

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N. 159/2011

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria n. 59.428, de 15 de fevereiro de 2011, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Menor Preço, Global, para a CONTRATAÇÃO DE UMA EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, PARCELADAMENTE, PARA O CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DO NORTE DO RS (CESNORS), LOCALIZADO NO CAMPUS DE PALMEIRA DAS MISSÕES/RS, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO NO CESNORS/UFSM, especificados no item 02, 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, em conformidade com o Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005, e Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, e tendo em vista o que consta no Processo n. 23081.008385/2011-67.

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

DATA: 20/07/2011

HORÁRIO: 10h30min (horário de Brasília)

LOCAL: www.comprasnet.gov.br

UASG: 153164 – CNPJ: 95.591.764/0001-05

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE UMA EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, PARCELADAMENTE, PARA O CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DO NORTE DO RS (CESNORS), LOCALIZADO NO CAMPUS DE PALMEIRA DAS MISSÕES/RS, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO NO CESNORS/UFSM e energia elétrica, constantes no Termo de Referência, em anexo ao presente Edital, que faz parte deste Edital, como se aqui estivesse transcrito.

2.2. Será assinado contrato entre a UFSM e a licitante vencedora com a vigência por 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo a sua duração se estender até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante aditamentos anuais.

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

2.4. A licitante vencedora não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, fornecimento do produto em que trata o presente contrato, sob pena de rescisão contratual.

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. Para participar do presente edital a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

3.4. 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 UFSM, ou declarados 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.comprasnet.gov.br.

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

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

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

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O encaminhamento das propostas de preços, dar-se-á pela utilização de senha privativa da licitante, a partir da publicação do edital, até as 10h30min (dez horas e trinta minutos) do dia 20/07/2011, horário de Brasília, exclusivamente, por

meio de sistema eletrônico.

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

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

5.3. A licitante poderá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:

5.4.1. O preço unitário e total para todas as refeições (desjejum, almoço e jantar), abrangendo todas as condições descritas no Termo de Referência, em anexo ao presente edital.

5.5. Nos preços apresentados deverão estar incluídas obrigatoriamente impostos, taxas e todos os materiais incidentes sobre o objeto da presente licitação.

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

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

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. A partir das 10h30m (dez horas e trinta minutos) do dia 20/07/2011 terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico nº 159/2011, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, conforme Edital e de acordo com o Decreto n.º 5.450, publicado no D.O.U. de 01-06-2005.

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

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

6.3.1. Os lances deverão ser ofertados para o valor total/anual 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. No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos aos atos realizados.

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

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

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

6.10.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no subitem 6.10 deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.11. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, a critério do pregoeiro, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta (30) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

7. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. Caso não se realize lance, será verificado a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

7.2. 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.

7.2.1. Como condição de aceitação, as licitantes, através de seu representante legal, deverão efetuar visita ao local onde serão fornecidas as refeições.

Esta visita deverá ser agendada e acompanhada pela servidora da UFSM, Nutricionista Tiane Teixeira Tambara, do CESNORS/UFSM, em Palmeira da Missões/RS, através do telefone (55) 3742-8890/8800.

7.2.1.1. O prazo para visitas encerrar-se-á às 17 horas do dia 19/07/2011.

7.2.1.2. Será emitida uma declaração de visita devidamente assinada pelo responsável da UFSM. Esta declaração deverá ser enviada, durante a fase de aceitação, através dos fax. ns. (55) 3220-8672/8321 ou pelo e-mail: pregao@ufsm.br.

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

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

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

7.5. 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.

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

8. DA HABILITAÇÃO

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

8.1.1. Apresentar os documentos elencados neste subitem, através do fax nº (55) 3220-8672/8321 ou digitalizados e enviados para e-mail: pregao@ufsm.br, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a fase de aceitação, sob pena de decair do direito à habilitação.

A) A licitante deverá comprovar a qualificação mediante a apresentação, em uma única via, de cópias autenticadas, ou cópias acompanhadas dos originais, de dois atestados, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a aptidão para desempenho de atividade pertinente ao objeto da licitação.

OBS: Os documentos remetidos via fax ou e-mail, deverão ser apresentados em original ou cópia autenticada no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data da homologação do pregão.

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

- A) A Licitante deverá estar com documentos validados no SICAF, **em todos os níveis.**
- B) Declaração de Inexistência de fato superveniente.
- C) Declaração de cumprimento do disposto no Inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.
- D) Declaração de Elaboração Independente de Proposta

OBS: Os documentos referentes às alíneas “B” e “C” e “D” serão incluídos pela licitante em campo próprio do sistema eletrônico, no momento do envio da proposta.

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

8.2.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, as Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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

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

9. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

10. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

12.1. Os recursos orçamentários, para fazer frente às despesas da presente licitação serão alocados nas seguintes rubricas: Programa 12364107340020043, PTres:002424 e ND 339039.

13. DO PAGAMENTO

13.1. A UFSM efetuará o pagamento, quinzenalmente, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pela unidade 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.

13.1.1. A UFSM pagará o fornecimento de refeições mediante o relatório emitido pelo gestor do presente contrato.

13.2. O pagamento será efetuado quinzenalmente e, se for o caso, o valor do pagamento será atualizado monetariamente pela variação INPC/IBGE, ocorrida no período; a partir da data do prazo final do adimplemento da obrigação até o efetivo pagamento.

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

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

14. DAS PENALIDADES E MULTAS

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

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

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

14.4. As penalidades a que está sujeita a CONTRATADA, a teor do que reza o art. 87 da Lei 8.666/93, são as seguintes:

- I) advertência;
- II) multa;
- III) suspensão temporária de participação em licitações;
- IV) impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos e;
- v) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

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

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

14.7. As multas previstas são as seguintes:

14.7.1. A multa, em caso de inadimplemento da licitante vencedora, será de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato.

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

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

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

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

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

15. DA PERMISSÃO DO USO DO ESPAÇO FÍSICO

15.1. A UFSM dará em permissão de uso a seguinte área e local, abaixo especificado, e o respectivo valor de retribuição mensal devido pela Licitante Vencedora:

LOCAL	ÁREA M ²	Valor mensal Fixo de retribuição – R\$
Restaurante, localizado no Campus Universitário da UFSM, na cidade de Palmeira das Missões/RS	423,00	200,00

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

15.2. Encontra-se instalado no local o quadro de medição do consumo de energia elétrica (incluindo o aparelho medidor), para leitura do consumo de energia elétrica. Esta medição será em caixa metálica de tamanho adequado ao tipo de medição, e derivará do perfilado que alimenta o quadro de disjuntores da Lancheria (QD3), interceptando-se ali os condutores de alimentação do Restaurante, de acordo com o Projeto fornecido pela Pró-Reitoria de Infraestrutura da UFSM.

DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE DA RETRIBUIÇÃO

15.3. A Licitante Vencedora obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 15 do mês subsequente ao devido, as Retribuições do espaço físico e energia elétrica, estabelecidas nos subitens 15.1 e 15.2., respectivamente, deste Edital.

15.3.1. Para pagamento da retribuição devida, a Licitante Vencedora deverá retirar junto à unidade responsável da UFSM, até o dia 1º (primeiro) de cada mês, uma guia de pagamento, correspondente ao mês anterior.

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

15.4. Após ter efetuado o recolhimento, a Licitante Vencedora deverá enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópias do comprovante ao responsável pela unidade solicitante da UFSM.

15.5. Os valores referentes ao ressarcimento mensal e energia elétrica incidem a partir da Autorização para início das atividades, expedida pela Unidade Solicitante da UFSM.

15.6. O reajustamento do valor de retribuição será anual, com base na variação do INPC/IBGE ocorrida no período, conforme determina a Legislação Vigente.

15.7. Para reajuste no valor do consumo de energia elétrica será usado o mesmo índice e periodicidade que a concessionária local, sempre que autorizado pela ANEEL.

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

DA DESOCUPAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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. O prazo de validade d.a proposta será de no mínimo 30 (trinta) dias, contados após o término da fase de lances.

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

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

16.6. 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.

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

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

16.9. As cópias originais ou autenticadas dos documentos solicitados neste edital, deverão ser remetidos para o seguinte endereço:

Universidade Federal de Santa Maria
Departamento de Material e Patrimônio
Av. Roraima, 1.000
Campus Universitário – 6º andar - sala 666
CEP 97105-900 – Santa Maria - RS

Santa Maria – RS, 06 de julho de 2.011.

JAYME WORST
Coordenador de Licitações

TERMO DE REFERÊNCIA DO PREGÃO ELETRÔNICO N. 159/2011

1. Constitui objeto desta licitação o FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, PARCELADAMENTE PARA O CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DO NORTE DO RS (CESNORS), LOCALIZADO NO CAMPUS DE PALMEIRA DAS MISSÕES/RS, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO NO CESNORS/UFSM, e energia elétrica, detalhados a seguir:

- 1.1. Serviços tipo auto-serviço com buffets.
- 1.2. A quantidade de refeições será solicitada ao licitante até às 17:00 hs do dia anterior.
- 1.3. O total de refeições diárias referente ao desjejum, almoço e jantar será de: 60, 230 e 100, respectivamente, detalhadas no quadro abaixo. As refeições serão servidas nos seguintes horários: entre 07:00 e 08:00 horas (desjejum); 11:30 e 13:30 horas (almoço); 18:00 e 19:45 horas (jantar), de segunda a sexta-feira. Para os sábados, domingos e feriados, no último dia útil anterior a estes, a Contratada deverá distribuir os gêneros alimentícios das refeições do café da manhã, almoço e jantar para os alunos residentes da Casa do Estudante e serão pagos a Contratada pelos valores contratados para cada refeição.

Item	Refeições	Quantidade anual estimada	Valor Unitário estimado R\$	Valor Total estimado R\$
01	Desjejum	23.000	5,00	115.000,00
02	Almoço	76.000	8,00	608.000,00
03	Jantar	35.000	8,00	280.000,00

- 1.4. A Licitante Vencedora poderá utilizar as instalações de cozinha existentes no Restaurante do CESNORS – Campus Palmeira das Missões para preparação de alimentação, que consiste no seguinte:
 - Elaborar cardápios com aprovação da fiscalização da UFSM;
 - Organizar os utensílios de trabalho;
 - Planejar a rotina dos trabalhos;
 - Planejar a limpeza dos utensílios;
 - Organizar os ingredientes conforme utilização;
 - Executar a pré-lavagem de verduras e legumes;
 - Efetuar o corte de verduras e legumes;
 - Realizar o pré-preparo de carnes para cocção;
 - Efetuar a higienização de alimentos;

- Preparar sucos, controlando sua distribuição;
 - Preparar molhos, saladas, sopas e temperos;
 - Elaborar massas, caldos, fundos e molhos básicos;
 - Realizar a cocção de gêneros alimentícios;
 - Elaborar o pré-cozimento de alimentos;
 - Observar padrão de qualidade dos alimentos;
 - Montar os balcões térmicos e os refrigerados;
 - Abastecer os displays com utensílios (bandejas, pratos, talheres, copos, etc.);
 - Abastecer os balcões térmicos/ refrigerados com alimentos preparados;
 - Porcionar os alimentos;
 - Recolher bandejas, pratos e talheres, encaminhando-os para limpeza;
 - Limpar as mesas, balcões e os utensílios logo após as refeições;
 - Higienizar os equipamentos utilizados na cocção dos alimentos;
 - Recolher os resíduos e destinar em locais indicados pela fiscalização da UFSM;
 - Guardar produtos não utilizados;
 - Armazenar os alimentos de acordo com as normas de higiene;
 - Operar equipamentos de limpeza dos utensílios;
- Providenciar a manutenção dos equipamentos;
- Higienizar o ambiente de trabalho.

1.5. A UFSM disponibilizará para uso pela Licitante Vencedora os seguintes equipamentos, cuja manutenção será de responsabilidade da Licitante Vencedora:

01 GELADEIRA COM 4 PORTAS

02 FREEZERS DE 400 LITROS

01 BUFFET AQUECIDO

01 BUFFET REFRIGERADO

01 FORNO PASSTHROUGH AQUECIDO

01 FORNO PASSTHROUGH REFRIGERADO

01 CARRO TUBULAR EM AÇO INOXIDÁVEL, COM RODAS PNEU COM CÂMARA

04 FOGÕES INDUSTRIAIS DE SEIS BOCAS

01 FRITADEIRA ELÉTRICA

01 COIFA

24 MESAS EM MADEIRA PARA SEIS PESSOAS CADA

48 BANCOS EM MADEIRA PARA TRÊS PESSOAS CADA

01 MESA COM REVESTIMENTO EM FÓRMICA PARA REPOUSO DA LOUÇA DO BUFFET COM 1,40m x 1,00m.

01 FORNO COMBINADO

01 CALDEIRÃO DE 100L

- 1.6. A UFSM controlará o acesso ao Restaurante.
- 1.7. A Licitante Vencedora somente poderá atender pessoas com matrícula “em ser” na UFSM ou outras por solicitação formal da Direção do CESNORS.
- 1.8. A UFSM se reserva o direito de fiscalizar todas as etapas do cumprimento deste contrato, através de nutricionista de seu quadro de pessoal e de pessoas designadas pela direção do CESNORS.
- 1.9. Os cardápios para a semana seguinte deverão ser disponibilizados pelo licitante à UFSM no último dia útil da semana.
- 1.10. A Licitante Vencedora deverá pagar à UFSM, a título de aluguel mensal o valor de R\$200,00, a ser recolhido através de GRU, à conta indicada pela UFSM.
- 1.11. O Restaurante está localizado no Campus Universitário da UFSM, na cidade de Palmeira das Missões - RS, com área construída de 423m².
- 1.12. A Licitante Vencedora deverá instalar medidor de energia elétrica, a fim de reembolsar a UFSM pelo custo da energia gasta mensalmente, pelo preço pago à distribuidora local, mais os impostos, recolhendo através de GRU, à conta indicada pela UFSM.
- 1.13. O gestor do contrato será TIANE TEIXEIRA TAMBARA, Nutricionista, Mat. SIAPE Nº 1761632.
- 1.14. A Licitante Vencedora deverá iniciar o fornecimento das refeições objeto do presente contrato em 15 (quinze) dias após a assinatura do mesmo.
- 1.15. Para participar da licitação a empresa, além de atender as demais condições preconizadas legalmente e neste edital, deverá visitar o local, obtendo declaração formal da visita.
- 1.16. A Licitante Vencedora deverá manter no local de trabalho responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no respectivo órgão profissional da sua categoria, cumprindo uma jornada de trabalho de 8 horas diárias, sendo o pagamento deste funcionário de acordo com o piso estabelecido pelo Conselho Federal da categoria.
- 1.17. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, especialmente o Programa de Alimentação Segura, conforme a Resolução 216 da ANVISA.

- 1.18. O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de coletividades sadias esse número de funcionários deverá se basear no gasto em minutos para planejar e produzir a refeição de acordo com o número de refeições produzidos no local e o tempo gasto para produzir uma refeição.
- 1.19. A Licitante Vencedora deverá executar controle integrado de pragas sempre que necessário, por pessoal treinado e qualificado, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.
- 1.20. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionados diariamente pela UFSM.
- 1.21. O controle de saúde dos empregados da licitante, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos são de sua responsabilidade.
- 1.22. A Licitante Vencedora obriga-se a afastar da atividade de preparação de alimentos, os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.
- 1.23. Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- 1.24. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.
- 1.25. A Licitante Vencedora ficará responsável pelo fornecimento do Equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, compreendendo: jalecos de manga comprida; calças e blusas de cor branca; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer peça similar; luvas de malha de aço para corte e desossa; luvas térmicas para proteção contra queimaduras e luvas de borracha para proteção do manipulador em tarefas como lavagem de painéis e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, limpeza dos sanitários e áreas de lixo, manipulação de produtos químicos.

- 1.26. A escala de serviço mensal dos empregados da licitante deverá ser afixada no recinto da UFSM, especificando todas as categorias como nome, respectivos horários e função.
- 1.27. O fornecimento dos produtos, insumos e equipamentos para limpeza e higienização da cozinha, restaurante, sala de carnes, equipamentos e utensílios serão de responsabilidade da licitante.
- 1.28. O fornecimento dos gêneros alimentícios, insumos, temperos, utensílios, equipamentos para o preparo dos alimentos serão fornecidos pela licitante.
- 1.29. O horário para atendimento ao público será das 7h às 8h, das 11h30min às 13h30min e das 18h às 19h45min; para desjejum, almoço e jantar, respectivamente.
- 1.30. Os alunos sem o benefício estudantil e que estiverem matriculados em curso diurno terão direito somente a refeição do almoço.
- 1.31. Os alunos sem o benefício estudantil e que estiverem matriculados em curso noturno terão direito somente a refeição do jantar.
- 1.32. O cardápio deverá ser elaborado para alcançar o aporte calórico para a população universitária.
- 1.33. O Valor calórico para o DESJEJUM, ALMOÇO E JANTAR, terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/ 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Universitário da UFSM/ CESNORS deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

VALORES DIÁRIOS DE NUTRIENTES	
Valor Energético Total	2000 Kcal
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura Total	25%
Gordura Saturada	Menor que 10%
Fibras	Maior que 25g/ dia
Sódio	Menor que 2400mg/dia.

- 1.34. As refeições principais, como o ALMOÇO E JANTAR deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

- 1.35. As refeições menores, como o DESJEJUM, o programa preconiza o valor de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas **mil calorias** por dia e deverão corresponder as faixas de 15 a 20% (quinze a vinte por cento) do VET diário.
- 1.36. As refeições - DESJEJUM/ ALMOÇO/ JANTAR deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes:

Refeições	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gordura Saturada
Desjejum	60%	15%	25%	Menor que 10%
Almoço	60%	15%	25%	Menor que 10%
Jantar	60%	15%	25%	Menor que 10%

- 1.37. Média de valor calórico do DESJEJUM

Desjejum 400kcal

Preparação	Nºporções	VCT
Café com Leite (200ml)*	1	90kcal
Achocolatado em pó	-	-
Açúcar	-	-
Pão tipo francês (100g ou 2 unidades de 50g) com acompanhamento (margarina, geléia de frutas ou doce de leite)	1	280kcal
Fruta	1	30Kcal
Cereal integral	-	-

Média de valor calórico das preparações:

*A Licitante Vencedora deverá ofertar além da opção café com leite, a opção de leite separadamente do café, assim como as opções de achocolatado em pó, açúcar e cereal integral, as quais serão servidos à vontade.

- 1.38. Média de valor calórico do ALMOÇO

Almoço 800kcal

Média de valor calórico das preparações:

Preparação	Nºporções	VCT
-------------------	------------------	------------

Arroz	1	120kcal
Feijão (140g cozido)	1	85kcal
Guarnição	1	140kcal
Salada	2	40kcal
Carne (150g)	1	285kcal
Sobremesa	1	80kcal
Suco de Frutas (150ml)	1	50kcal

Obs: Os valores per capita da guarnição, salada e sobremesa serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação.

1.39. Média de valor calórico do JANTAR

JANTAR 800kcal

Média de valor calórico das preparações:

Preparação	Nºporções	VCT
Arroz	1	120kcal
Feijão (35g)	1	85kcal
Guarnição	1	140kcal
Salada	2	40kcal
Carne (150g)	1	285kcal
Sobremesa	1	80kcal
Suco de Frutas (150ml)	1	50kcal

Obs: Os valores per capita da guarnição, salada e sobremesa serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação.

2. DA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DO RESTAURANTE

Caberá a Licitante Vencedora:

2.1 DIARIAMENTE

- 2.1.1 Proceder a lavagem de bacias, assentos e pias dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante;
- 2.1.2 Retirar o lixo, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para local indicado pela Administração, mantendo-os separados em seus containers específicos;
- 2.1.3 Limpar com saneantes domissanitários os pisos dos sanitários, copas e outras áreas molhadas, duas vezes ao dia;

- 2.1.4 Abastecer com papel toalha, higiênico e sabonete líquido os sanitários, quando necessário. A responsabilidade pelo fornecimento desses insumos é da contratada.
- 2.1.5 Varrer e passar pano úmido em pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados;
- 2.1.6 Varrer os pisos de cimento;
- 2.1.7 Passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos dos refeitórios antes e após as refeições;
- 2.1.8 Limpar os corrimãos;
- 2.1.9 Deverá ser procedida a coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/Maré nº06 de 03 de novembro de 1995;
- 2.1.10 Limpar os espelhos com pano umedecido em álcool;
- 2.1.11 Executar demais serviços considerados necessários à frequência diária.

2.2 QUINZENALMENTE

- 2.2.1 Remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes, inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.;
- 2.2.2 Limpar, com produtos adequados, divisórias e portas revestidas de fórmica;
- 2.2.3 Limpar, com produto neutro, portas, barras e batentes pintados à óleo ou verniz sintético;
- 2.2.4 Limpar e polir todos os metais, como válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc.;
- 2.2.5 Passar pano úmido com saneantes domissanitários nos telefones;
- 2.2.6 Retirar o pó e resíduos, com pano úmido, dos quadros em geral;
- 2.2.7 Executar demais serviços considerados necessários à frequência quinzenal.

2.3 MENSALMENTE

- 2.3.1 Limpar todas as luminárias por dentro e por fora;
- 2.3.2 Limpar forros, paredes e rodapés;
- 2.3.3 Limpar cortinas, com equipamentos e acessórios adequados;
- 2.3.4 Limpar persianas com produtos adequados;
- 2.3.5 Remover manchas de paredes;
- 2.3.6 Limpar, engraxar e lubrificar portas, grades, basculantes, caixilhos e janelas de ferro;
- 2.3.7 Adotar medidas preventivas de controle de animais sinantrópicos (ratos, baratas, moscas, pombos, morcegos, abelhas e vespas, etc.)

2.3.8 Proceder a uma revisão minuciosa de todos os serviços prestados durante o mês.

2.4 SEMESTRALMENTE

2.4.1 Lavar as caixas d'água do prédio, remover a lama depositada e desinfetá-las.

2.4.2 Aspirar o pó e limpar calhas e luminárias.

2.5 ESQUADRIAS EXTERNAS (FACE INTERNA E EXTERNA)

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão executados pela contratada na seguinte frequência:

2.5.1 QUINZENALMENTE

2.5.1.1 Limpar todos os vidros (face interna e externa), aplicando-lhes produtos anti-embaçantes.

2.6 ÁREAS EXTERNAS

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão executados pela contratada na seguinte frequência:

2.6.1 EM DIAS ALTERNADOS ou DIAS ÚTEIS, TRÊS VEZES POR SEMANA.

2.6.1.1 Remover capachos e tapetes, procedendo a sua limpeza;

2.6.1.2 Varrer, passar pano úmido e polir os pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados;

2.6.1.3 Varrer as áreas pavimentadas;

2.6.1.4 Retirar o lixo uma vez ao dia, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para local indicado pela Administração, mantendo-os separados em seus containers específicos;

2.6.1.5 Deverá ser procedida a coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/ Maré nº06 de 03 de novembro de 1995.

2.6.1.6 Retirar papéis, detritos e folhagens das áreas verdes.

2.7 MENSALMENTE

2.7.1 Limpar e polir todos os metais (torneiras, válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc.)

2.7.2 Lavar os pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados, com detergente, encerar e lustrar;

2.7.3 Lavar as áreas cobertas destinadas a garagem/ estacionamento;

2.7.4 Limpeza das calhas pluviais.

3. DEFINIÇÃO DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

São substâncias ou materiais destinados à higienização, desinfecção domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento da água compreendendo:

3.1 Desinfetantes: destinados a destruir, indiscriminadamente ou seletivamente, microrganismos, quando aplicados em objetos inanimados ou ambientes;

3.2 Detergentes: destinados a dissolver gorduras e à higiene de recipientes e vasilhas, e a aplicações de uso doméstico;

3.3 São equiparados aos produtos domissanitários os detergentes e desinfetantes e respectivos congêneres, destinados à aplicação em objetos inanimados e em ambientes, ficando sujeitos às mesmas exigências e condições no concernente ao registro, à industrialização, entrega ao consumo e fiscalização.

3.4 Produtos para controle de animais sinantrópicos tais como piretróides, iscas, blocos parafinados, pós de contato, repelentes e detergentes biodegradáveis que não deixem resíduos no meio e sejam atóxicos para humanos.

4. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA

A Licitante Vencedora, além do fornecimento da mão-de-obra, dos saneantes domissanitários, dos materiais e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços de limpeza do Restaurante e demais atividades correlatas, obriga-se a:

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

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

4.3 Efetuar a imediata substituição de qualquer empregado que, a critério da UFSM, não esteja habilitado para a prestação dos serviços;

4.4 Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais

referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

4.5 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer empregado considerado em conduta inconveniente pela UFSM;

4.6 Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá, com fotografia recente e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's;

4.7 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir os danificados, em até 24 horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;

4.8 Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: aspiradores de pó, enceradeiras, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, escadas, etc., de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da UFSM;

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

4.10 Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, que permanecerão no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando as orientações necessárias aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão ainda, a obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços da CONTRATANTE e tomarão as providências pertinentes, para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;

4.11 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela UFSM;

4.12 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;

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

4.14 Instruir a seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da UFSM;

4.15 Registrar e controlar, junto com o preposto da UFSM, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seus empregados, bem como as ocorrências havidas;

- 4.16 Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidente de trabalho, responsabilizando-se também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários (manter atualizado o PPP – Perfil Profissiográfico Previdenciário), fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- 4.17 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos, materiais, inclusive sacos plásticos para acondicionamento de detritos e equipamentos, ferramentas e utensílios, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, observando às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações;
- 4.18 Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta higienização nos respectivos manuseios;
- 4.19 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 4.20 Manter sediado, junto à Administração durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
- 4.21 Adotar boas práticas de otimização de recursos/ redução de desperdícios/ menor poluição, tais como:
- 4.21.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/ poluentes;
 - 4.21.2 Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - 4.21.3 Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
 - 4.21.4 Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
 - 4.21.5 Utilizar lavagem com água de recuo ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
 - 4.21.6 Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como sobre pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
 - 4.21.7 Tratamento idêntico deverá ser dispensado a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

4.22 Ficará sob responsabilidade da Licitante Vencedora a realização diária do recolhimento de matrículas dos comensais do local.

5. OBRIGAÇÕES DA UFSM

A CONTRATANTE obriga-se:

- 5.1 Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei 8.666/93;
- 5.2 Disponibilizar instalações sanitárias;
- 5.3 Disponibilizar, se possível, vestiários com armários guarda-roupas;
- 5.4 Destinar local para guarda dos saneantes domissanitários, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios;
- 5.5 Destinar local, se for o caso, para que o representante da Licitante Vencedora possa executar o controle do serviço e do seu pessoal.

6. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

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

- 6.1 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da Licitante Vencedora que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- 6.2 Examinar as carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;
- 6.3 Solicitar a Licitante Vencedora a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação dos seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam as necessidades.

MINUTA DO CONTRATO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CONTRATO n. 83/2011

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, (UFSM), com sede na cidade Santa Maria - RS, inscrita no CNPJ sob o nº 95.591.764/0001-05, neste ato representada pelo Magnífico Reitor, Prof. FELIPE MARTINS MÜLLER a empresa _____, CNPJ _____, estabelecida na _____, _____, em _____ - _____, CEP _____, neste ato representada pelo Sr. _____, _____, a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA, respectivamente, estabelecem O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, PARCELADAMENTE, PARA O CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DO NORTE DO RS (CESNORS), LOCALIZADO NO CAMPUS DE PALMEIRA DAS MISSÕES/RS, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO NO CESNORS/UFSM e energia elétrica, conforme Lei n. 8.666 de 21/06/93, alterada por Legislação Posterior, Lei n. 10.520/2002, Decreto 5.450/2005, e em face do que consta no Processo n. 23081.008385/2011-67, e da proposta da licitante vencedora do Pregão Eletrônico n. 159/2011, 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 UMA EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, PARCELADAMENTE, PARA O CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DO NORTE DO RS (CESNORS), LOCALIZADO NO CAMPUS DE PALMEIRA DAS MISSÕES/RS, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO NO CESNORS/UFSM e energia elétrica, conforme descrição detalhado em anexo ao presente contrato, independente de transcrição.

SUBCLÁUSULA SEXTA

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

SUBCLÁUSULA SÉTIMA

A CONTRATADA não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, fornecimento do produto em que trata o presente contrato, sob pena de rescisão contratual.

CLÁUSULA SEGUNDA DO VALOR DO CONTRATO

O valor total para os serviços acima estipulados é de R\$ _____ (_____), sendo que os valores individuais encontram-se em anexo a este contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA DO PAGAMENTO

A CONTRATANTE efetuará o pagamento, quinzenalmente, mediante apresentação das Notas Fiscais/Faturas, devidamente certificada pela unidade 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

A UFSM pagará o fornecimento de refeições mediante o relatório emitido pelo gestor do presente contrato

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

O pagamento será efetuado quinzenalmente e, se for o caso, o valor do pagamento será atualizado monetariamente pela variação INPC/IBGE, ocorrida no período; a partir da data do prazo final do adimplemento da obrigação até o efetivo pagamento.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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

SUBCLÁUSULA QUARTA

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

CLÁUSULA QUARTA DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para atender as despesas decorrentes a CONTRATANTE emitiu Nota de Empenho n. _____, em anexo ao presente contrato, independente de transcrição.

CLÁUSULA QUINTA DA VIGÊNCIA

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

CLÁUSULA SEXTA DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO

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

CLÁUSULA SÉTIMA DA FISCALIZAÇÃO

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

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

Examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional.

CLÁUSULA OITAVA DAS PENALIDADES

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

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

As penalidades a que está sujeita a CONTRATADA, a teor do que reza o art. 87 da Lei 8.666/93, são as seguintes:

- I) advertência;
- II) multa;
- III) suspensão temporária de participação em licitações;
- IV) impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos e;
- v) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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

CLÁUSULA NONA DAS MULTAS

As multas previstas são as seguintes:

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A multa, em caso de inadimplemento da CONTRATADA, será de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Será aplicada multa por inadimplemento caso a CONTRATADA não cumprir com os prazos e obrigações constantes neste contrato e no seu anexo.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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

SUBCLÁUSULA QUARTA

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

SUBCLÁUSULA QUINTA

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

SUBCLÁUSULA SEXTA

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

**CLÁUSULA DÉCIMA
DA GARANTIA CONTRATUAL**

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

SUBCLÁUSULA ÚNICA

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

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA
DA RESCISÃO ADMINISTRATIVA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA
DA GESTÃO DO CONTRATO**

Fica indicado como gestora do contrato, nos termos do Art. 67 da Lei nº 8.666/93, a nutricionista Tiane Teixeira Tambara, Matrícula Siape 1761632, servidora do CESNORS/UFSM.

**CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA
DA PERMISSÃO DO USO DO ESPAÇO FÍSICO**

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

LOCAL	ÁREA M²	Valor mensal Fixo de retribuição – R\$
Restaurante, localizado no Campus Universitário da UFSM, na cidade de Palmeira das Missões/RS	423,00	200,00

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Encontra-se instalado o quadro de medição do consumo de energia elétrica (incluindo o aparelho medidor) para leitura do consumo de energia elétrica. Esta medição será em caixa metálica de tamanho adequado ao tipo de medição, e derivará do perfilado que alimenta o quadro de disjuntores da Lancheria (QD3), interceptando-se ali os condutores de alimentação do Restaurante, de acordo com o Projeto fornecido pela Pró-Reitoria de Infraestrutura da UFSM.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE DA RETRIBUIÇÃO

A CONTRATADA obriga-se a pagar à CONTRATANTE, até o dia 15 do mês subsequente ao devido, as Retribuições do espaço físico e energia elétrica, estabelecida na Cláusulas Décima Terceira deste Contrato.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Após ter efetuado o recolhimento, a CONTRATADA deverá enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópia do comprovante ao responsável pela unidade solicitante da CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA QUARTA

Os valores referentes ao ressarcimento mensal e energia elétrica incidem a partir da Autorização para início das atividades, expedida pela Unidade Solicitante da CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA QUINTA

O reajustamento do valor de retribuição será anual, com base na variação do INPC/FGV ocorrida no período, conforme determina a Legislação Vigente.

SUBCLÁUSULA SEXTA

Para reajuste no valor do consumo de energia elétrica será usado o mesmo índice e periodicidade que a concessionária local, sempre que autorizado pela ANEEL.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DA DESOCUPAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DO FORO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA 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 2011.

CONTRATANTE

CONTRATADA

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO:

TESTEMUNHAS:

NOME:

NOME:

ANEXO AO CONTRATO N. 83/2011

1. Constitui objeto desta licitação o FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, PARCELADAMENTE PARA O CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DO NORTE DO RS (CESNORS), LOCALIZADO NO CAMPUS DE PALMEIRA DAS MISSÕES/RS, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO NO CESNORS/UFSM, e energia elétrica, detalhados a seguir:

- 1.1. Serviços tipo auto-serviço com buffets.
- 1.2. A quantidade de refeições será solicitada ao licitante até às 17:00 hs do dia anterior.
- 1.3. O total de refeições diárias referente ao desjejum, almoço e jantar será de: 60, 230 e 100, respectivamente, detalhadas no quadro abaixo. As refeições serão servidas nos seguintes horários: entre 07:00 e 08:00 horas (desjejum); 11:30 e 13:30 horas (almoço); 18:00 e 19:45 horas (jantar), de segunda a sexta-feira. Para os sábados, domingos e feriados, no último dia útil anterior a estes, a Contratada deverá distribuir os gêneros alimentícios das refeições do café da manhã, almoço e jantar para os alunos residentes da Casa do Estudante e serão pagos a Contratada pelos valores contratados para cada refeição.

Item	Refeições	Quantidade anual estimada	Valor Unitário estimado R\$	Valor Total estimado R\$
01	Desjejum	23.000	5,00	115.000,00
02	Almoço	76.000	8,00	608.000,00
03	Jantar	35.000	8,00	280.000,00

- 1.4. A CONTRATADA poderá utilizar as instalações de cozinha existentes no Restaurante do CESNORS – Campus Palmeira das Missões para preparação de alimentação, que consiste no seguinte:

- Elaborar cardápios com aprovação da fiscalização da CONTRATANTE;
- Organizar os utensílios de trabalho;
- Planejar a rotina dos trabalhos;
- Planejar a limpeza dos utensílios;
- Organizar os ingredientes conforme utilização;
- Executar a pré-lavagem de verduras e legumes;
- Efetuar o corte de verduras e legumes;

- Realizar o pré-preparo de carnes para cocção;
 - Efetuar a higienização de alimentos;
 - Preparar sucos, controlando sua distribuição;
 - Preparar molhos, saladas, sopas e temperos;
 - Elaborar massas, caldos, fundos e molhos básicos;
 - Realizar a cocção de gêneros alimentícios;
 - Elaborar o pré-cozimento de alimentos;
 - Observar padrão de qualidade dos alimentos;
 - Montar os balcões térmicos e os refrigerados;
 - Abastecer os displays com utensílios (bandejas, pratos, talheres, copos, etc.);
 - Abastecer os balcões térmicos/ refrigerados com alimentos preparados;
 - Porcionar os alimentos;
 - Recolher bandejas, pratos e talheres, encaminhando-os para limpeza;
 - Limpar as mesas, balcões e os utensílios logo após as refeições;
 - Higienizar os equipamentos utilizados na cocção dos alimentos;
 - Recolher os resíduos e destinar em locais indicados pela fiscalização da UFSM;
 - Guardar produtos não utilizados;
 - Armazenar os alimentos de acordo com as normas de higiene;
 - Operar equipamentos de limpeza dos utensílios;
- Providenciar a manutenção dos equipamentos;
- Higienizar o ambiente de trabalho.

1.5. A CONTRATANTE disponibilizará para uso pela CONTRATADA os seguintes equipamentos, cuja manutenção será de responsabilidade da CONTRATADA:

01 GELADEIRA COM 4 PORTAS

02 FREEZERS DE 400 LITROS

01 BUFFET AQUECIDO

01 BUFFET REFRIGERADO

01 FORNO PASSTHROUGH AQUECIDO

01 FORNO PASSTHROUGH REFRIGERADO

01 CARRO TUBULAR EM AÇO INOXIDÁVEL, COM RODAS PNEU COM CÂMARA

04 FOGÕES INDUSTRIAIS DE SEIS BOCAS

01 FRITADEIRA ELÉTRICA

01 COIFA

24 MESAS EM MADEIRA PARA SEIS PESSOAS CADA

48 BANCOS EM MADEIRA PARA TRÊS PESSOAS CADA

01 MESA COM REVESTIMENTO EM FÓRMICA PARA REPOUSO DA LOUÇA DO BUFFET COM 1,40m x 1,00m.

01 FORNO COMBINADO

01 CALDEIRÃO DE 100L

- 1.6. A CONTRATANTE controlará o acesso ao Restaurante.
- 1.7. A CONTRATADA somente poderá atender pessoas com matrícula “em ser” na CONTRATANTE ou outras por solicitação formal da Direção do CESNORS.
- 1.8. A CONTRATANTE se reserva o direito de fiscalizar todas as etapas do cumprimento deste contrato, através de nutricionista de seu quadro de pessoal e de pessoas designadas pela direção do CESNORS.
- 1.9. Os cardápios para a semana seguinte deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA à CONTRATANTE no último dia útil da semana.
- 1.10. A CONTRATADA deverá pagar à UFSM, a título de aluguel mensal o valor de R\$200,00, a ser recolhido através de GRU, à conta indicada pela UFSM.
- 1.11. O Restaurante está localizado no Campus Universitário da UFSM, na cidade de Palmeira das Missões - RS, com área construída de 423m².
- 1.12. A CONTRATADA deverá instalar medidor de energia elétrica, a fim de reembolsar a CONTRATANTE pelo custo da energia gasta mensalmente, pelo preço pago à distribuidora local, mais os impostos, recolhendo através de GRU, à conta indicada pela CONTRATANTE.
- 1.13. O gestor do contrato será TIANE TEIXEIRA TAMBARA, Nutricionista, Mat. SIAPE Nº 1761632.
- 1.14. A CONTRATADA deverá iniciar o fornecimento das refeições objeto do presente contrato em 15 (quinze) dias após a assinatura do mesmo.
- 1.15. A CONTRATADA deverá manter no local de trabalho responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no respectivo órgão profissional da sua categoria, cumprindo uma jornada de trabalho de 8 horas diárias, sendo o pagamento deste

funcionário de acordo com o piso estabelecido pelo Conselho Federal da categoria.

- 1.16. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, especialmente o Programa de Alimentação Segura, conforme a Resolução 216 da ANVISA.
- 1.17. O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de coletividades sadias esse número de funcionários deverá se basear no gasto em minutos para planejar e produzir a refeição de acordo com o número de refeições produzidos no local e o tempo gasto para produzir uma refeição.
- 1.18. A CONTRATADA deverá executar controle integrado de pragas sempre que necessário, por pessoal treinado e qualificado, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.
- 1.19. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionados diariamente pela CONTRATANTE.
- 1.20. O controle de saúde dos empregados da licitante, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos são de sua responsabilidade.
- 1.21. A CONTRATADA obriga-se a afastar da atividade de preparação de alimentos, os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.
- 1.22. Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- 1.23. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.
- 1.24. A CONTRATADA ficará responsável pelo fornecimento do Equipamento de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários, compreendendo: jalecos de manga comprida; calças e blusas de cor branca; calçados fechados; botas antiderrapantes; rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer peça similar; luvas de malha de

aço para corte e desossa; luvas térmicas para proteção contra queimaduras e luvas de borracha para proteção do manipulador em tarefas como lavagem de panelas e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, limpeza dos sanitários e áreas de lixo, manipulação de produtos químicos.

- 1.25. A escala de serviço mensal dos empregados da licitante deverá ser afixada no recinto da CONTRATANTE, especificando todas as categorias como nome, respectivos horários e função.
- 1.26. O fornecimento dos produtos, insumos e equipamentos para limpeza e higienização da cozinha, restaurante, sala de carnes, equipamentos e utensílios serão de responsabilidade da licitante.
- 1.27. O fornecimento dos gêneros alimentícios, insumos, temperos, utensílios, equipamentos para o preparo dos alimentos serão fornecidos pela licitante.
- 1.28. O horário para atendimento ao público será das 7h às 8h, das 11h30min às 13h30min e das 18h às 19h45min; para desjejum, almoço e jantar, respectivamente.
- 1.29. Os alunos sem o benefício estudantil e que estiverem matriculados em curso diurno terão direito somente a refeição do almoço.
- 1.30. Os alunos sem o benefício estudantil e que estiverem matriculados em curso noturno terão direito somente a refeição do jantar.
- 1.31. O cardápio deverá ser elaborado para alcançar o aporte calórico para a população universitária.
- 1.32. O Valor calórico para o DESJEJUM, ALMOÇO E JANTAR, terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/ 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Universitário da UFSM/ CESNORS deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

VALORES DIÁRIOS DE NUTRIENTES	
Valor Energético Total	2000 Kcal
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura Total	25%
Gordura Saturada	Menor que 10%
Fibras	Maior que 25g/ dia
Sódio	Menor que 2400mg/dia.

- 1.33. As refeições principais, como o ALMOÇO E JANTAR deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.
- 1.34. As refeições menores, como o DESJEJUM, o programa preconiza o valor de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas **mil calorias** por dia e deverão corresponder as faixas de 15 a 20% (quinze a vinte por cento) do VET diário.
- 1.35. As refeições - DESJEJUM/ ALMOÇO/ JANTAR deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes:

Refeições	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gordura Saturada
Desjejum	60%	15%	25%	Menor que 10%
Almoço	60%	15%	25%	Menor que 10%
Jantar	60%	15%	25%	Menor que 10%

- 1.36. Média de valor calórico do DESJEJUM

Desjejum 400kcal

Preparação	Nºporções	VCT
Café com Leite (200ml)*	1	90kcal
Achocolatado em pó	-	-
Açúcar	-	-
Pão tipo francês (100g ou 2 unidades de 50g) com acompanhamento (margarina, geléia de frutas ou doce de leite)	1	280kcal
Fruta	1	30Kcal
Cereal integral	-	-

Média de valor calórico das preparações:

*A Licitante Vencedora deverá ofertar além da opção café com leite, a opção de leite separadamente do café, assim como as opções de achocolatado em pó, açúcar e cereal integral, as quais serão servidos à vontade.

1.37. Média de valor calórico do ALMOÇO

Almoço 800kcal

Média de valor calórico das preparações:

Preparação	Nºporções	VCT
Arroz	1	120kcal
Feijão (140g cozido)	1	85kcal
Guarnição	1	140kcal
Salada	2	40kcal
Carne (150g)	1	285kcal
Sobremesa	1	80kcal
Suco de Frutas (150ml)	1	50kcal

Obs: Os valores per capita da guarnição, salada e sobremesa serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação.

1.38. Média de valor calórico do JANTAR

JANTAR 800kcal

Média de valor calórico das preparações:

Preparação	Nºporções	VCT
Arroz	1	120kcal
Feijão (35g)	1	85kcal
Guarnição	1	140kcal
Salada	2	40kcal
Carne (150g)	1	285kcal
Sobremesa	1	80kcal
Suco de Frutas (150ml)	1	50kcal

Obs: Os valores per capita da guarnição, salada e sobremesa serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação.

2. DA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DO RESTAURANTE

Caberá a CONTRATADA:

2.8 DIARIAMENTE

- 2.8.1 Proceder a lavagem de bacias, assentos e pias dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante;
- 2.8.2 Retirar o lixo, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para local indicado pela Administração, mantendo-os separados em seus containers específicos;
- 2.8.3 Limpar com saneantes domissanitários os pisos dos sanitários, copas e outras áreas molhadas, duas vezes ao dia;
- 2.8.4 Abastecer com papel toalha, higiênico e sabonete líquido os sanitários, quando necessário. A responsabilidade pelo fornecimento desses insumos é da contratada.
- 2.8.5 Varrer e passar pano úmido em pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados;
- 2.8.6 Varrer os pisos de cimento;
- 2.8.7 Passar pano úmido com álcool nos tampos das mesas e assentos dos refeitórios antes e após as refeições;
- 2.8.8 Limpar os corrimãos;
- 2.8.9 Deverá ser procedida a coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/Maré nº06 de 03 de novembro de 1995;
- 2.8.10 Limpar os espelhos com pano umedecido em álcool;
- 2.8.11 Executar demais serviços considerados necessários à frequência diária.

2.9 QUINZENALMENTE

- 2.9.1 Remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes, inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.;
- 2.9.2 Limpar, com produtos adequados, divisórias e portas revestidas de fórmica;
- 2.9.3 Limpar, com produto neutro, portas, barras e batentes pintados à óleo ou verniz sintético;
- 2.9.4 Limpar e polir todos os metais, como válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc.;
- 2.9.5 Passar pano úmido com saneantes domissanitários nos telefones;
- 2.9.6 Retirar o pó e resíduos, com pano úmido, dos quadros em geral;
- 2.9.7 Executar demais serviços considerados necessários à frequência quinzenal.

2.10 MENSALMENTE

- 2.10.1 Limpar todas as luminárias por dentro e por fora;

- 2.10.2 Limpar forros, paredes e rodapés;
 - 2.10.3 Limpar cortinas, com equipamentos e acessórios adequados;
 - 2.10.4 Limpar persianas com produtos adequados;
 - 2.10.5 Remover manchas de paredes;
 - 2.10.6 Limpar, engraxar e lubrificar portas, grades, basculantes, caixilhos e janelas de ferro;
 - 2.10.7 Adotar medidas preventivas de controle de animais sinantrópicos (ratos, baratas, moscas, pombos, morcegos, abelhas e vespas, etc.)
 - 2.10.8 Proceder a uma revisão minuciosa de todos os serviços prestados durante o mês.
-
- 2.11 SEMESTRALMENTE
 - 2.11.1 Lavar as caixas d'água do prédio, remover a lama depositada e desinfetá-las.
 - 2.11.2 Aspirar o pó e limpar calhas e luminárias.

2.12 ESQUADRIAS EXTERNAS (FACE INTERNA E EXTERNA)

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão executados pela contratada na seguinte frequência:

2.12.1 QUINZENALMENTE

- 2.12.1.1 Limpar todos os vidros (face interna e externa), aplicando-lhes produtos anti-embaçantes.

2.13 ÁREAS EXTERNAS

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão executados pela contratada na seguinte frequência:

2.13.1 EM DIAS ALTERNADOS ou DIAS ÚTEIS, TRÊS VEZES POR SEMANA.

- 2.13.1.1 Remover capachos e tapetes, procedendo a sua limpeza;
- 2.13.1.2 Varrer, passar pano úmido e polir os pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados;
- 2.13.1.3 Varrer as áreas pavimentadas;
- 2.13.1.4 Retirar o lixo uma vez ao dia, acondicionando-o em sacos plásticos, removendo-os para local indicado pela Administração, mantendo-os separados em seus containers específicos;

2.13.1.5 Deverá ser procedida a coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/ Maré nº06 de 03 de novembro de 1995.

2.13.1.6 Retirar papéis, detritos e folhagens das áreas verdes.

2.14 MENSALMENTE

2.14.1 Limpar e polir todos os metais (torneiras, válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc.)

2.14.2 Lavar os pisos vinílicos, de mármore, cerâmicos, de marmorite e emborrachados, com detergente, encerar e lustrar;

2.14.3 Lavar as áreas cobertas destinadas a garagem/ estacionamento;

2.14.4 Limpeza das calhas pluviais.

3. DEFINIÇÃO DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

São substâncias ou materiais destinados à higienização, desinfecção domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento da água compreendendo:

3.1 Desinfetantes: destinados a destruir, indiscriminadamente ou seletivamente, microrganismos, quando aplicados em objetos inanimados ou ambientes;

3.2 Detergentes: destinados a dissolver gorduras e à higiene de recipientes e vasilhas, e a aplicações de uso doméstico;

3.3 São equiparados aos produtos domissanitários os detergentes e desinfetantes e respectivos congêneres, destinados à aplicação em objetos inanimados e em ambientes, ficando sujeitos às mesmas exigências e condições no concernente ao registro, à industrialização, entrega ao consumo e fiscalização.

3.4 Produtos para controle de animais sinantrópicos tais como piretróides, iscas, blocos parafinados, pós de contato, repelentes e detergentes biodegradáveis que não deixem resíduos no meio e sejam atóxicos para humanos.

4. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Licitante Vencedora, além do fornecimento da mão-de-obra, dos saneantes domissanitários, dos materiais e dos equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços de limpeza do Restaurante e demais atividades correlatas, obriga-se a:

4.1 Executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção com fornecimento de materiais, nas áreas internas, áreas externas, esquadrias externas (face interna e externa), e fachadas envidraçadas (face externa), obedecendo às técnicas apropriadas e com emprego de materiais de primeira qualidade, específicos

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

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

4.3 Efetuar a imediata substituição de qualquer empregado que, a critério da UFSM, não esteja habilitado para a prestação dos serviços;

4.4 Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar os serviços, encaminhando elementos portadores de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

4.5 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer empregado considerado em conduta inconveniente pela UFSM;

4.6 Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá, com fotografia recente e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's;

4.7 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir os danificados, em até 24 horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;

4.8 Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: aspiradores de pó, enceradeiras, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, escadas, etc., de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

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

4.10 Nomear encarregados responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, que permanecerão no local do trabalho em tempo integral, fiscalizando e ministrando as orientações necessárias aos executantes dos serviços. Estes encarregados terão ainda, a obrigação de reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços da CONTRATANTE e tomarão as providências pertinentes, para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;

4.11 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela UFSM;

- 4.12 Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
- 4.13 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFSM;
- 4.14 Instruir a seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da UFSM;
- 4.15 Registrar e controlar, junto com o preposto da UFSM, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seus empregados, bem como as ocorrências havidas;
- 4.16 Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidente de trabalho, responsabilizando-se também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários (manter atualizado o PPP – Perfil Profissiográfico Previdenciário), fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- 4.17 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos, materiais, inclusive sacos plásticos para acondicionamento de detritos e equipamentos, ferramentas e utensílios, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, observando às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações;
- 4.18 Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta higienização nos respectivos manuseios;
- 4.19 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 4.20 Manter sediado, junto à Administração durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
- 4.21 Adotar boas práticas de otimização de recursos/ redução de desperdícios/ menor poluição, tais como:
- 4.21.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/ poluentes;
- 4.21.2 Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- 4.21.3 Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 4.21.4 Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
- 4.21.5 Utilizar lavagem com água de recuo ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);

4.21.6 Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como sobre pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

4.21.7 Tratamento idêntico deverá ser dispensado a lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

4.22 Ficará sob responsabilidade da CONTRATADA a realização diária do recolhimento de matrículas dos comensais do local.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE obriga-se:

5.1 Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma prevista na Lei 8.666/93;

5.2 Disponibilizar instalações sanitárias;

5.3 Disponibilizar, se possível, vestiários com armários guarda-roupas;

5.4 Destinar local para guarda dos saneantes domissanitários, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios;

5.5 Destinar local, se for o caso, para que o representante da CONTRATADA possa executar o controle do serviço e do seu pessoal.

6. FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

Não obstante a CONTRATADA seja a única responsável pela execução de todo o serviço, a UFSM reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

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

6.5 Examinar as carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;

6.6 Solicitar a Licitante Vencedora a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação dos seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam as necessidades.