análises físico-químicas e microbiológicas

10.8.1 Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, os funcionários da Licitante Vencedora deverão coletar diariamente amostras de no mínimo 100g/100mL de todas as preparações do cardápio diário servido nos restaurantes universitários da UFSM;

10.8.1.1 Os utensílios utilizados para a coleta da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento;

10.8.1.2 As amostras de alimentos e/ou bebidas coletadas deverão ser acondicionadas 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.

10.8.1.3 As amostras deverão ser coletadas no horário de início da distribuição para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, quando solicitado pela Equipe de Fiscalização do Contrato, sem ônus para a UFSM. Nestes casos, a Licitante Vencedora deverá apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA à UFSM;

10.8.2 O exame microbiológico dos alimentos/preparações, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado sempre que solicitado pela UFSM, ficando os custos a cargo da Licitante Vencedora. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à UFSM, sempre que solicitado;

10.8.2.1 Caso os resultados das análises não sejam satisfatórios, a Licitante Vencedora terá prazo de até 15 (quinze) dias para tomar as medidas necessárias e refazer os testes;

10.8.2.2 A Licitante Vencedora deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando amostras para análises microbiológicas dos alimentos, ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

10.9 Do acompanhamento do serviço

10.9.1 Os nutricionistas da Licitante Vencedora deverão observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências do Termo de Referência e solicitações da UFSM e as legislações sanitárias vigentes, como:

10.9.1.1 A aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; o controle quantitativo e qualitativo e o armazenamento dos gêneros; o pré-preparo e a cocção dos alimentos; a distribuição e o porcionamento das refeições aos usuários, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos;

10.9.1.2 A temperatura e o acondicionamento das preparações das cubas e caixas isotérmicas que serão transportadas para o RU, de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Manual de Boas Práticas do Restaurante Universitário da UFSM;

10.9.1.3 A avaliação da aceitação das preparações diariamente *in loco*, além da elaboração de relatórios técnicos de avaliação e análise dos dados obtidos nas etapas anteriormente citadas, que deverão ser apresentados e discutidos com a Equipe



de Fiscalização de Contrato;

10.9.1.4 A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências internas e externas, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

10.9.1.5 Demais atividades inerentes ao cargo de nutricionista.

10.10 Recursos humanos

10.10.1 A Licitante Vencedora será responsável por todo o processo de produção, transporte, distribuição e higienização do local e dos equipamentos, móveis e utensílios. Assim, deverá manter funcionários em número suficiente responsável(is) pelos processos citados, especialmente nos processos de recebimento e distribuição das refeições, bem como ao controle de qualidade, durante todo o período de distribuição das refeições;

10.10.2 Para atender a demanda da produção e distribuição estimada neste Termo de Referência, o dimensionamento do pessoal técnico e operacional deverá ser em número suficiente para execução de todas as atividades previstas no Contrato e inerentes aos cargos descritos na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO);

10.10.2.1 A Licitante Vencedora deve manter um **quadro permanente de pessoal mínimo** para atendimento dos serviços descritos neste Termo de Referência. A descrição dos cargos mínimos e local de atuação está no Quadro 8.

Quadro 8 – Descrição dos cargos mínimos* para a execução das atividades no RU da UFSM.

Cargo	Código Brasileiro de Ocupação (CBO)	Local de atuação
1. Auxiliar de serviços gerais	5143-20	Todas as áreas do Restaurante Universitário
2. Copeiro	5134-30	Área de distribuição de refeições e higienização
3. Encarregado administrativo	4101-05	Todas as áreas do Restaurante Universitário
4. Motorista	782310	Transporte de refeições
5. Nutricionista	223710	Todas as áreas do Restaurante Universitário

*Destaca-se que estes cargos são relativos ao processo de transporte e distribuição de refeições aos usuários, ficando sob responsabilidade da Licitante Vencedora o quantitativo e os cargos relacionados ao processo de produção de refeições.

10.10.3 A Licitante Vencedora deverá manter equipe de pessoal capaz de prestar os serviços sem interrupções seja por qualquer motivo (faltas, férias, licenças, entre outros), considerando, para o planejamento da equipe, uma produtividade máxima de **120 refeições por um funcionário** (exceto colaboradores da produção de refeições) lotados na recepção, distribuição e higienização do RU ou local a ser definido pela Direção do RU, de acordo com as descrições e características de cada uma das funções que deverão seguir o CBO. Salienta-se que este quantitativo mínimo exclui a produção de refeições nas dependências da Licitante Vencedora, ficando sob responsabilidade da mesma o planejamento dos recursos humanos.

Quadro 9 – Quantitativo mínimo* dos cargos e carga horária para a execução das atividades no RU da UFSM.

Cargo	Quantitativo mínimo
1. Auxiliar de serviços gerais(**)	(*)
2. Copeiro	(*)
3. Encarregado administrativo(***)	01
4. Motorista(****)	(*)
5. Nutricionista(***)(*****)	01

*O quantitativo ficará a cargo da Licitante Vencedora, respeitando a proporção total de funcionários de 1/120 refeições (exceto colaboradores da produção de refeições) e atendendo os horários previstos neste Termo de Referência.

**A Licitante Vencedora deverá ter um profissional exclusivo para higienização dos banheiros de usuários e funcionários. Os demais auxiliares de serviços gerais deverão atuar na área de recepção e distribuição de refeições e higienização ambiental, de equipamentos, móveis e utensílios.

***Este profissional deverá estar no RU para realizar o acompanhamento e supervisão da distribuição do almoço e/ou marmitex.

****O motorista deverá realizar o transporte das refeições das dependências da Licitante Vencedora até o RU campus I ou outro local designado pela Direção do RU, nos horários previstos neste Termo de Referência. A Licitante Vencedora poderá transferir a terceiros, o serviço de transporte das refeições desde que atendidas as exigências legais e de documentação de que trata o presente Termo de Referência.

*****Observar que é obrigatória a presença de, no mínimo, 01 (um) Nutricionista no período de produção e distribuição do almoço de segunda a sexta-feira, inclusive domingos e feriados, paralisações, período não letivo, entre outros citados neste Termo de Referência.

10.10.4 A divisão entre as funções descritas fica a cargo da Licitante Vencedora, exceto o quantitativo já estabelecido no Quadro 9;



10.10.5 Os uniformes dos funcionários deverão ser fornecidos pela Licitante Vencedora e deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada nos RUs, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado;

10.10.5.1 O uniforme dos manipuladores de alimentos deverá ser de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para os cabelos (touca descartável), cobrindo completamente os fios; uniforme com mangas curtas e/ou compridas (de acordo com a estação do ano) cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas e calçados fechados contendo Certificado de Aprovação (CA), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente, sendo a troca comprovada;

10.10.5.2 Os profissionais, auxiliares de serviços gerais de limpeza e demais, que vierem a compor a equipe de trabalho da Licitante Vencedora, deverão estar capacitados a acompanhar e executar as tarefas que forem necessárias e ser em número necessário ao bom andamento dos serviços;

10.10.5.2.1 Os profissionais acima referidos deverão utilizar uniforme diferenciado do uniforme dos manipuladores de alimentos;

10.10.5.3 Os profissionais alocados no processo de higienização não deverão manipular alimentos e vice-versa;

10.10.5.4 Os auxiliares de serviços gerais que realizarem o processo de higienização de banheiros dos funcionários e dos usuários não deverão realizar atividades de higienização dentro da área de produção e distribuição de alimentos e vice-versa;

10.10.5.5 Os funcionários responsáveis pela limpeza deverão usar uniformes de cor diferente dos funcionários da produção e distribuição, também de cor clara, limpos e em adequado estado de conservação, e não deverão manipular alimentos;

10.10.5.6 Funcionários responsáveis pela limpeza de sanitários e vestiários devem ser exclusivos para este serviço, e não devem ter contato direto com alimentos, utensílios ou mobiliário que entra em contato com alimentos (mesas, balcões de distribuição, bancadas da produção, entre outros).

10.10.6 As preparações porcionadas, citadas neste Termo de Referência, devem ser distribuídas por funcionários capacitados;

10.10.7 Sugere-se que 65% do quadro de pessoal sejam do sexo masculino, em virtude da especificidade dos processos;

10.10.8 O quantitativo do pessoal deve ser suficiente para o atendimento pleno às

obrigações contratuais assumidas, garantindo o cumprimento das Boas Práticas, podendo a UFSM solicitar, sempre que necessário, alteração no quantitativo do pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços;

10.10.9 A Licitante Vencedora deverá manter mão-de-obra para a perfeita execução das prestações de serviços contratados obrigando-se a:

10.10.9.1 Manter disciplina nos locais de serviço, retirando permanentemente no prazo máximo de 24 horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente pela UFSM, providenciando a devida substituição do mesmo;

10.10.9.2 Nos casos de demissão, o funcionário demitido não deverá cumprir o aviso prévio em nenhum RU da UFSM, ou seja, o aviso prévio deverá ser indenizado pela Licitante Vencedora;

10.10.9.3 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários, acidentados ou com mal súbito e responsabilizar-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal.

10.11 Gerenciamento de resíduos sólidos

10.11.1 A Licitante Vencedora deve responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa de gerenciamento de resíduos sólidos do Restaurante Universitário ou em qualquer outro local conforme definição da Direção do RU;

10.11.2 Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados por área, de acordo com a sua natureza, necessidade e especificidade do Restaurante Universitário da UFSM ou conforme solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato da UFSM. Os resíduos sólidos deverão divididos e armazenados separadamente em: recicláveis, orgânicos provindos do resto ingesta (restos alimentares dos pratos), resto dos bufês, orgânicos das sobras limpa das cubas (preparação pronta sem manipulação), rejeitos e resíduos químicos perigosos e tóxicos;

10.11.3 Resto ingesta (restos alimentares dos pratos), resto dos bufês e sobra limpa das cubas (preparação pronta sem manipulação) deverão ser pesados diariamente (separadamente) no Restaurante Universitário, devendo apresentar relatórios desse quantitativo a Equipe de Fiscalização do Contrato;

10.11.4 Toda destinação dos resíduos é responsabilidade da UFSM e a licitante vencedora tem a obrigação de separar adequadamente, transportar e armazenar no local indicado para coleta ou de acordo com a Direção do RU;



10.11.5 Fica a empresa obrigada a fornecer os contêineres ou recipientes necessários ou substituir aqueles que estiverem danificados, destinados ao armazenamento de qualquer resíduo sólido;

10.11.6 É responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA a coleta diária dos resíduos orgânicos e acondicionamento, este será transportado e destinado de acordo com atual contrato vigente ou de acordo com estipulado pela UFSM.

10.11.8 Os resíduos químicos perigosos e tóxicos (em geral, embalagens contaminadas) gerados pelas atividades dos RUs deverão ser armazenados em sacos transparentes. A coleta deve ser no mínimo semanal e transportado por empresa especializada, sendo o destino de responsabilidade da UFSM.

11 ESPECIFICAÇÕES GERAIS:

11.1 A produção das refeições será centralizada, produzida integralmente nas dependências da Licitante Vencedora;

11.2 O carregamento, o transporte e o descarregamento das refeições até o(s) local(is) de distribuição, estabelecido(s) pela Direção dos RUs, será de responsabilidade da Licitante Vencedora e ocorrerão em cubas *gastronorms* e containeres isotérmicos devidamente higienizados, e em veículo(s) isotérmico(s) exclusivo(s), com alvará sanitário atualizado;

11.2.1 A UFSM disponibilizará um quantitativo de cubas *gastronorms* e containeres isotérmicos a serem utilizados para distribuição descritos neste Termo de Referência (Anexo 1), que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene e em quantidade compatível com o número de refeições a serem transportadas e/ou servidas;

11.2.1.1 A Licitante Vencedora deverá adquirir cubas *gastronorms* e containeres isotérmicos para além dos relacionados nesse Termo de Referência;

11.2.2 A higienização das cubas *gastronorms* e containeres isotérmicos ficará sob responsabilidade da Licitante Vencedora e deverá ser realizada nas dependências da mesma;

11.2.3 A Licitante Vencedora deverá realizar o monitoramento de temperatura no acondicionamento/envase das preparações (nas dependências da Licitante Vencedora) nas cubas *gastronorms* e containeres isotérmicos e no ato de recepção das refeições na UFSM;

11.2.4 A Licitante Vencedora deverá realizar a pesagem das cubas *gastronorms* e containeres isotérmicos no ato de acondicionamento (no local de produção das refeições) e no ato de recepção das refeições na UFSM;

11.3 A Licitante Vencedora será responsável pelo processo de distribuição das refeições no RU ou em outro local designado pela Direção do RU;

11.3.1 A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas, sendo realizada por colaboradores da Licitante Vencedora. Quando solicitado pela Direção dos RUs as refeições poderão ser acondicionadas em embalagens tipo “marmitex”;

11.3.2 A UFSM disponibilizará a Licitante Vencedora 4 (quatro) balcões térmicos para preparações quentes, 4 (quatro) balcões térmicos para a opção protéica de origem animal e vegetal e 4 (quatro) balcões térmicos para preparações frias (Anexo 1), ficando sob responsabilidade da Licitante Vencedora a aquisição de mais equipamentos (se necessário) para atender a demanda;

11.3.2.1 A higienização e a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos ficarão sob responsabilidade da Licitante Vencedora, não acarretando ônus a UFSM;

11.3.3 A UFSM disponibilizará a Licitante Vencedora 4 (quatro) pass-through aquecidos, 4 (quatro) pass-through refrigerados (Anexo 1), ficando sob responsabilidade da Licitante Vencedora a aquisição de mais equipamentos (se necessário) para atender a demanda;

11.3.3.1 A higienização e a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos ficarão sob responsabilidade da Licitante Vencedora, não acarretando ônus a UFSM;

11.3.4 A distribuição das refeições será do tipo misto, com buffet livre e prato principal (carne e opção vegetariana) porcionado por colaboradores da Licitante Vencedora. No caso de eventos e quando solicitado pela Direção dos RUs poderá ser solicitada a entrega das refeições na forma de “marmitex”.

11.3.5 As preparações devem ser mantidas durante todo o processo produtivo em condições próprias de tempo e temperatura nos equipamentos térmicos, conforme legislações sanitárias vigentes;

11.3.6 Os colaboradores da Licitante Vencedora deverão repor as preparações nos pass-throughs e balcões de distribuição, conforme a demanda dos usuários;

11.3.7 A Licitante Vencedora ficará responsável pela aquisição e/ou disponibilização de pratos rasos de porcelana brancos ou pratos descartáveis plásticos e guardanapos em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários;

11.3.8 A UFSM disponibilizará talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa – se necessário) e bandejas plásticas em número suficiente para atender o processo de distribuição das refeições aos usuários, ficando sob responsabilidade da Licitante Vencedora o processo de higienização, conforme citado



neste Termo de Referência;

11.3.8.1 A Licitante Vencedora deverá repor os utensílios emprestados pela UFSM com especificação idêntica ou superior (marca/modelo), desaparecido, danificado e/ou com defeito insanável, decorrente do uso, do uso inadequado ou por falta de manutenção;

11.3.8.2 Os colaboradores da Licitante Vencedora deverão repor os utensílios e demais itens que compõe os balcões de distribuição (talheres, pratos, guardanapos, copos, bandejas, temperos e complementos, entre outros), conforme a demanda dos usuários;

11.3.8.3 A Licitante Vencedora deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não ocorra atraso na reposição dos alimentos, bem como na disponibilização de utensílios para os usuários;

11.3.9 A Licitante Vencedora será responsável pela higienização dos locais de recepção e distribuição (refeitórios) antes, durante e após a distribuição de refeições aos usuários, ficando sob sua responsabilidade a aquisição de produtos específicos de higienização de uso institucional para serviços de alimentação e regularizados pelo Ministério da Saúde;

11.3.10 A Licitante Vencedora deverá capacitar continuamente a sua equipe de trabalho, visando o aperfeiçoamento nas áreas de atendimento ao público e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades nos Restaurantes Universitários da UFSM;

11.3.11 A Licitante Vencedora fica ciente de que poderá atender também a demanda de refeições fornecidas a eventos ou períodos atípicos da universidade, em finais de semana (sábado e domingo) e dias não letivos, em horários a definir; não podendo estipular um número mínimo de refeições a serem solicitadas;

11.3.12 Em caso de imprevistos, tais como greves e paralisações das atividades acadêmicas e administrativas, a Universidade poderá suspender os pedidos de refeições, sendo comunicado com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

12 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA UFSM

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

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

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

12.4 O pagamento será atualizado monetariamente pela variação IPCA-E, ocorrida no período, a partir da data do prazo final do adimplemento;

12.5 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal fornecida pela Licitante Vencedora.

12.6 O RU da UFSM não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Licitante Vencedora com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da licitante vencedora, de seus funcionários, prepostos ou subordinados;

12.7 Controle de venda de créditos e acesso ao refeitório do RU.

13 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA

13.1 Os serviços, objeto deste Contrato, serão executados pela Licitante Vencedora, obedecendo ao disposto no respectivo instrumento convocatório e seus anexos, na legislação vigente, inclusive legislação sanitária, e demais normas legais e regulamentares pertinentes;

13.2 A Licitante Vencedora deverá, conforme a seguir:

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

13.2.2 Não comercializar qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado nas dependências da UFSM;

13.2.3 Permitir que os responsáveis, pelo RU da UFSM, realizem vistorias e apliquem listas de verificação em boas práticas de manipulação de alimentos nos locais de preparação e acondicionamento dos alimentos;

13.2.4 Permitir a vistoria dos alimentos servidos nos balcões de distribuição, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados, respeitando as recomendações de temperatura de recebimento e armazenamento, conforme parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária vigente;

13.2.4.1 A Licitante Vencedora deverá providenciar a reposição da preparação em até 30 minutos no máximo, em condições ideais e adequadas de consumo, em caso de falta, descarte ou acidente com alguma preparação;

13.2.5 Selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, tendo as funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;



13.2.6 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando qualquer funcionário considerado em conduta inconveniente pelos responsáveis do RU da UFSM;

13.2.7 Manter o seu pessoal uniformizado, identificado e provido dos equipamentos de proteção individual (EPI) e qualificado para exercer suas funções;

13.2.8 Implantar de forma adequada, o planejamento, execução e supervisão dos serviços, com vistas a obter uma operação correta e eficaz;

13.2.9 Responsabilizar-se por danos causados a terceiros pelo descumprimento das normas técnicas e sanitárias na prestação dos serviços, os quais recairão sobre a licitante vencedora e o seu responsável técnico;

13.2.10 Designar funcionários encarregados pelos serviços, que permanecerão no local do trabalho em tempo integral, para fiscalizar e reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços do RU da UFSM e tomar as providências pertinentes, para que sejam corrigidas todas as não conformidades detectadas. Bem como, a imediata substituição de qualquer funcionário que não esteja habilitado para a prestação dos serviços;

13.2.11 Manter sediado, junto à Administração da Licitante Vencedora, durante os turnos de trabalho, funcionários encarregados de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;

13.2.12 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito;

13.2.13 Responsabilizar-se pelos serviços contratados, integralmente, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, neste edital;

13.2.14 Cumprir, além das determinações legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFSM;

13.2.15 Instruir a seus funcionários, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório;

13.2.16 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, como o Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP), fiscais e comerciais, resultantes da prestação dos serviços, conforme exigência legal;

13.2.17 Responsabilizar-se pela produção, transporte e distribuição das refeições em condições adequadas conforme o padrão sanitário vigente;

13.2.18 Responsabilizar-se pela higienização das cubas gastronômicas, bem como dos *containers* isotérmicos que serão emprestados pelo RU;

13.2.19 Responsabilizar-se por extravios e/ou avarias de todo e qualquer material utilizado a título de empréstimo. Caso ocorram essas situações, a empresa

deverá repor o material com as mesmas especificações do material utilizado pelo RU, inclusive modelo e marca.

14 DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

A UFSM reserva-se o direito de exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei 8.666/93, podendo para isso:

14.1 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da Licitante Vencedora que estiver sem uniforme ou identificação, que dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

14.2 O RU reserva-se o direito de fiscalizar todas as etapas do cumprimento deste Edital, através de nutricionista de seu quadro pessoal e de pessoas designadas pela Direção;

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

14.4 A fiscalização poderá retirar alimentos do *buffet* que não estiverem em condições de consumo ou com outra característica sensorial em desacordo ou fora das especificações técnicas deste Termo de Referência;

14.5 Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma); ou que visivelmente sofra de contaminação física, biológica ou química;

14.6 O representante do RU deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento do Contrato.

Anexo 1 – Lista de equipamentos disponibilizados a Licitante Vencedora pelo Restaurante Universitário campus I.

UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS (RU CAMPUS I)	QUANTIDADE
1.BANDEJA PLÁSTICA DE APOIO	3000
2.CAIXA TÉRMICA AZUL COM TAMPA PARA CONSERVAÇÃO 1 GN 1/1	60
3. CAIXA TÉRMICA AMARELA COM TAMPA PARA CONSERVAÇÃO 1 GN 1/1	20
4.CAIXA TERMICA EM POLIETILENO, C/ TAMPA PARA CONSERVAÇÃO, CAP. 90 LITROS (ARMAZENAMENTO 2 GN 1/1 GRANDE)	06
5.CARRINHO COM RODA PARA TRANSPORTAR COMIDA	03
6.COLHER GRANDE PARA SERVIR	17
7 .CONCHA INOX GRANDE P/ SERVIR	4
8.CONCHA INOX PEQUENA P/ SERVIR	20



9.CUBA INOX (GN 1/1) FUNDA	150
10.CUBA INOX (GN 1/1) RASA	110
11.FACA DE MESA INOX	4000
12.GARFO DE MESA INOX	4000
13.LIXEIRA PLÁSTICA COM PEDAL 100L	6
14. BALDE DESCARTE RESÍDUOS	6
15.PEGADOR DE MASSA	31
16. PORTA TALHERES	24

Anexo 2 – Lista de utensílios disponibilizados a Licitante Vencedora pelo Restaurante Universitário campus I.

UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS (RU CAMPUS I)	QUANTIDADE
1.BANDEJA PLÁSTICA DE APOIO	3000
2.CAIXA TÉRMICA AZUL COM TAMPA PARA CONSERVAÇÃO 1 GN 1/1	60
3. CAIXA TÉRMICA AMARELA COM TAMPA PARA CONSERVAÇÃO 1 GN 1/1	20
4.CAIXA TERMICA EM POLIETILENO, C/ TAMPA PARA CONSERVAÇÃO, CAP. 90 LITROS (ARMAZENAMENTO 2 GN 1/1 GRANDE)	06
5.CARRINHO COM RODA PARA TRANSPORTAR COMIDA	03
6.COLHER GRANDE PARA SERVIR	17
7 .CONCHA INOX GRANDE P/ SERVIR	4
8.CONCHA INOX PEQUENA P/ SERVIR	20
9.CUBA INOX (GN 1/1) FUNDA	150
10.CUBA INOX (GN 1/1) RASA	110
11.FACA DE MESA INOX	4000
12.GARFO DE MESA INOX	4000
13.LIXEIRA PLÁSTICA COM PEDAL 100L	6
14. BALDE DESCARTE RESÍDUOS	6
15.PEGADOR DE MASSA	31
16. PORTA TALHERES	24

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Com fulcro no art. 7º da Lei no 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União; e com base no art. 87, inciso II da Lei 8.666/1993, estará sujeita à multa, de acordo com a gravidade do inadimplemento cometido, a empresa que:

15.1 Fraudar ou falhar na execução do contrato, e ensejar retardamento de

sua execução:

a) Recusar-se ou deixar de atender solicitação formal da fiscalização do contrato, necessária à boa execução contratual, após final do prazo de adequação definido pela UFSM: multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato;

b) Deixar de ressarcir danos ao patrimônio da UFSM, ou à integridade física ou patrimonial de terceiros, em decorrência de ação ou omissão de seus empregados, nos prazos previstos no edital de licitação, após solicitação da UFSM: multa de até 3% (três por cento) sobre o valor do contrato, sem prejuízo das demais custas com o ressarcimento dos danos causados;

c) Deixar de manter os profissionais Nutricionistas como Responsáveis Técnicos dos Restaurantes, em conformidade com a legislação vigente: multa de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) mais 0,1% (zero vírgula um por cento) sobre o valor do contrato, multiplicado pelo número de dias que perdurar a ausência;

d) Dar causa para ocorrência de casos de intoxicação alimentar e/ou surto de doença transmitida por alimento e água: multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato;

e) Interromper totalmente os serviços de refeições por consequência de falhas da empresa, como falta de gêneros, de equipamentos, de funcionários ou outras condições: multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato;

f) Recusar-se ou deixar de apresentar prestação de garantia para o Contrato: multa de 0,07% (sete centésimos por cento), calculada sobre o valor total do Contrato, por dia de atraso, até o limite de 2% (dois por cento), sem prejuízo das consequências contratuais previstas em lei e no instrumento convocatório;

g) Deixar de cumprir quaisquer obrigações previstas no presente edital, não contempladas nas alíneas acima: multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato.

15.1.1 Sem prejuízo das multas indicadas no item acima, a LICITANTE VENCEDORA estará sujeita, ainda ao impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 05 (cinco) anos.



15.2 Cometer fraude fiscal:

- a) Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal;
- b) Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem;
- c) Falsificar ou alterar quaisquer notas fiscais.

15.2.1 Para os casos correlatos a este item, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

15.2.2 As empresas enquadradas no item 23.2 acima ficarão, ainda, sujeitas à multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor remanescente do contrato.

15.3 Além do acima exposto, a LICITANTE VENCEDORA se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ora contratado, da seguinte forma:

15.3.1 Advertência, nos casos de menor gravidade;

15.4 As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização;

15.5 Será assegurado à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa;

15.6 A aplicação de uma das penalidades previstas nesta seção não exclui a possibilidade de aplicação de outras;

15.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais;

15.8 Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº. 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências;

15.9 Caso as multas previstas no edital de licitação e no instrumento contratual não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o Código Civil Brasileiro.



MINISTÉRIO DE EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CONTRATO ____/2020

Que firmam a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – UFSM, CNPJ 95.591.764/0001-05, sediada na Cidade Universitária, em Santa Maria, neste ato representada pelo Vice Reitor, Prof. Luciano Schuch e a empresa, _____, estabelecida na _____, Bairro _____, CEP: _____, em _____/____, CNPJ _____, neste ato representada pelo Sr. _____, a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA respectivamente, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO CAMPUS SEDE DA UFSM EM SANTA MARIA/RS**, de acordo com o que prescreve a Lei 8666/93, alterada por Legislação Posterior, e Decreto 4.485, de 25 de novembro de 2002, e em face do que consta no processo **23081.000627/2020-65** e da proposta da licitante vencedora do Pregão Eletrônico **003/2020**, que é parte integrante deste, firmam o presente Contrato, para o fim acima e de acordo com o seguinte:

CLÁUSULA PRIMEIRA
DO OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO CAMPUS SEDE DA UFSM EM SANTA MARIA/RS**, obedecendo as especificações em anexo ao presente contrato, como se aqui estivesse transcrito.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONTRATADA somente poderá subcontratar os seguintes serviços: transporte, manutenção de equipamentos, manutenção de equipamentos de proteção coletiva, análises microbiológicas e coleta de resíduos.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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

CLÁUSULA SEGUNDA
DO VALOR DO CONTRATO

Importa a presente contratação no valor total de R\$ _____. Os valores unitários dos serviços encontram-se em anexo a este contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA DO PAGAMENTO

A CONTRATANTE efetuará o pagamento, mensalmente, mediante apresentação das Notas Fiscais/Faturas, devidamente certificada, acusado o recebimento, por parte do responsável pelo órgão solicitante da UFSM, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega da fatura/nota fiscal na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O pagamento será efetuado mensalmente e, se for o caso, o valor do pagamento será atualizado monetariamente pela variação IPCA-E, ocorrida no período; a partir da data do prazo final do adimplemento da obrigação até o efetivo pagamento.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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

SUCLÁUSULA QUARTA

Demais condições do pagamento encontra-se previsto no anexo ao presente contrato.

CLÁUSULA QUARTA DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para atender as despesas decorrentes a CONTRATANTE emitiu Nota de Empenho 2020NE_____.

CLÁUSULA QUINTA DA VIGÊNCIA

O presente Contrato vigorará por 06 (seis) meses a partir de 09 de março de 2020, podendo a sua duração se estender até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante aditamentos.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Na hipótese do início das atividades destinadas aos Restaurantes Universitários, previstas no processo nº 23081.055529/2019-21 ocorrer durante a vigência deste contrato, este será rescindido unilateralmente.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA-FEIRA

O início do fornecimento das refeições será a partir do dia 09 de março de 2020.



CLÁUSULA SEXTA DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO

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

CLÁUSULA SÉTIMA DA FISCALIZAÇÃO

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

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Demais condições no que tange a fiscalização do acompanhamento e da execução da presente contratação, encontram-se detalhadas no anexo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As penalidades pela inexecução (artigo 77 da Lei 8.666/93) encontram-se previstas nos artigos 86 e 87 do mesmo diploma legal.

SUBCLÁUSULA ÚNICA

As demais sanções administrativas por decorrência da contratação, estão previstas no anexo ao contrato.

CLÁUSULA NONA DA GARANTIA CONTRATUAL

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

SUBCLÁUSULA ÚNICA

Esta garantia será restituída à CONTRATADA, de forma integral ou o que dela

restar, após o término do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA DA RESCISÃO ADMINISTRATIVA

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DA GESTÃO DO CONTRATO

Fica indicado como gestor do Contrato, conforme determina o artigo 67 da Lei 8.666/93, os seguintes servidores:

Gestora:

Nome: Vanessa Bischoff Medina

SIAPE: 2036946

Cargo: Diretora dos Restaurantes Universitários

Gestora Substituta:

Nome: Carla Cristina Bauermann Brasil

SIAPE: 1045937

Cargo: Docente e Assistente dos Restaurantes Universitários

Equipe de Fiscalização Técnica:

Nome: Ana Paula Haas Kretzmann

SIAPE: 1753408

Cargo: Nutricionista

Nome: Camila Costa Gressler

SIAPE: 1958993

Cargo: Nutricionista

Nome: Chaiane Martins Rodrigues

SIAPE: 1834438

Cargo: Nutricionista

Nome: Franciele Gonçalves Pereira

SIAPE: 1895457

Cargo: Nutricionista

Nome: Sonia Elisa Kuhn

SIAPE: 1190644

Cargo: Nutricionista

Nome: Tiane Tambara Simões

SIAPE: 1761632

Cargo: Nutricionista

Nome: Jorge Fernando Sari

SIAPE: 1363515

Cargo: Assistente em administração



Nome: Thiago Medeiros
SIAPE: 169664
Cargo: Técnico em contabilidade

Nome: Vanessa Tamires Borba
SIAPE: 2405717
Cargo: Assistente em administração

Nome: Rogério Cesar Hopf
SIAPE: 2314944
Cargo: Contramestre de escritório

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA ANTICORRUPÇÃO LEI Nº. 12.846/2013

Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DO FORO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DISPOSIÇÃO GERAL

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

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

Santa Maria, ____ de _____ de _____.

CONTRATANTE

CONTRATADA

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO:

TESTEMUNHAS

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO: