



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 177/2014  
(SRP)

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº 68.893, de 02 de janeiro de 2014, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Menor Preço **global**, para **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O XIV ENCONTRO NACIONAL DE GRUPOS PET, de 29/07/14 a 01/08/14, no Campus de Santa Maria – UFSM**, especificados no item 2, pelo período de **03 (três) 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 5.450, de 31 de maio de 2005, **Decreto n. 7.892, de 23 de janeiro de 2013** alterado pelo decreto 8.250, de 23 de maio de 2014 e lei complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

DATA: **10/07/2014**

HORÁRIO: 09:00 horas (horário de Brasília)

LOCAL: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://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 **23081.010056/2014-29**.

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O XIV ENCONTRO NACIONAL DE GRUPOS PET, de 29/07/14 a 01/08/14, no Campus de Santa Maria – UFSM**, constantes no Termo de Referência, em anexo ao presente Edital, que faz parte deste Edital, como se aqui estivesse transcrito.

2.1.1. As quantidades constantes da relação anexa serão fornecidas pela Licitante Vencedora, relativas a cada item, mediante a emissão da Nota de Empenho, de acordo com o disposto neste Edital e condições expressas na proposta, através de fornecimento parcial, de acordo com as necessidades da Unidade Solicitante da UFSM.

2.2. A licitante vencedora deverá cumprir com as condições estipuladas no termo de referência em anexo ao presente edital.

### 3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

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

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

3.5. Não será permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, de interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução e liquidação, de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, estando também abrangidos pela proibição aqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, ou 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.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

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

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

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

### 5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O encaminhamento das propostas de preços dar-se-á pela utilização de



senha privativa da licitante, a partir da publicação do edital, até às 09:00 horas (nove) do **dia 10/07/2014**, 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 UFMS responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

#### 5.4. A PROPOSTA DEVERÁ CONTER:

5.4.1. O Preço **unitário e total** (CIF), por item, para todos os itens do termo de referência.

5.4.1.1. A proposta deverá ser incluída no sítio do comprasnet, sem a necessidade do envio da proposta impressa.

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

5.4.3. Nos preços de cada serviço deverão estar incluídos, obrigatoriamente todas as despesas incidentes na execução do objeto da licitação, bem como despesas com impostos, fretes, taxas e demais incidências.

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

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

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

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

6.1. A partir das 09:00 horas (nove) do **dia 10/07/2014** inicia a sessão pública do Pregão Eletrônico nº **177/2014**, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, conforme Edital e de acordo com o Decreto nº 5.450, publicado no D.O.U. de 01/06/2005.

6.2. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo

pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

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

6.3.1. Os lances deverão ser ofertados para o valor 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.

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

6.5.2. Os lances enviados em desacordo com o subitem 6.5.1. deste edital serão descartados automaticamente pelo sistema.

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

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

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

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

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

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

6.10.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas 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 àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

6.12. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o



critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste edital.

## 7. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. Após a negociação, caso o menor preço ofertado seja superior ao máximo admitido pelo presente registro, conforme consta no Termo de Referência, em anexo, o mesmo não será aceito.

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

7.3. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de menor preço global, observadas as especificações constantes no Termo de Referência em anexo ao presente Pregão.

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

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

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

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

## 8. DA HABILITAÇÃO

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

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

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

OBS: Os documentos remetidos via e-mail, deverão ser apresentados em

original ou cópia autenticada no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data da homologação do prego.

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

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

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

8.1.2.1. Os documentos referentes às alíneas “B”, “C” e “D” serão incluídos pela licitante em campo próprio do sistema eletrônico (comprasnet), juntamente com a proposta *online*. Não sendo aceitos outra forma de envio.

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, o objeto especificado no item 2 deste Edital será deferido à licitante vencedora mediante Nota de Empenho.

## 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](mailto: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. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A Ata da realização do Pregão Eletrônico, publicada no sítio: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.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 fax n. (55) 3220-8672. O termo remetido via fax, deverá ser apresentado em original ou cópia autenticada no prazo de até 03 (três) dias úteis.

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 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.

14.2. O 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.

### 15. DAS PENALIDADES

15.1. As penalidades contratuais são as previstas no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 28 do Decreto n. 5450/2005.

15.2. A Multa em caso de inadimplemento da licitante vencedora será de 20% (vinte por cento) sobre o valor empenhado que, requisitado, deixar de ser entregue.

15.2.1. A licitante vencedora será considerada inadimplente se a partir do 1º (primeiro) dia da não entrega do produto, após o prazo estipulado no termo de referência, em anexo ao presente Edital.

15.2.2. A licitante vencedora também será considerada inadimplente se não cumprir com as condições estipuladas no Termo de Referência em anexo ao presente 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. Serão concedidas adesões ao presente registro de preços respeitadas as condições estabelecidas no Decreto n. 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

16.4 Os serviços deverão ser executados no campus da UFSM, na cidade de Santa Maria – RS.

16.5. O prazo de entrega total dos produtos, objeto de cada Nota de Empenho, não poderá exceder os prazos estipulados no termo de referência. O prazo indicado pela unidade solicitante para a entrega parcelada do objeto empenhado deverá ser rigorosamente observado, sujeitando a licitante vencedora às cominações previstas no presente Edital.



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

16.7. 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.

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

16.9. O produto/serviço fornecido fora das especificações ficará sujeito à imediata substituição pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a Universidade.

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

16.11. 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.

16.12. 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.

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

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

16.15. As cópias originais ou autenticadas dos documentos solicitados no presente edital deverão ser remetidas para o seguinte endereço.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO  
CNPJ 95.591.764/000105  
AVENIDA RORAIMA, 1.000  
EDIFÍCIO DA ADM. CENTRAL SALA 666  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO BAIRRO CAMOBI  
CEP 97.105-900 – SANTA MARIA/RS

Santa Maria – RS, 16 de junho de 2014.

JAYME WORST  
*Coordenador de Licitações*

ANEXO 01

**TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS**

Pelo \_\_\_\_\_ presente a Empresa  
\_\_\_\_\_, CNPJ  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, estabelecida à Rua  
\_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, em  
\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ concorda plenamente com os Termos  
constantes da Ata de Registro de Preços, referente ao Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_,  
Processo nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_/ UFSM.

Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



## TERMO DE REFERÊNCIA AO PREGÃO ELETRÔNICO 177/2014

1. Constitui objeto desta licitação o FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, PARCELADAMENTE, PARA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO DO REFEITÓRIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO I LOCALIZADO NO PRÉDIO 31, NO CAMPUS SANTA MARIA/RS.

- 1.1. O total de refeições diárias referente ao desjejum, almoço e jantar será de: 2.000 por período, detalhadas no quadro abaixo.
- 1.2. As refeições serão servidas nos seguintes horários: entre 06:00 e 08:00 horas (desjejum), de terça a sexta-feira (29.07.2014 à 01.08.2014); 12:00 e 14:00 horas (almoço), de terça a sexta-feira (29.07.2014 à 01.08.2014); 19:30 e 21:30 horas (jantar), na terça-feira (29.07.2014); 18:30 e 20:30 horas (jantar), de quarta e quinta-feira (30.07.2014 à 31.07.2014).

Item	Refeições	Quantidade Total	Valor Unitário Estimado R\$	Valor Total Estimado R\$
01	Desjejum	8.000	5,00	40.000,00
02	Almoço	8.000	8,00	64.000,00
03	Jantar	6.000	8,00	48.000,00

- 1.3. A UFSM controlará o acesso ao Restaurante.
- 1.4. A UFSM se reserva o direito de fiscalizar todas as etapas do cumprimento deste contrato, através de nutricionista de seu quadro de pessoal ou de pessoas designadas pela direção da UFSM/SANTA MARIA.
- 1.5. A Licitante Vencedora deverá realizar o fornecimento das refeições, em suas instalações próprias, as quais serão servidas no refeitório do Restaurante Universitário da UFSM, Prédio 31, localizado no Campus da cidade de Santa Maria/RS, entre os dias 29 de julho a 01 de agosto de 2014.
- 1.6. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionados diariamente pela Licitante Vencedora.
- 1.7. 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 da responsabilidade da Licitante Vencedora.

- 1.8. 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.
- 1.9. Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- 1.10. Os empregados da licitante vencedora deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.
- 1.11. 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 panelas e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, limpeza dos sanitários e áreas de lixo, manipulação de produtos químicos.
- 1.12. A UFSM ficará responsável pela limpeza do RU e dos utensílios (pratos, talheres, etc,...).
- 1.13. A licitante vencedora poderá utilizar os equipamentos para conservação das refeições produzidas, tais como aquecedores, buffets, disponíveis no salão de refeições do RU, desde que seja feita uma avaliação prévia da necessidade e das condições para utilização dos referidos equipamentos.
- 1.14. A licitante vencedora realizará a reposição dos alimentos preparados nas cubas durante o período destinado às refeições.
- 1.15. A licitante vencedora ficará responsável em manter três ou mais funcionários no momento em que as refeições serão servidas.
- 1.16. DESJEJUM:



DESJEJUM						
Preparação	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Total	Unidade
	29.07.2014	30.07.2014	31.07.2014	01.08.2014		
Achocolatado em Pó	5	5	5	5	20	Kilogramas
Açúcar	25	25	25	25	100	Kilogramas
Banana	0	2000	0	2000	4000	Unidades
Café Preto <sup>1</sup>	200	200	200	200	800	Litros
Geleia de Frutas <sup>2</sup>	30	30	30	30	120	Kilogramas
Leite tipo C <sup>3</sup>	200	200	200	200	800	Litros
Leite UHT <sup>4</sup>	60	60	60	60	240	Litros
Maça	2000	0	2000	0	4000	Unidades
Margarina <sup>2</sup>	30	30	30	30	120	Kilogramas
Pão Francês <sup>5</sup>	200	200	200	200	800	Kilogramas

<sup>1</sup>Deve ser servido passado e em temperatura para consumo imediato;

<sup>2</sup>Deve ser servido em unidades de 15g para ambos (sugestão: blisters);

<sup>3</sup>Deve ser servido fervido;

<sup>4</sup>Deve ser servido em temperatura ambiente;

<sup>5</sup>Uma unidade de 100g ou duas unidades de 50g.

### 1.17. ALMOÇO

ALMOÇO						
Preparação	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Total	Unidade
	29.07.2014	30.07.2014	31.07.2014	01.08.2014		
Arroz Branco	200	200	200	200	800	Kilograma
Feijão Preto	140	140	140	140	560	Kilograma
Salada <sup>1</sup>	160	160	160	160	640	Kilograma
Acompanhamento <sup>2</sup>	160	160	160	160	640	Kilograma
Carne <sup>3</sup>	400	400	400	400	1600	Kilograma
Proteína de Soja <sup>4</sup>	200	200	200	200	800	Kilograma
Suco <sup>5</sup>	400	400	400	400	1600	Litros
Sobremesa <sup>6</sup>	40	40	40	40	160	Kilograma

<sup>1</sup>Deve ser servida lavada e higienizada com, no mínimo, duas variedade diárias sendo uma folhas, e a outra legumes. Tendo que variar gêneros durante semana;

<sup>2</sup>Será servido diariamente tendo que variar o tipo durante a semana (sugestões: massa, batata palha, polenta, purê, batata doce, etc);

<sup>3</sup>Não deve ser processada, empanada ou embutida (sugestões: peito de frango, coxão mole, iscas, coxa e sobrecoxa);

<sup>4</sup>Deve ser refogada e preparada com diferentes condimentos durante a semana (sugestão: estrogonofe de proteína de soja e proteína de soja refogada);

<sup>5</sup>Deve ser servido gelado, podendo ser artificial e variando o tipo durante a semana;

<sup>6</sup>Deve ser separado em unidades e variando o tipo durante a semana (sugestão: frutas, paçoquinha, torrone, mariola, etc)

### 1.18. JANTAR

JANTA					
Preparação	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Total	Unidade
	29.07.2014	30.07.2014	31.07.2014		
Arroz Branco	200	200	200	600	Kilograma
Feijão Preto	140	140	140	420	Kilograma
Salada <sup>1</sup>	160	160	160	480	Kilograma
Acompanhamento <sup>2</sup>	160	160	160	480	Kilograma
Carne <sup>3</sup>	400	400	400	1200	Kilograma
Proteína de Soja <sup>4</sup>	200	200	200	600	Kilograma
Suco <sup>5</sup>	400	400	400	1200	Litros
Sobremesa <sup>6</sup>	40	40	40	160	Kilograma

<sup>1</sup>Deve ser servida lavada e higienizada com, no mínimo, duas variedades diárias sendo uma folhas, e a outra legumes. Tendo que variar gêneros durante semana;

<sup>2</sup>Será servido diariamente tendo que variar o tipo durante a semana (sugestões: massa, batata palha, polenta, purê, batata doce, etc);

<sup>3</sup>Não deve ser processada, empanada ou embutida (sugestões: peito de frango, coxão mole, iscas, coxa e sobrecoxa);

<sup>4</sup>Deve ser refogada e preparada com diferentes condimentos durante a semana (sugestão: estrogonofe de proteína de soja e proteína de soja refogada);

<sup>5</sup>Deve ser servido gelado, podendo ser artificial e variando o tipo durante a semana;

<sup>6</sup>Deve ser separado em unidades e variando o tipo durante a semana (sugestão: frutas, paçoquinha, torrone, mariola, etc)



### 1.19. SUGESTÃO DE CARDÁPIO

DESJEJUM			
Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
29.07.2014	30.07.2014	31.07.2014	01.08.2014
Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês	Pão Francês
Leite tipo C	Leite tipo C	Leite tipo C	Leite tipo C
Leite UHT	Leite UHT	Leite UHT	Leite UHT
Café Preto	Café Preto	Café Preto	Café Preto
Açúcar Cristal	Açúcar Cristal	Açúcar Cristal	Açúcar Cristal
Achocolatado em Pó	Achocolatado em Pó	Achocolatado em Pó	Achocolatado em Pó
Margarina	Margarina	Margarina	Margarina
Geleia de Frutas	Geleia de Frutas	Geleia de Frutas	Geleia de Frutas
Maça Gala	Banana Caturra	Maça Gala	Banana Caturra
ALMOÇO			
Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-Feira	Sexta-feira
Frango Assado	Estrogonofe de Carne	Bife Acebolado	Bife de Frango
Proteína Refogada	Estrogonofe de Proteína	Proteína Refogada	Estrogonofe de Proteína
Pepino	Repolho Branco	Tomate	Alface
Tomate	Beterraba	Alface	Cenoura
Massa	Batata Palha	Pão Doce	Polenta
Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco
Feijão Preto	Feijão Preto	Feijão Preto	Feijão Preto
Suco de Uva	Suco de Uva	Suco de Uva	Suco de Uva
Goiabinha	Torrone	Paçoca	Mandolate
JANTA			
Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Frango Assado	Estrogonofe de Carne	Bife Acebolado	
Proteína Refogada	Estrogonofe de Proteína	Proteína Refogada	
Pepino	Repolho Branco	Tomate	
Tomate	Beterraba	Alface	
Massa	Batata Palha	Pão Doce	
Arroz Branco	Arroz Branco	Arroz Branco	
Feijão Preto	Feijão Preto	Feijão Preto	
Suco de Uva	Suco de Uva	Suco de Uva	
Goiabinha	Torrone	Paçoca	