



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2015
(SRP)

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº 74.020, de 22 de dezembro 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 ALIMENTAÇÃO PARA RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR NORTE - RS (CESNORS/UFMS) – CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN E PARA O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA – FARROUPILHA (IFF) EM FREDERICO WESTPHALEN, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO**, especificados no item 2, pelo período de **12 (doze) meses**, a partir da data de homologação da presente licitação, de acordo com o que prescreve a Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, e em conformidade com o Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005, Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013, alterado pelo Decreto 8.250 de 23 de maio de 2014 e Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014 e Instrução Normativa 02/2008 e suas alterações posteriores.

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

DATA: 29/01/2015

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

LOCAL: www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG: 153164

1.1. A presente licitação visa o registro, em ata, dos preços dos itens licitados, nas quantidades expressas na listagem anexa ao presente deste Edital, tendo em vista o que consta do Processo nº. **23081.019153/2014-87**.

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO CESNORS/UFMS – FREDERICO WESTPHALEN E PARA O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA – FARROUPILHA EM FREDERICO WESTPHALEN, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO**, constantes no Termo de Referência, em anexo ao presente Edital, que faz parte deste Edital, como se aqui estivesse transcrito.

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

2.3. Para todos os itens, a entrega deverá ser efetuada conforme os prazos e horários estipulados no termo de referência. As entregas das refeições serão feitas

parcialmente, mediante a emissão de contrato, e o pagamento será feito mensalmente.

2.4. Será assinado contrato(s) entre a UFSM e a(s) licitante(s) vencedora(s) 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.

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

2.6. A licitante vencedora não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, a prestação de serviços em que trata o presente edital, 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. 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.

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 (nove) horas do dia 29/01/2015, 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** (CIF), por item, para cada item cotado.

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

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

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

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

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

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. A partir das 09:00 (nove) horas do dia 29/01/2015 inicia a sessão pública do Pregão Eletrônico n. 05/2015, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, conforme Edital e de acordo com o Decreto n.º.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 verificado a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação, respeitado o estabelecido no subitem 7.1 deste edital.

7.3. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do **Menor Preço Global, devendo a licitante ofertar todos os itens constantes no Termo de Referência**, observados as especificações constantes no Termo de Referência em anexo do presente Pregão.

7.3.1. Como condição de aceitação, as licitantes através de um representante legal (autorizado via procuração), deverão realizar **visita técnica** nos locais onde serão instalados os materiais, antes da abertura do pregão eletrônico **ou** apresentar documento declarando a concordância com todas as condições do edital e dos serviços a serem executados durante a fase de aceitação.

7.3.1.1. No caso de optar pela realização de visita, a mesma deverá ser agendada com antecedência da seguinte forma: pelo telefone (55) 3744-1075, com as Servidoras Adriane Bisognin e Caroline M. Dourado ou pelo telefone (55) 3744-8963 com Márcio Bisognin do campi de Frederico Westphalen. Será emitida uma declaração de visita devidamente assinada pelo responsável da UFSM e pela licitante.

7.3.1.2. O prazo para as visitas encerrar-se-á no término do expediente do dia: **28/01/2015**.

7.3.2. A declaração de visita ou de concordância com as condições do edital deverá ser enviada, durante a fase de aceitação, através do e-mail pregao@ufsm.br

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. 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, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após a fase de aceitação, sob pena de decair do direito à habilitação.

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

- 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;
- II. Qualificação técnica, mediante a apresentação, em uma única via, de cópias autenticadas, ou cópias acompanhadas dos originais, de no mínimo dois atestados expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem a aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação. Nos atestados deverá constar o nome da pessoa para contato e o telefone.

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

A) A Licitante deverá estar com documentos válidos no SICAF, **nos níveis I, II e III, IV e VI**.

B) Declaração de Inexistência de fato superveniente.

C) Declaração de cumprimento do disposto no Inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

D) Declaração de Elaboração Independente de Proposta.



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

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

8.1.3.1. 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.

8.1.4. 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.

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. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

12.1.2. A Licitante vencedora após a homologação do pregão, deverá, imediatamente, enviar o referido Termo de Registro de Preços devidamente preenchido, assinado e datado, através do 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. A UFSM efetuará o pagamento, mensalmente, mediante apresentação das Notas Fiscais/Faturas com a discriminação dos quantitativos das refeições (desjejum, almoço e jantar), 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.

14.2. O pagamento será efetuado mensalmente 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.

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

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

15. DAS PENALIDADES

15.1. As penalidades contratuais são as previstas nos incisos I, II e IV do artigo 87 da Lei 8.666/93, artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 28 do Decreto n. 5450/2005.

15.2. A multa em caso de atraso na prestação dos serviços será de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) sobre o valor do contrato. Considerar-se-á atraso até 01 (uma) hora, após o término dos prazos estabelecidos no presente edital e termo de referência, em anexo.

15.3. A Licitante Vencedora será considerada inadimplente, se não prestar o serviço após o término do prazo fixado para atraso, conforme subitem 15.2. deste edital. A multa em caso de inadimplemento será de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato. A Licitante Vencedora também será considerada se não cumprir com todas as obrigações e condições constantes no presente edital e termo de referência, em anexo.

15.4. A UFSM comprovando descaso, negligência e morosidade da Licitante Vencedora cobrará multa diária equivalente a 1% (um por cento) do valor total do contrato até a efetiva solução dos problemas.

16. DA PERMISSÃO DO USO DO ESPAÇO FÍSICO

16.1. O CESNORS/UFSM - Campus Frederico Westphalen dará em permissão de uso à Licitante Vencedora a seguinte área, local e o respectivo valor de retribuição mensal devido pela licitante vencedora:

LOCAL	ÁREA (M²)	Valor de retribuição mensal (R\$)
Restaurante – Campus Frederico Westphalen	1.090,00	520,00

16.2. A Licitante Vencedora obriga-se a pagar à Universidade, até o dia 15 do mês subsequente ao devido, a Retribuição estabelecida no item 16.1 deste Edital.

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

16.2.2. 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, código 28804-7 (retribuição mensal) e código 28830-6 (energia elétrica).

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

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

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

16.6. O valor devido como ressarcimento a 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 técnico-administrativos), por períodos iguais ou superiores a 30 (trinta) dias.

16.7. A Licitante Vencedora deverá reembolsar ao Campus Frederico Westphalen pelo custo da água e energia gasta mensalmente pelo preço pago à distribuidora local, mais os impostos, recolhendo através de GRU.

16.8. A medição do consumo de água e energia serão realizadas mensalmente na presença do preposto da Licitante Vencedora pelo(s) e fiscal (ais) do Contrato. As medições serão anotadas em formulários próprios e assinados em duas vias por ambas as partes, uma via permanecerá com a Licitante Vencedora e a outra com o(s) fiscal (ais) do Contrato.

16.10. A licitante Vencedora obriga-se a pagar ao CESNORS/UFSM - Campus Frederico Westphalen, até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao devido, o custo da água e energia elétrica mensal.

16.10.1. O consumo atual médio mensal de energia elétrica é de 51.000 KW/h.

16.10.2. O consumo atual médio mensal de água é de 65 metros cúbicos.

16.11. As guias de recolhimento bancário serão preenchidas pelo órgão supracitado, com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG Gestora 153164.

16.12. Após ter efetuados os recolhimentos da água e energia elétrica, a Licitante Vencedora deverá enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas,



cópias dos comprovantes ao responsável pela unidade solicitante do Campus Frederico Westphalen.

16.13. Os valores referentes ao custo mensal da água e energia elétrica incidem a partir da autorização para início das atividades, expedida pela Unidade Solicitante.

16.14. Para reajuste nos valores do consumo de água e energia elétrica serão usados os mesmos índices e periodicidade praticados pela concessionária local, sempre que autorizado pelos órgãos reguladores.

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

DA MULTA DE ATRASO DO PAGAMENTO DA RETRIBUIÇÃO

16.16. Na hipótese de atraso de pagamento a retribuição, devida pela Licitante Vencedora à UFSM, será acrescida de 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).

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

DA DESOCUPAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO:

16.17.. 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.

16.18. O referido espaço, os utensílios e os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE deverão ser entregues nas mesmas condições recebidas no ato da entrega.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. 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.

17.2. 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.

17.3. Serão concedidas adesões ao presente registro de preços até o quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços respeitadas as condições estabelecidas no Decreto n. 7.892, de 23 de janeiro de 2013.

17.4. Os serviços deverão ser executados nos locais determinados no Restaurante do Campus de Frederico Westphalen.

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

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

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

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

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

17.10. 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.

17.11. 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.

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

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

17.15. As cópias originais ou autenticadas dos documentos, solicitados no presente edital, deverão ser remetidos para o seguinte endereço:

Universidade Federal de Santa Maria
CNPJ: 95.591.764/0002-14
Departamento de Material e Patrimônio
Av. Roraima, 1.000
Campus Universitário – 6º andar - sala 666
CEP 97105-900 – Santa Maria - RS

Santa Maria – RS, 14 de Janeiro de 2015.

LUCIANO ANCHIETA BENITEZ
Coordenador Substituto 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 n. ____/____,
Processo n. ____/____-____/UFSM.

Em ____/____/2015.

Assinatura

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação o Registro de Preço para fornecimento de refeições por empresa especializada (Pessoa Jurídica), parceladamente, para o Centro de Educação Superior Norte- RS – CESNORS da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) – Campus Frederico Westphalen e para o Instituto Federal de Educação, Ciência e tecnologia Farroupilha em Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, com a utilização do espaço físico, água e energia elétrica, conforme condições detalhadas a seguir:

1.2. Serviços tipo autosserviços com *buffets*;

1.3. A quantidade de refeições do desjejum, almoço e janta serão solicitadas ao licitante até às 9 horas da manhã para o almoço e até às 15:00 horas para a janta; admitindo-se uma variação para mais e para menos de 10% da quantidade agendada;

1.3.1. A UFSM – Campus Frederico Westphalen compromete-se com o pagamento nunca inferior a 10% das refeições agendadas;

1.3.2. A Licitante Vencedora compromete-se a fornecer refeições até pelo menos 10% acima das quantidades agendadas.

1.4. O total de refeições anual referentes ao desjejum, almoço e janta, estão detalhados no quadro abaixo.

Item	Refeições	Qtde CESNORS/ UFSM	Qtde Estimada IFF	Qtde total estimada	Unidade	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)
1	Desjejum	0	35.000	35.000	Unidade	8,31	290.850,00
2	Almoço	67.000	43.000	110.000	Unidade	14,80	1.628.000,00
3	Jantar	1.500	29.000	30.500	Unidade	15,00	457.500,00
4	Desjejum CEU - CESNORS	6.000	0	6.000	Kit	29,38	176.280,00

OBS: A quantidade estimada para desjejum no quantitativo 0 (zero) se refere ao fato de que o CESNORS não irá utilizar este item. No entanto o mesmo está incluso para atender a possíveis adesões.

1.5. As refeições serão servidas nos horários e datas a serem definidos de acordo com o calendário 2015.

1.6. Ratificamos que o quantitativo estimado de refeições a serem fornecidas podem sofrer variações diárias conforme descreve o item 1.3.

2. LOCALIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E FORMA DE FUNCIONAMENTO

2.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuições das refeições deverão ser realizadas no espaço destinado para este fim no Restaurante do Campus Frederico Westphalen, localizado na Linha Sete de Setembro s/n.

2.2. O horário para atendimento ao público será das 7h00min até as 21h00min, de segunda a sexta-feira.



2.2.1. Nos sábados domingos e feriados, os horários poderão ser ajustados sempre atendendo às necessidades dos usuários.

2.3. A comercialização das refeições e o acesso ao Restaurante serão controlados através de utilização de sistema informatizado com periféricos como leitor ótico, catraca eletrônica ou controle manual que deverão ser disponibilizados pela UFSM e IFF.

2.3.1. A comercialização dos créditos para os usuários será realizada por um servidor da instituição.

2.3.2. O acesso ao restaurante será controlado por um servidor da Licitante Vencedora.

2.3.3. A Licitante Vencedora terá acesso aos relatórios quantitativos das refeições servidas, podendo inclusive indicar um profissional de TI para em conjunto com profissionais da contratante aferir o sistema e os relatórios emitidos.

3. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PELA LICITANTE VENCEDORA

3.1. A Licitante Vencedora deverá utilizar as instalações de cozinha existentes no Restaurante da UFSM Campus Frederico Westphalen para preparação de alimentação, observando o seguinte:

3.2. Embalar individualmente os talheres para uso no buffet;

3.3. Fornecer guardanapo e palito, sendo que o palito deve ser embalado individualmente.

3.4. Seguir rigorosamente os cardápios (Anexo I e II do Termo de Referência), somente sendo permitida alteração no cardápio com prévia autorização da nutricionista do Campus Frederico Westphalen;

3.5. Fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando o mesmo for solicitado pela nutricionista da UFSM – Campus Frederico Westphalen;

3.6. Utilizar o Restaurante somente para fins de produção e distribuição de alimentação objeto deste edital;

3.7. Utilizar somente maionese industrializada na elaboração dos cardápios;

3.8. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo quantidade adequada para todos;

3.9. Não serão tolerados atrasados no início e durante a distribuição de refeições devido ao mau dimensionamento das quantidades elaboradas ou do tardio início da produção das mesmas pela falta de pessoal, sendo de responsabilidade integral da nutricionista da Licitante Vencedora o planejamento da execução do cardápio, desde a compra até a distribuição;

3.10. HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

Desjejum: das 7:00 às 8:00 horas

Almoço: das 11:00 às 13:00 horas

Jantar: das 18:30 às 17:30 horas

3.10.1. O fechamento de um dos serviços de *buffet* somente será autorizado após às 12h45min (doze horas e quarenta e cinco minutos) ou conforme autorização diária da fiscalização do contrato.

3.10.2. O kit desjejum para os alunos da moradia estudantil da UFSM – Campus Frederico Westphalen serão entregues semanalmente conforme solicitação do Centro.

3.11. Responsabilizar-se pela higiene pessoal dos seus empregados que deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, em boas condições de higiene, conforme normas da ANVISA.

3.12. Orientar seus empregados sobre as condutas éticas e profissionais a serem observadas dentro do ambiente de trabalho e no Campus, substituindo os mesmos, caso a fiscalização assim recomende devido à má conduta ou desobediência as normas sanitárias;

3.13. Orientar seus empregados sobre a utilização de máscaras, proibição de fumar, tossir, falar sobre os alimentos e sobre os momentos e forma adequada de lavagem das mãos;

3.14. Organizar utensílios de trabalho;

3.15. Planejar a rotina dos trabalhos;

3.13. Planejar a limpeza dos utensílios;

3.14. Organizar os ingredientes conforme utilização;

3.15. Executar a pré-lavagem e desinfecção de verduras e legumes;

3.16. Efetuar o corte de verduras e legumes;

3.17. Realizar o pré-preparo de carnes para cocção;

3.18. Efetuar a higienização de alimentos;

3.19. Preparar sucos, controlando sua distribuição;

3.20. Preparar molhos, saladas, sopas e temperos;

3.21. Elaborar massas, caldos, fundos e molhos básicos;

3.22. Realizar a cocção de gêneros alimentícios;

3.23. Elaborar o pré-cozimento de alimentos;

3.24. Observar padrão de qualidade dos alimentos;

3.25. Montar os balcões térmicos e os refrigeradores;

3.26. Abastecer os displays com utensílios (bandejas, pratos, talheres, copos, etc...);



3.27. Abastecer os balcões térmicos/ refrigeradores com alimentos preparados; reabastecer imediatamente para que não falte qualquer item do cardápio ou cause interrupção no fluxo

3.28. Servir e porcionar os alimentos limitados;

3.29. Recolher bandejas, pratos e talheres, encaminhando-os para limpeza;

3.30. Limpar as mesas, balcões e os utensílios logo após as refeições;

3.31. Higienizar os equipamentos utilizados na cocção dos alimentos;

3.32. Recolher os resíduos e destinar em locais indicados pela fiscalização do Campus Frederico Westphalen;

3.33. Providenciar destino para as sobras de alimentos;

3.34. Guardar produtos não utilizados e utilizar somente sobras limpas, ou seja, sobras pré-preparadas, mas não submetidas a nenhum processo de cocção, tempero e distribuição;

3.35. Armazenar os alimentos de acordo com as normas de higiene;

3.36. Operar equipamentos de limpeza dos utensílios;

3.37. Providenciar a manutenção dos equipamentos e/ou a substituição dos mesmos, caso sua manutenção ou conserto não seja possível (previsão de avaliação dos equipamentos ao fim do contrato);

3.38. Reparar prováveis danos causados na estrutura, incluindo entupimentos na rede de esgoto causados pela má utilização dos mesmos;

3.39. Higienizar o ambiente de trabalho diariamente, incluindo todas as áreas internas (áreas de produção, áreas de recebimento, áreas de armazenamento, câmaras frias, sanitários de comensais e de manipuladores, Restaurante, área de lavagem de louças) e substituir produtos de higiene ambiental e pessoal nas áreas internas.

4. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1. A Licitante Vencedora poderá utilizar os utensílios disponíveis no Restaurante e deverá complementar ou repor os mesmos se necessário.

4.2. Os equipamentos disponibilizados pelo Campus de Frederico Westphalen estão descritos nas tabelas 1 e 2 em anexo.

4.3. Será assinado um Termo de Responsabilidade pela Licitante Vencedora, no qual a UFSM, disponibilizará para o uso pela Licitante Vencedora, os equipamentos, utensílios e materiais (Tabela 1 e 2). A manutenção e reposição dos equipamentos, utensílios e materiais constantes nas Tabelas 1 e 2, em anexo, serão de responsabilidade da

Licitante Vencedora, sem ônus para a UFSM.

5. DA LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E CONSERVAÇÃO DO RESTAURANTE

5.1. Caberá a Licitante Vencedora: seguir todos os procedimentos descritos pela agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA); RDC 216 (resolução específica para Unidade de Alimentação e Nutrição (UANS).

6. A LICITANTE VENCEDORA DISPOBILIZARÁ AS REFEIÇÕES PARA O SEGUINTE PÚBLICO:

6.1. Pessoas (alunos) com matrícula ativa na UFSM - Campus Frederico Westphalen e no CAFW

6.2. Pessoas convidadas, sendo informada a relação nominal através de comunicação pelos Setores responsáveis pelas Instituições;

6.3. Servidores da UFSM; Funcionários terceirizados que prestam serviço para a UFSM.

7. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA

7.1. Os serviços, objeto deste Contrato, serão executados pela CONTRATADA, obedecendo ao disposto no respectivo instrumento convocatório e seus anexos, nas Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/02, nos Decretos nº 5.450/05 e nº 2.271/97, na Resolução – RDC nº 216, de 115 de setembro de 2004, e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

7.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.3. É vedada a comercialização de qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado.

7.4. A Licitante Vencedora deverá permitir a instalação de local apropriado para as atividades de fiscalização, podendo ser este, somente um local para instalação de mesa e computador conforme necessário.

7.5. A Licitante Vencedora deverá permitir que os servidores designados como fiscais realizem vistoria nos locais de acondicionamento dos alimentos, estando a Licitante Vencedora ciente que se identificados alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, de origem duvidosa, ou com outra característica sensorial em desacordo, os mesmos serão retirados.

7.6. A Licitante Vencedora deverá permitir a vistoria dos alimentos servidos no buffet, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo irão ser retirados.

7.6.1 Caso a fiscalização solicite a retirada dos alimentos que não estiverem em condições de consumo, a Licitante Vencedora deverá providenciar a reposição imediata de tais alimentos, sendo estes em condições ideais e adequadas de consumo.



- 7.7. A Licitante Vencedora concederá campo de estágio e de atividades extracurriculares para acadêmicos, sob orientação da UFSM – Campus Frederico Westphalen ou de entes conveniados com a mesma.
- 7.8. A Licitante Vencedora deverá iniciar o fornecimento das refeições, objeto deste contrato, conforme data determinada pela Ordem de Serviço a ser expedida pela UFSM - Campus Frederico Westphalen;
- 7.9. Ao início do contrato, a Licitante Vencedora na presença dos servidores designados pela UFSM - Campus Frederico Westphalen deverá:
- 7.9.1. Realizar a inspeção e verificação do funcionamento de todos os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados pela UFSM - Campus Frederico Westphalen e da área interna do Restaurante, devendo relatar qualquer alteração na estrutura interna ou nos equipamentos, utensílios e materiais;
- 7.9.2. Logo após, a Licitante Vencedora, através do seu representante legal irá assinar o Termo de Responsabilidade;
- 7.9.3. O serviço de manutenção predial na área interna do local é de responsabilidade da Licitante Vencedora, são exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de canos, consertos de canos hidráulicos danificados, etc.
- 7.10. Ao término do Contrato, a Licitante Vencedora na presença dos servidores designados pela UFSM - Campus Frederico Westphalen realizará a inspeção e verificação do funcionamento de todos os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados bem como a integridade da estrutura interna do local cedido, devendo logo após assinar o Termo de Devolução;
- 7.11. Sendo constatado que o equipamento, utensílio, material ou área interna, disponibilizada esteja danificado ou que não esteja funcionando, a Licitante Vencedora deverá providenciar a manutenção/conserto ou na hipótese de isso não ser possível, deverá substituí-lo por outro equipamento, utensílio ou material com características iguais ou superiores;
- 7.11.1. Somente depois de constatado o estado de conservação e perfeito funcionamento dos equipamentos, utensílios, materiais, bem como o estado de conservação da área interna do Restaurante, será realizado a assinatura do Termo de Devolução.
- 7.11.2. A Licitante Vencedora deverá realizar manutenção preventiva, corretiva e periódica da caldeira, obedecendo a legislação vigente.
- 7.12. A Licitante Vencedora deverá dispor de funcionário devidamente habilitado para operação da caldeira.
- 7.13. A Licitante Vencedora deverá providenciar os alvarás, registros, e licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal, ficando a

UFSM - Campus Frederico Westphalen totalmente isenta destas responsabilidades;

- 7.14. Será obrigação da Licitante Vencedora o fornecimento de todos os produtos, insumos e equipamentos para produção de alimentos, higiene pessoal dos empregados nos sanitários e nas pias para lavagem das mãos nas áreas de produção de alimentos, limpeza, higienização e desinfecção dos alimentos, dos utensílios, dos equipamentos e todas as áreas internas e externas;
- 7.15. A Licitante Vencedora deverá manter no local, 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.
- 7.16. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, de conhecimento obrigatório pelo responsável técnico, especialmente o Programa de Alimentação Segura, conforme Resolução 216 da ANVISA. Os danos causados a terceiros pelo descumprimento das normas técnicas e sanitárias recairão sobre a licitante vencedora e o seu profissional técnico.
- 7.17. A fiscalização do serviço poderá solicitar modificações na forma de organização do setor de produção e no preparo dos alimentos a fim de melhorar a qualidade higiênico-sanitária da produção;
- 7.18. A Licitante Vencedora é responsável pelas obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados, cabendo-lhes todo o ônus destas obrigações, incluindo indenizações por acidente, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de empregados que tenham participado do objeto deste edital, sendo considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por qualquer ônus recorrente.
- 7.19. A Licitante Vencedora deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos administrativos e estudantes, como um local de estágio, para aulas práticas e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo Campus Frederico Westphalen.
- 7.20. O Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente. Deverá manter funcionário exclusivo para atividades de limpeza e desinfecção dos sanitários, proibido de atuar na produção de alimentos sob qualquer forma. 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 no local e o tempo gasto para produzir uma refeição.
- 7.21. A escala de serviço mensal dos empregados da Licitante Vencedora deverá ser afixada no recinto do Restaurante - Campus Frederico Westphalen, especificando todas as categorias como nome, respectivos horários e função;
- 7.22. 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, incluídos os demais constantes na NR 6. Deverá ser fornecido uniforme diferenciado dos demais para o funcionário responsável pela atividade de limpeza dos sanitários e, uniforme que somente será utilizado nesta função e substituído diariamente. Os jalecos, calças e blusas, deverão ser fornecidos em numero igual ou superior a dois por manipulador ou higienizador; e deverão ser trocados e lavados diariamente;

- 7.23. O controle de saúde dos empregados da Licitante Vencedora, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária (coprocultura de fezes, coproparasitológico de fezes, hemograma completo) relativas aos exames médicos é de responsabilidade da Licitante Vencedora, assim como os exigidos por legislação trabalhista, que deverão ser disponibilizados para a fiscalização a cada nova admissão ou rescisão contratual no prazo de dez dias a contar da admissão ou rescisão, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho;
- 7.24. A Licitante Vencedora deverá apresentar no prazo máximo de 5 (cinco) dias após o início das atividades, a relação completa dos funcionários e cópia dos documentos admissionais e também os documentos citados no item 7.23 para que se comprove a sua regularidade fiscal e Trabalhista;
- 7.25. A Licitante Vencedora deverá, com intervalo máximo de 6 (seis) meses, executar controle efetivo integrado de pragas, por pessoal treinado e qualificado, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde, mantendo registro documentado contendo o nome da empresa executora, data da execução do serviço e produto e dosagem utilizadas; para fins de fiscalização e controle do Campus Frederico Westphalen; OBS: Deverá ser apresentado laudo da desratização – dedetização.
- 7.26. 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. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela fiscalização;
- 7.27. A Licitante Vencedora deverá manter diariamente na saída do Restaurante, ferramentas de opinião para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, que ficarão disponibilizadas para a retirada da fiscalização da UFSM - Campus Frederico Westphalen;
- 7.28. A Licitante Vencedora deverá executar todas as atividades preventivas (exemplo: desinfecção de frutas e hortaliças e controles de recebimentos e guarda de mercadorias) recomendadas pela legislação sanitária vigente; bem como providenciar controle mensal preventivo e controle semestral efetivo ou sempre que se fizer necessário de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, e/ou quando for solicitado pela fiscalização;
- 7.29. A Licitante Vencedora deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras do

restaurante antes e durante, no intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas de higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrem;

- 7.30. A Licitante Vencedora deverá efetuar todas as atividades de limpeza, higiene, assepsia e desinfecção em seus ambientes e estruturas internas (incluindo sanitários para manipuladores e para usuários comensais, câmara fria, área de estoque, lavanderia, áreas de produção e lavagem de louças, Restaurante), bem como nos utensílios e equipamentos. A nutricionista da licitante deverá orientar todas as etapas da execução destas atividades, pois é o profissional apto e conhecedor dos Procedimentos Operacionais Padrão a serem adotados (POPS).
- 7.31. O recebimento de mercadorias por parte da Licitante Vencedora somente poderá ser efetuado em dias e horários de expediente no Campus.
- 7.32. As mercadorias perecíveis adquiridas pela Licitante Vencedora nos seus fornecedores deverão ser transportadas em veículo adequado segundo legislação sanitária, ou em caixas térmicas.
- 7.33. 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:
- 7.34. Executar os serviços de limpeza, conservação e desinfecção com fornecimento de materiais nas áreas internas, esquadrias externas (face interna e externa), banheiros, e fachadas envidraçadas (face externa), obedecendo às técnicas apropriadas e com emprego de materiais de primeira qualidade, específicos para cada situação, observando as orientações do Campus Frederico Westphalen, quando for o caso, de forma a manter a perfeita higienização e desinfecção das áreas físicas dos imóveis por ele ocupados;
- 7.35. Executar os serviços de limpeza e conservação dos locais destinados ao acondicionamento dos dejetos, isto é, da(s) lixeira(s) cedidas pela UFSM - Campus Frederico Westphalen
- 7.36. Arcar com ônus de todos os materiais necessários para a higienização e desinfecção das diversas áreas;
- 7.37. Efetuar a imediata substituição de qualquer empregado que não esteja habilitado para prestação dos serviços, assumindo total responsabilidade por possíveis atos impróprios por eles praticados;
- 7.38. 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;
- 7.39. Manter disciplina nos locais dos serviços, tomando providências num prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após identificação ou notificação de conduta inconveniente de qualquer de seus empregados;
- 7.40. Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's;



- 7.41. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, inclusive os fornecidos pela CONTRATANTE, em perfeitas condições de uso, devendo substituir os danificados, em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;
- 7.42. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: aspiradores de pó, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, escadas, utensílios de cozinha, etc., de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Campus Frederico Westphalen – UFSM;
- 7.43. 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;
- 7.44. 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;
- 7.45. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pelo Campus Frederico Westphalen;
- 7.46. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
- 7.47. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Campus de Frederico Westphalen;
- 7.48. Instruir a seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Campus;
- 7.49. 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;
- 7.50. 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;
- 7.51. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta higienização nos respectivos manuseios;

- 7.52. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 7.53. Manter sediado, junto à UFSM E IFF durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
- 7.54. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/ menor poluição, tais como: racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/ poluentes; substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 7.55. 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;
- 7.56. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como: 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 autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
- 7.57. 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;
- 7.58. 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.
- 7.59. A Licitante Vencedora deverá manter no local de trabalho durante o horário de expediente preposto devidamente identificado, devendo a Licitante Vencedora apresentar ao início da execução contratual Carta de Apresentação de Preposto;

8. DAS RESPONSABILIDADES DA UFSM:

- 8.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei 8.666/93;
- 8.2. Informar a quantidades agendadas com pelo menos 3:00 horas que antecedem o início das refeições;
- 8.3. Disponibilizar, vestiários com armários guarda-roupas;
- 8.4. Destinar local para guarda dos saneantes domissanitários, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios;
- 8.5. Destinar local para que o representante da Licitante Vencedora possa executar o controle do serviço e do seu pessoal.
- 8.6. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Licitante Vencedora, de acordo com as cláusulas contratuais, especificações do Edital e os termos de sua



proposta.

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

8.8. Pagar à Licitante Vencedora os valores resultantes das prestações dos serviços, nos prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

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

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

9. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

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

- 9.1 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.
- 9.2. Examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional.
- 9.3. O Campus Frederico Westphalen reserva-se o direito de fiscalizar todas as etapas do cumprimento deste contrato, através de nutricionista de seu quadro pessoal e de pessoas designadas pela Direção;
- 9.4. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da UFSM, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- 9.5. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos nos anexos a esse contrato.
- 9.6. A fiscalização poderá retirar alimentos do *buffet* que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc...) poderá também retirar alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo.

- 9.7. Não obstante a Licitante Vencedora seja a única responsável pela execução de todo o serviço, o Campus Frederico Westphalen 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:
- 9.8. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização;
- 9.9. Examinar as carteiras profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;
- 9.10. Solicitar à contratada 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,
- 9.11. Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma); ou que visivelmente sofra de contaminação física, biológica ou química.
- 9.12. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.
- 9.13. O representante da UFSM deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 9.14. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 9.15. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 9.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

CARDÁPIO ALMOÇO: CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN

Dia da semana	1ª e 3ª semanas
Segunda-feira	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Filé de peito de frango grelhado (com temperos/ervas naturais) - 180 g (peso cru)</p> <p>Batata-doce caramelada (cozida com água e sal; depois de cozida, caramelizar com açúcar refinado em calda)</p> <p>Saladas: alface americana rasgada e outra folhosa (ex.: rúcula), cenoura cozida em rodela e beterraba crua ralada</p> <p>Suco natural de uva - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: abacaxi picado – 1 pote de 100 g.</p>
Terça-feira	<p>Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Estrogonofe - 160 g. Preparado com carne de gado de 1ª qualidade, temperos (alho, cebola, tomate, colorau, pimentão e orégano), champignon e creme de leite</p> <p>Batata palha - 100 g. Preparada com batata inglesa, cortada em palitinhos finos, em sentido longitudinal e fritas em óleo por imersão.</p> <p>Saladas: alface crespa rasgada e outra folhosa (ex.: agrião), tomate em cubos e vagem</p> <p>Suco natural de melão - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: mousse (variar os sabores: maracujá, morango, chocolate, etc.). Alternar, nas outras semanas, com Chico balanceado – 1 pote de 100g.</p>
Quarta-feira	<p>Arroz branco e integral</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, louro e óleo)</p> <p>Peixe assado – 180 g (peso cru, cação, merlusa, tilápia ou polaca)</p> <p>Frutas picadas com iogurte natural e linhaça. Utilizar pelo menos 4 frutas, dentre elas: maçã, melão, mamão, manga, uva e kiwi</p> <p>Saladas: repolho verde c/ cenoura ralada, chuchu cozido c/ tempero verde, chicória rasgada</p> <p>Suco natural de limão (limonada- copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: melancia ou caqui (variar conforme a época) – 1 unidade ou fatia média (melancia fatia média 200g; caqui unidade média 110g).</p>
Quinta-feira	<p>Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto ou lentilha se carne suína (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo) c/ pedaços de linguiça/calabresa</p> <p>Carne assada de gado ou suína - 180g (de primeira qualidade, peso</p>

	<p>cru)</p> <p>Batata soutê: batata cozida com sal e água, refogada com manteiga e alho amassado, servida com cebolinha picada. Alternar, nas outras semanas, com mandioca cozida simples ou temperada</p> <p>Saladas: acelga rasgada; salada mista de pepino para salada com pimentão vermelho, pimentão verde e pimentão amarelo; beterraba cozida em rodela, alface romana rasgada</p> <p>Suco natural de laranja - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: gelatina (variar os sabores: limão, morango, uva, framboesa, etc.). Alternar, nas outras semanas, com pudim – 1 pote de 100g.</p>
Sexta-feira	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão vermelho (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Peito de frango com molho - 180 g (peso cru) -, temperado com molho de tomate, cebola, alho e tempero verde</p> <p>Massa (espaguete, com ovos) na manteiga</p> <p>Saladas: repolho roxo, brócolis, almeirão rasgado, rabanete ralado e grão de bico</p> <p>Suco natural de abacaxi - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: salada de frutas com calda e 1 colher de chá rasa de açúcar refinado – 1 pote de 100g. Utilizar pelo menos 4 tipos de frutas, dentre elas: maçã, mamão, banana prata, melão, laranja, manga, uva, kiwi.</p>
Sábado	<p>Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Almôndega com molho - 200 g (peso cru). Preparada com carne de gado moída de primeira, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão salsinha e orégano), ovos, farinha de rosca e molho de tomate</p> <p>Bolinho de arroz com vegetais – pelo menos 3 unidades médias</p> <p>Saladas: couve-flor, tomate em rodela e pepino em conserva, alface crespa rasgada</p> <p>Suco natural de tangerina - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: melão – 1 fatia média (90g).</p>
Domingo	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Frango assado (coxa e sobrecoxa) – 180 g (peso cru)</p> <p>Macarronada ao molho sugo (talharim, tomate, cebola, alho, sal, colorau).</p> <p>Salada: cenoura ralada com vagem, radite</p> <p>Suco natural de pêssgo - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: sagu de vinho c/ creme – 1 pote de 100g.</p>
Dia da semana	2ª e 4ª semanas
Segunda-feira	<p>Arroz paraboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro</p>



	<p>e óleo)</p> <p>Bife acebolado - 180 g (carne de gado magra e de primeira qualidade, peso cru). Preparado na chapa com rodela de cebola</p> <p>Purê de batata. Preparado com batata inglesa cozida e amassada, sal, leite e margarina</p> <p>Saladas: alface crespa rasgada e outra folhosa (ex.: agrião), vagem e beterraba cozida em palito</p> <p>Suco natural de mamão ou melancia (fruta da época- copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: pêra ou pêssego (fruta da época) - 1 unidade média de pêra (110g) ou 1 unidade grande de pêssego (110g).</p>
Terça-feira	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão vermelho (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Frango assado, coxa e sobrecoxa - 180 g (frango, peso cru)</p> <p>Moranga caramelizada. Cozida com água e sal. Depois de cozida, caramelizar o açúcar, adicionar água, cozinhar até formar uma calda. Juntar a moranga e cozinhar até caramelizar</p> <p>Saladas: abobrinha, cenoura cozida em cubos, alface roxa rasgada e outra folhosa (ex.: rúcula)</p> <p>Suco natural de morango - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: pêssego em calda (fatiado) - 1 pote de 100 g. Alternar, nas outras semanas, com sagu de vinho c/ creme.</p>
Quarta-feira	<p>Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Carne de panela – 180 g (carne de gado magra e de primeira qualidade, peso cru)</p> <p>Panqueca de frango (alternar nas outras semanas com carne moída de primeira, e vegetais como espinafre) – pelo menos 1 unidade média. Alternar nas outras semanas com lasanha de carne ou frango ou brócolis ou canelone. Peso médio de 150 g</p> <p>Saladas: almeirão rasgado e outra folhosa (ex.: alface americana), couve-flor, berinjela c/ azeitona</p> <p>Suco natural de manga - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: maçã – 1 unidade média (100 g).</p>
Quinta-feira	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Fricassê (180g). Preparado com peito de frango, temperos (alho, cebola, tomate, colorau, pimentão e orégano), e creme de leite</p> <p>Pastel de queijo (variar o recheio com guisado de primeira, e presunto e queijo magros) – pelo menos 1 unidade média</p> <p>Saladas: acelga rasgada e outra folhosa (ex.: alface romana), tomate com cebola, pepino</p> <p>Suco natural de tangerina - copo de 300 ml. Preparado com polpa</p>

	<p>de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: creme de chocolate (quente no inverno e gelado no verão) – 1 pote de 100g. Leite semi-desnatado (90 ml), amido de milho (15 g), chocolate em pó (15 g). ou</p> <p>Torta de bolacha – 1 pote de 100g. Preparada com bolacha tipo maria, creme de baunilha (90 ml de leite semi-desnatado, ovos, 15 g de amido de milho, 15g de açúcar, 5 g de baunilha), e cobertura de merengue.</p>
Sexta-feira	<p>Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Peixe à milanesa – 180 g (peso cru, cação, merlusa, tilápia ou polaca)</p> <p>Polenta em creme (preparada com farinha de milho, manteiga, água e sal)</p> <p>Saladas: alface americana rasgada e outra folhosa (ex.: rúcula); salada mista (tomate cereja + chuchu + brócolis + milho + feijão branco + palmito)</p> <p>Suco natural de pêssgo - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: banana prata – 1 unidade grande (55g).</p>
Sábado	<p>Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Tatu ao molho shoyo - 180 g (peso cru). Carne de gado de 1ª qualidade (tatu), cortada em fatias verticais grossas, ao molho, preparada com alho, cebola, pimentão e molho shoyo</p> <p>Moranga refogada (moranga cozida com sal e água, refogada em frigideira com alho e óleo)</p> <p>Salada: chicória, chuchu c/ cenoura ralada</p> <p>Suco natural de limão - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: manga picada – 1 pote de 100g.</p>
Domingo	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Carne de gado assada (carne de primeira e com pouca gordura, ex. alcatra) – fatias de 180 g (peso cru)</p> <p>Batata com maionese (batata inglesa e maionese industrializada)</p> <p>Salada: chicória e salada mista: pimentões coloridos, cenoura, pepino em conserva, chuchu, milho e ervilha (variar com couve-flor, brócolis, grão de bico, ovos de codorna, rabanete ralado)</p> <p>Suco natural de laranja - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: ambrosia – 1 pote de 100g.</p>

Observações:

- Pratos principais (carnes), sucos, sobremesas e batata-palha devem ser porcionados. Demais preparações: porções livres.
- Sal (3 g por refeição: 3g no almoço + 3g no jantar).



- Óleo vegetal: 2ml por preparação (média de 8 ml por refeição) – em dias que não há fritura.
- Utilizar condimentos naturais para temperar os alimentos. Não utilizar industrializados.
- Incluir no bufê: sal, azeite de oliva, vinagre (variar com maçã, branco e tinto), molho de pimenta e pelo menos dois tipos de sementes, dentre elas: linhaça em grãos, gergelim, farelo de trigo, quinoa, aveia, etc.
- CARDÁPIO DO JANTAR: intercalar as semanas do cardápio do almoço, não repetindo, no mesmo dia, as preparações servidas no almoço e no jantar (segunda e quarta semana do almoço é a primeira e terceira semana do jantar; primeira e terceira semana do almoço é a segunda e quarta semana do jantar).

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

CARDÁPIO DESJEJUM: - CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN

SEMANAS	CARDÁPIO (VERÃO E INVERNO)
Segunda-feira	Pão cervejinha - 1 unidade de 50g Bolo (variar os sabores: bolo mármore, bolo de chocolate, bolo de milho, bolo de cenoura, bolo de laranja, etc.) - 1 fatia média de 100g Presunto magro/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g Leite semidesnatado UHT – 1 copo de 250 ml Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas) Achocolatado – 1 colher de sopa rasa Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia Melado – 1 colher de sobremesa cheia Maçã de primeira qualidade – 1 unidade média (100g).
Terça-feira	Pão integral/centeio fatiado - 2 fatias médias de 25g cada Biscoito doce (variar os tipos: tipo maria, amanteigado, bolacha caseira, com cobertura, com recheio, goiabinha, wafer, de mel, etc.) – 6 unidades para biscoitos mais finos tipo maria e 3 unidades para bolachas maiores como a caseira Presunto/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g Leite semidesnatado UHT – 1 copo de 250 ml Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas) Achocolatado – 1 colher de sopa rasa Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia Geléia/schmier (variar os sabores: uva, morango, abóbora, figo, etc.) – 1 colher de sobremesa cheia Banana de primeira qualidade – 1 unidade grande 55g.
Quarta-feira	Pão francês refinado - 1 unidade de 50 g Cuca (variar os tipos: diferentes recheios, sem recheio) – 1 fatia média (100 g) Mortadela/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g Leite semidesnatado UHT – 1 copo de 250 ml Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas) Achocolatado – 1 colher de sopa rasa Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia Doce de leite – 1 colher de sobremesa cheia Frutas picadas (sem açúcar e sem caldo): pote com 150 g, contendo, no mínimo, 4 frutas naturais (50 g de cada): banana prata, maçã c/ casca, mamão, laranja, melão, abacaxi, uva.
Quinta-feira	Pão integral/centeio sovado - 2 fatias médias de 50g cada Biscoito salgado (variar os tipos: água e sal, integral, gergelim, com recheio, etc.) – 6 unidades Presunto/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g



	<p>Vitamina de fruta (leite semidesnatado UHT e fruta – variar os sabores) - 1 copo de 250 ml c/ açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas)</p> <p>Achocolatado – 1 colher de sopa rasa</p> <p>Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado</p> <p>Mel – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Mamão – 1 fatia média (170g).</p>
Sexta-feira	<p>Pão refinado (de leite/sanduiche) fatiado – 2 fatias de 25 g cada</p> <p>Cereal matinal – 1 xícara de 170ml</p> <p>Presunto/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g</p> <p>logurte – 1 copo de 250 ml</p> <p>Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas)</p> <p>Achocolatado – 1 colher de sopa rasa</p> <p>Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Geléia/schimier (variar os sabores: uva, morango, abóbora, figo, etc.) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Melão - 1 fatia média (90g).</p>
Sábado	<p>Pão francês integral - 1 unidade de 50 g.</p> <p>Salame - 4 fatias finas.</p> <p>Pão de queijo – 1 unidade grande (40g).</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 1 copo de 250 ml</p> <p>Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas)</p> <p>Achocolatado – 1 colher de sopa rasa</p> <p>Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Nata ou requeijão (variar) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Pêra ou pêssego ou caqui (variar conforme a época) – 1 unidade média de pêra (110g) ou 1 unidade grande de pêssego (110g).</p>
Domingo	<p>Cachorro-quente: pão de cachorro quente (1 unidade - 50g), maionese industrializada (1 colher de sobremesa cheia), 1 salsicha de frango (pode ser picada), milho, ervilha e batata palha.</p> <p>Presunto magro/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 1 copo de 250 ml</p> <p>Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas)</p> <p>Achocolatado – 1 colher de sopa rasa</p> <p>Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê –</p>

	<p>variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Geléia/schmier (variar os sabores: uva, morango, abóbora, figo, etc.) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Suco de fruta natural (variar os sabores: laranja, abacaxi, melão, mamão, manga, tangerina, uva, etc.) – 1 copo de 300 ml c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas).</p>
--	--

CARDÁPIO DESJEJUM CEU– CESNORS/UFMS CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN
KITS QUE DEVERÃO SER ENTREGUES SEMANALMENTE

SEMANAS	CARDÁPIO (VERÃO E INVERNO)
1	<p>Pão integral/centeio fatiado - 4 fatias médias de 25g cada</p> <p>Pão refinado (de leite/sanduíche) fatiado – 4 fatias de 25 g cada</p> <p>Bolo (variar os sabores: bolo mármore, bolo de chocolate, bolo de milho, bolo de cenoura, bolo de laranja, etc.) - 7 fatias médias de 100g cada</p> <p>Presunto magro/sem capa de gordura/light – 7 fatias finas de 15g cada</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 2 litros</p> <p>Café solúvel – 14 g (28 colheres de chá cheias)</p> <p>Açúcar refinado - 45 g (15 colheres de chá rasas)</p> <p>Achocolatado – 20g (2 colheres de sopa rasas).</p> <p>Chá de ervas – 1 sachê de 1 g (variar os sabores)</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia (23g)</p> <p>Melado – 1 colher de sobremesa cheia (10g)</p> <p>Maçã de primeira qualidade – 4 unidades médias de 100g cada</p> <p>Pêra ou pêssego ou caqui (variar conforme a época) – 3 unidades médias de pêra (110g cada) ou 3 unidades grandes de pêssego (110g cada)</p>
2	<p>Pão integral/centeio fatiado - 4 fatias médias de 25g cada</p> <p>Pão de cachorro-quente – 4 unidades de 62g cada</p> <p>Biscoito doce (variar os tipos: tipo maria, amanteigado, bolacha caseira, com cobertura, com recheio, goiabinha, wafer, de mel, etc.) – 42 unidades para biscoitos mais finos tipo maria e 21 unidades para bolachas maiores como a caseira</p> <p>Presunto magro/sem capa de gordura/light – 7 fatias finas de 15g cada</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 2 litros</p> <p>Café solúvel – 14 g (28 colheres de chá cheias)</p> <p>Açúcar refinado - 45 g (15 colheres de chá rasas)</p> <p>Achocolatado – 20g (2 colheres de sopa rasas).</p> <p>Chá de ervas – 1 sachê de 1 g (variar os sabores)</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia (23g)</p>



	<p>Geléia/schmier (variar os sabores: uva, morango, abóbora, figo, etc.) – 1 colher de sobremesa cheia (20g)</p> <p>Banana de primeira qualidade – 3 unidades grandes de 55g cada</p> <p>Melão - 4 fatias médias de 90g cada ou 1/2 unidade média de 360g</p>
3	<p>Pão integral/centeio fatiado - 4 fatias médias de 25g cada</p> <p>Pão de hambúrguer – 4 unidades de 70g cada</p> <p>Cuca (variar os tipos: diferentes recheios, sem recheio) – 7 fatias médias de 100 g cada</p> <p>Mortadela/sem capa de gordura/light – 7 fatias finas de 15g cada</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 2 litros</p> <p>Chá de ervas – 1 sachê de 1 g (variar os sabores)</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia (23g)</p> <p>Doce de leite – 1 colher de sobremesa cheia (25g)</p> <p>Laranja de umbigo – 3 unidades médias de 180g cada</p> <p>Maçã de primeira qualidade – 4 unidades médias de 100g cada</p>
4	<p>Pão integral/centeio fatiado - 4 fatias médias de 25g cada</p> <p>Pão bisnaguinha ou doce – 8 unidades de 20g cada</p> <p>Cereal matinal – 14 xícaras de 50g cada. Alternar com biscoito salgado (variar os tipos: água e sal, integral, gergelim, com recheio, etc.) – 42 unidades.</p> <p>Presunto magro/sem capa de gordura/light – 7 fatias finas de 15g cada</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 1 litro</p> <p>Iogurte (variar os sabores) – 1 litro</p> <p>Café solúvel – 14 g (28 colheres de chá cheias)</p> <p>Açúcar refinado - 45 g (15 colheres de chá rasas)</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia (23g)</p> <p>Mel – 1 colher de sobremesa cheia (10g). Alternar com nata ou requeijão – 1 colher de sobremesa cheia (10g)</p> <p>Mamão – 4 fatias médias de 170g cada (ou 1/2 unidade média de 680 g)</p> <p>Manga – 3 unidades médias de 140g</p>

Observações:

- Todos os alimentos devem estar acondicionados de forma que assegurem as condições higiênico-sanitárias. Pães, bolos,ucas, biscoitos, cereal matinal, frutas e frios devem estar embalados, separadamente, em plásticos ou potes com tampa, próprios para alimentos.

- O café solúvel, o açúcar, o chá, o achocolatado, o cereal matinal, a margarina, geleia/schmier, melado, mel e doce de leite podem ser enviados em embalagens originais, e com frequência não semanal, desde que cumpram a quantidade recomendada por semana.

Tabela 1: Utensílios e materiais de consumo

Nº	MATERIAIS	Almoxarifado	copa	cozinha	açougue
01	Abridores	6			
02	Bacias de alumínio	14		3	
03	Bacias plásticas médias			2	
04	Balde de inox	2		1	
05	Bancos para sentar grande			1	
06	Bancos para sentar médio			4	
07	Bandejas		991		
08	Bule grande				1
09	Caixa azul		2		
10	Caixa plástica baixa branca	8	9		
11	Caixa plástica grande amarela	60	2		
12	Caixa plástica grande branca		14		
13	Caixa plástica pequena com tampa solta	32	4	22	3
14	Caixas plásticas grande açougue c/ tampa	9	1		5
15	Caixas plásticas pequena açougue c/ tampa		12	6	42
16	Carrinho para pré-lavagem		1		
17	Carrinhos para levar cubas, pratos...		2	3	
18	Chaira				1
19	Coador de alumínio p/ massa	2			
20	Colheres buffet		941		
21	Colheres lisas			5	
22	Colheres perfuradas	12		4	
23	Concha para massa			4	
24	Conchas buffet	3		2	
25	Conchas para sobremesa			2	
26	Conchas de feijão grande			9	
27	Conchas médias			10	
28	Copos café		171		
29	Copos de suco		1.262		
30	Cremeiras de sobremesa		992		
31	Cubas fundas/grandes	1		3	
32	Cubas médias	8		39	
33	Cubas perfuradas			10	
34	Cubas rasas	27		9	
35	Descascador de batatas	6			
36	Disco para picadodes de saladas			16	
37	Disco para picadodes de saladas			6	



	velho				
38	Escorredor de massa			3	
39	Escorrer de feijão grande			1	
40	Escovinha limpadora	3			
41	Escumadeiras grandes	8		4	
42	Escumadeiras médias perfurada			6	
43	Espátula	1		5	
44	Espátula para bolo	1			
45	Facas açougue	9	2		2
46	Facas buffet		825		
47	Facas de pão	2			
48	Facas produção (serrinhas)	36		5	
49	Formas para assar carnes			47	
50	Frigiderias grandes			2	
51	Galheteiros 4 peças	5			
52	Garfos buffet		852	4	
53	Garfos para virar carne			3	
54	Grades da máquina copos		2		
55	Grades da máquina pratos/ bandeija		4		
56	Grades da máquina talheres		2		
57	Leiteiras			6	
58	Lixeira de inox		1		
59	Lixeira de plástico		1		
60	Lixeiras			4	
61	Luvas de aço				1
62	Pá de mexer de inox			1	
63	Pá de mexer de polietileno grande (panela a vapor)	3		3	
64	Pá de mexer de polietileno pequena (panela a vapor)			2	
65	Pá mexer polietileno			1	
66	Panela de alumínio média			3	
67	Panela de alumínio pequena			5	
68	Panela de ferro			2	
69	Panela de ferro fundido			4	
70	Panelas grandes alumínio			2	
71	Panquequeiras	6		6	
72	Pegador	16		23	
73	Peneira				
74	Placas de orientação				4
75	Pote de porcelana			1	
76	Pote de vidro (durallex)			1	

77	Potes com tampas açougue	46			
78	Pratos		653		
79	Saleiro	2		4	
80	Socador	1		2	
81	Suporte plástico para farinhas para buffet			2	
82	Suporte para tábuas			2	1
83	Tábua de corte	18		9	1
84	Térmica de café				3
85	Térmica de leite				2

Tabela 2: Bens permanentes (com registro patrimonial)

Nº	Descrição	Quantidade
01	Balcão de Apoio	1
02	Câmara Fria	1
03	Refrigerador Vertical – 4 portas	2
04	Refrigerador 04 portas (resfriamento de produtos e bebidas em geral)	1
05	Conjunto de Buffet Aquecido/Refrigerado	2
06	Forno Passthrough Aquecido	1
07	Fogão Industrial de seis bocas	2
08	Fritadeira Elétrica	1
09	Coifa	1
10	Balança Eletrônica	1
11	Catraca eletrônica para controle de acesso	1
12	Catraca eletrônica para controle de acesso a cadeirantes	1
13	Espremedor de frutas industrial	1
14	Descascador de legumes	1
15	Chapa bifeteira a gás	1
16	Carro auxiliar, com 2 planos	1
17	Carro Plataforma em aço	1
18	Cafeteira Elétrica industrial	1
19	Esguicho de pré-lavagem	3
20	Estante em aço	7
21	Forno combinado elétrico	1
22	Lavatório de mão com acionamento por pedal	1
23	Liquidificador industrial	1
24	Mesa para Restaurante com cadeiras giratórias, 8 (oito)assentos	10
25	Mesa para Restaurante com cadeiras giratórias, 6 (seis) assentos	10
26	Mesa para Restaurante para cadeirantes	4
27	Mesa lisa multiuso de inox	5
28	Mesa lisa multiuso de inox com prateleira inferior	1
29	Cabide para avental	6
30	Caldeira a lenha para geração de vapor	1



MINISTÉRIO DE EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CONTRATO ____/2015

Que firmam a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, CNPJ 95.591.764/0001-05, sediada na Cidade Universitária, em Santa Maria, neste ato representada pelo Vice Reitor, Prof. Prof. Paulo Bayard Dias Gonçalves e a empresa, _____, estabelecida na _____, Fone _____, CNPJ _____, neste ato representada pelo Sr. _____, a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA respectivamente, para **FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR NORTE - RS (CESNORS/UFSM) – CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN E PARA O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA – FARROUPILHA (IFF) EM FREDERICO WESTPHALEN, COM UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO**, de acordo com o que prescreve a Lei 8666/93, alterada por Legislação Posterior e Instrução Normativa 02/2008 e suas alterações posteriores, e em face do que consta no processo **23081.019153/2014-87** e da proposta da licitante vencedora do Pregão Eletrônico **05/2015**, 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 o **FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DO CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR NORTE - RS (CESNORS/UFSM) – CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN E PARA O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA – FARROUPILHA (IFF) EM FREDERICO WESTPHALEN**, de acordo com as **especificações constante em anexo ao presente contrato**, mediante ocupação de área física, energia elétrica e iluminação necessária ao funcionamento dos equipamentos.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A contratante deverá seguir todas as orientações sobre as formas de prestação dos serviços, contidas nos anexos a esse contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre a contratante e os funcionários da contratada e a contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

É de responsabilidade da CONTRATADA:

1. Os serviços, objeto deste Contrato, serão executados pela CONTRATADA, obedecendo ao disposto no respectivo instrumento convocatório e seus anexos, nas Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/02, nos Decretos nº 5.450/05 e nº 2.271/97, na Resolução – RDC nº 216, de 115 de setembro de 2004, e demais normas legais e regulamentares pertinentes.
2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
3. É vedada a comercialização de qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado.
4. A CONTRATADA deverá permitir a instalação de local apropriado para as atividades de fiscalização, podendo ser este, somente um local para instalação de mesa e computador conforme necessário.
5. A CONTRATADA deverá permitir que os servidores designados como fiscais realizem vistoria nos locais de acondicionamento dos alimentos, estando a Licitante Vencedora ciente que se identificados alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, de origem duvidosa, ou com outra característica sensorial em desacordo, os mesmos serão retirados.
6. A CONTRATADA deverá permitir a vistoria dos alimentos servidos no *buffet*, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo irão ser retirados.
 - 6.1. Caso a fiscalização solicite a retirada dos alimentos que não estiverem em condições de consumo, a CONTRATADA deverá providenciar a reposição imediata de tais alimentos, sendo estes em condições ideais e adequadas de consumo.
7. A CONTRATADA concederá campo de estágio e de atividades extracurriculares para acadêmicos, sob orientação da UFSM – Campus Frederico Westphalen ou de entes conveniados com a mesma.
8. A CONTRATADA deverá iniciar o fornecimento das refeições, objeto deste contrato, conforme data determinada pela Ordem de Serviço a ser expedida pela UFSM - Campus Frederico Westphalen;
9. A CONTRATADA irá atender:
 - 9.1. Pessoas (alunos) com matrícula ativa na UFSM - Campus Frederico Westphalen.
 - 9.1.1. Pessoas convidadas, sendo informada a relação nominal através de comunicação pelos Setores responsáveis pelas Instituições;
 - 9.1.2. Servidores da UFSM;
 - 9.1.3. Funcionários terceirizados que prestam serviço para a UFSM.



10. Ao início do contrato, a CONTRATADA na presença dos servidores designados pela UFSM - Campus Frederico Westphalen deverá:
 - 10.1.1. Realizar a inspeção e verificação do funcionamento de todos os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados pela UFSM - Campus Frederico Westphalen e da área interna do Restaurante, devendo relatar qualquer alteração na estrutura interna ou nos equipamentos, utensílios e materiais;
 - 10.1.2. Logo após, a CONTRATADA, através do seu representante legal irá assinar o Termo de Responsabilidade;
 - 10.1.3. O serviço de manutenção predial na área interna do local é de responsabilidade da CONTRATADA, são exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de canos, consertos de canos hidráulicos danificados, etc.
11. Ao término do Contrato, a CONTRATADA na presença dos servidores designados pela UFSM - Campus Frederico Westphalen realizará a inspeção e verificação do funcionamento de todos os equipamentos, utensílios e materiais disponibilizados bem como a integridade da estrutura interna do local cedido, devendo logo após assinar o Termo de Devolução;
12. Sendo constatado que o equipamento, utensílio, material ou área interna, disponibilizada esteja danificado ou que não esteja funcionando, a CONTRATADA deverá providenciar a manutenção/conserto ou na hipótese de isso não ser possível, deverá substituí-lo por outro equipamento, utensílio ou material com características iguais ou superiores;
 - 12.1.1. Somente depois de constatado o estado de conservação e perfeito funcionamento dos equipamentos, utensílios, materiais, bem como o estado de conservação da área interna do Restaurante, será realizado a assinatura do Termo de Devolução.
 - 12.1.2. A CONTRATADA deverá realizar manutenção preventiva, corretiva e periódica da caldeira, obedecendo a legislação vigente.
13. A CONTRATADA deverá dispor de funcionário devidamente habilitado para operação da caldeira.
14. A CONTRATADA deverá manter no local de trabalho durante o horário de expediente preposto devidamente identificado, devendo a CONTRATADA apresentar ao início da execução contratual Carta de Apresentação de Preposto;
15. A CONTRATADA deverá providenciar os alvarás, registros, e licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal, ficando a UFSM - Campus Frederico Westphalen totalmente isenta destas responsabilidades;
16. Será obrigação da CONTRATADA o fornecimento de todos os produtos, insumos e equipamentos para produção de alimentos, higiene pessoal dos empregados nos sanitários e nas pias para lavagem das mãos na áreas de produção de alimentos,

limpeza, higienização e desinfecção dos alimentos, dos utensílios, dos equipamentos e todas as áreas internas e externas;

17. A CONTRATADA deverá manter no local, 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.
18. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, de conhecimento obrigatório pelo responsável técnico, especialmente o Programa de Alimentação Segura, conforme Resolução 216 da ANVISA. Os danos causados a terceiros pelo descumprimento das normas técnicas e sanitárias recairão sobre a licitante vencedora e o seu profissional técnico.
19. A fiscalização do serviço poderá solicitar modificações na forma de organização do setor de produção e no preparo dos alimentos a fim de melhorar a qualidade higiênico-sanitária da produção;
20. A CONTRATADA é responsável pelas obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados, cabendo-lhes todo o ônus destas obrigações, incluindo indenizações por acidente, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de empregados que tenham participado do objeto deste edital, sendo considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por qualquer ônus recorrente.
21. A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos administrativos e estudantes, como um local de estágio, para aulas práticas e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pelo Campus Frederico Westphalen.
22. O Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente. Deverá manter funcionário exclusivo para atividades de limpeza e desinfecção dos sanitários, proibido de atuar na produção de alimentos sob qualquer forma. 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 no local e o tempo gasto para produzir uma refeição.
23. A escala de serviço mensal dos empregados da CONTRATADA deverá ser afixada no recinto do Restaurante - Campus Frederico Westphalen, especificando todas as categorias como nome, respectivos horários e função;
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, incluídos os demais constantes na NR 6. Deverá ser fornecido uniforme diferenciado dos demais para o funcionário responsável pela atividade de limpeza dos sanitários e, uniforme que somente será utilizado nesta função e substituído diariamente. Os jalecos, calças e blusas, deverão ser fornecidos em número igual ou superior a dois por manipulador ou higienizador; e deverão ser trocados e lavados diariamente;



25. O controle de saúde dos empregados da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária (coprocultura de fezes, coproparasitológico de fezes, hemograma completo) relativas aos exames médicos é de responsabilidade da CONTRATADA, assim como os exigidos por legislação trabalhista, que deverão ser disponibilizados para a fiscalização a cada nova admissão ou rescisão contratual no prazo de dez dias a contar da admissão ou rescisão, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho;
26. A CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 5 (cinco) dias após o início das atividades, a relação completa dos funcionários e cópia dos documentos admissionais e também os documentos citados no item anterior (nº 25) para que se comprove a sua regularidade fiscal e Trabalhista;
27. A CONTRATADA deverá, com intervalo máximo de 6 (seis) meses, executar controle efetivo integrado de pragas, por pessoal treinado e qualificado, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde, mantendo registro documentado contendo o nome da empresa executora, data da execução do serviço e produto e dosagem utilizadas; para fins de fiscalização e controle do Campus Frederico Westphalen; OBS: Deverá ser apresentado laudo da desratização – dedetização.
28. 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. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela fiscalização;
29. A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída do Restaurante, ferramentas de opinião para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, que ficarão disponibilizadas para a retirada da fiscalização da UFSM - Campus Frederico Westphalen;
30. A CONTRATADA deverá executar todas as atividades preventivas (exemplo: desinfecção de frutas e hortaliças e controles de recebimentos e guarda de mercadorias) recomendadas pela legislação sanitária vigente; bem como providenciar controle mensal preventivo e controle semestral efetivo ou sempre que se fizer necessário de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, e/ou quando for solicitado pela fiscalização;
31. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras do restaurante antes e durante, no intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas de higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrem;
32. A CONTRATADA deverá efetuar todas as atividades de limpeza, higiene, assepsia e desinfecção em seus ambientes e estruturas internas (incluindo sanitários para manipuladores e para usuários comensais, câmara fria, área de estoque, lavanderia, áreas de produção e lavagem de louças, Restaurante), bem como nos utensílios e equipamentos. A nutricionista da licitante deverá orientar todas as etapas da execução destas atividades, pois é o profissional apto e conhecedor dos

Procedimentos Operacionais Padrão a serem adotados (POPS).

33. O recebimento de mercadorias por parte da CONTRATADA somente poderá ser efetuado em dias e horários de expediente no Campus.
34. As mercadorias perecíveis adquiridas pela CONTRATADA nos seus fornecedores deverão ser transportadas em veículo adequado segundo legislação sanitária, ou em caixas térmicas.
35. A CONTRATADA, 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:
 36. Executar os serviços de limpeza, conservação e desinfecção com fornecimento de materiais nas áreas internas, esquadrias externas (face interna e externa), banheiros, e fachadas envidraçadas (face externa), obedecendo às técnicas apropriadas e com emprego de materiais de primeira qualidade, específicos para cada situação, observando as orientações do Campus Frederico Westphalen, quando for o caso, de forma a manter a perfeita higienização e desinfecção das áreas físicas dos imóveis por ele ocupados;
 37. Executar os serviços de limpeza e conservação dos locais destinados ao acondicionamento dos dejetos, isto é, da(s) lixeira(s) cedidas pela UFSM - Campus Frederico Westphalen
 38. Arcar com ônus de todos os materiais necessários para a higienização e desinfecção das diversas áreas;
 39. Efetuar a imediata substituição de qualquer empregado que não esteja habilitado para prestação dos serviços, assumindo total responsabilidade por possíveis atos impróprios por eles praticados;
 40. 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;
 41. Manter disciplina nos locais dos serviços, tomando providências num prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após identificação ou notificação de conduta inconveniente de qualquer de seus empregados;
 42. Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's;
 43. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, inclusive os fornecidos pela CONTRATANTE, em perfeitas condições de uso, devendo substituir os danificados, em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;
 44. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: aspiradores de pó, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, escadas, utensílios de cozinha, etc., de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Campus Frederico Westphalen – UFSM;



45. 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;
46. 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;
47. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pelo Campus Frederico Westphalen;
48. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados;
49. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Campus de Frederico Westphalen;
50. Instruir a seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Campus;
51. 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;
52. 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;
53. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta higienização nos respectivos manuseios;
54. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
55. Manter sediado, junto à UFSM durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
56. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/ menor poluição, tais como: racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/ poluentes; substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

57. 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;
58. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como: 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 autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
59. 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;
60. 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.

SUBCLÁUSULA QUARTA

É de responsabilidade da CONTRATANTE:

1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei 8.666/93;
2. Informar a quantidades agendadas com pelo menos 3:00 horas que antecedem o início das refeições;
3. Disponibilizar, vestiários com armários guarda-roupas;
4. Destinar local para guarda dos saneantes domissanitários, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios;
5. Destinar local para que o representante da CONTRATADA possa executar o controle do serviço e do seu pessoal.
6. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais, especificações do Edital e os termos de sua proposta.
7. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições na execução do serviço, fixando prazo para sua retificação.
8. Pagar à CONTRATADA os valores resultantes das prestações dos serviços, nos prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
9. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela CONTRATADA.
10. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



SUBCLÁUSULA QUINTA

Não será admitida a subcontratação do objeto do presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA DO VALOR DO CONTRATO

O valor total mensal para os serviços acima estipulados é de R\$ _____
(_____), conforme os preços unitários constantes no Anexo ao
presente Contrato, independente de transcrição.

SUBCLÁUSULA ÚNICA

Importa o presente CONTRATO no valor total de R\$ _____
(_____).

CLÁUSULA TERCEIRA DO PAGAMENTO

A CONTRATANTE efetuará o pagamento, mensalmente, mediante
apresentação das Notas Fiscais/Faturas com a discriminação dos quantitativos das
refeições (desjejum, almoço e jantar), devidamente certificada pela unidade solicitante
da CONTRATANTE, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data de
entrega da fatura/nota fiscal na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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

CLÁUSULA QUARTA DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Para atender as despesas decorrentes a CONTRATANTE emitiu Nota de
Empenho 2015NE _____, 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:

1. 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.
2. Examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional.
3. O Campus Frederico Westphalen reserva-se o direito de fiscalizar todas as etapas do cumprimento deste contrato, através de nutricionista de seu quadro pessoal e de pessoas designadas pela Direção;
4. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
5. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos nos anexos a esse contrato.
6. A fiscalização poderá retirar alimentos do *buffet* que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc...) poderá também retirar alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo.



7. Não obstante a contratada seja a única responsável pela execução de todo o serviço, o Campus Frederico Westphalen 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:
8. 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;
9. Examinar as carteiras profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;
10. Solicitar à contratada 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,
11. Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma); ou que visivelmente sofra de contaminação física, biológica ou química.
12. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.
13. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
14. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
15. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.
16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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 inciso I, II e IV do art. 87 da Lei 8.666/93 e art. 7º da Lei 10.520/2001 e art. 28 do Decreto 5.450/2005, 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 05 (cinco) 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

A multa em caso de atraso na prestação dos serviços será de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) sobre o valor do contrato. Considerar-se-á atraso até 01 (uma) hora, após o término dos prazos estabelecidos no presente contrato e o constante em anexo ao presente instrumento.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONTRATADA será considerada inadimplente, se não prestar o serviço após o término do prazo fixado para atraso, conforme caput desta cláusula. A multa em caso de inadimplemento será de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato. A CONTRATADA também será considerada se não cumprir com todas as obrigações e condições constantes no presente contrato e seu anexo.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A UFSM comprovando descaso, negligência e morosidade da CONTRATADA cobrará multa diária equivalente a 1% (um por cento) do valor total do contrato até a efetiva solução dos problemas.



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

Ficam indicados como gestores do Contrato os Servidores: **Titular CESNORS**- Cleomar Marcos Fabrizio – Siape: 1551290 e **Suplente** – Jever Santos de Azevedo – Siape: 1960443; **Titular CAFW** – Douglas Renato Muller – Siape: 1628051 e **Suplente** Márcio André Lowe – siape: 382752, conforme determina o artigo 67 da Lei 8.666/93.

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA DA PERMISSÃO DO USO DO ESPAÇO FÍSICO

A CONTRATANTE dará em permissão de uso as seguintes áreas e locais, abaixo especificados, e o respectivo valor de retribuição mensal devido pela CONTRATADA:

LOCAL	ÁREA (M²)	Valor de retribuição mensal (R\$)
Restaurante – Campus Frederico Westphalen	1.090,00	520,00

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O valor devido como ressarcimento a 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 técnico-administrativos), por períodos iguais ou superiores a 30 (trinta) dias.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A retribuição de energia elétrica será feita mensalmente, pela leitura dos medidores de energia instalados pela UFSM exclusivamente para este fim. O cálculo do valor a ser pago pela CONTRATADA em cada ponto será definido pela fórmula: **quantidade de KW/h x valor unitário de KW/h.**

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Quando por qualquer motivo não for possível efetuar a leitura do medidor, o consumo será avaliado mediante o fornecimento do número das cópias das diversas máquinas e a direção da unidade responsável da UFSM fará a definição da quantidade de KW/h, consumidos em função das potências e produção das diversas máquinas.

SUBCLÁUSULA QUARTA

A infraestrutura para instalação dos postos, incluindo guichês de atendimento, divisórias deverá permanecer a existente no local.

SUBCLÁUSULA QUINTA

Os equipamentos, móveis, cortinas e demais utensílios necessários para a prestação dos serviços deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

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, a Retribuição estabelecida na Cláusula Décima Terceira do presente contrato.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Para pagamento da retribuição devida, a CONTRATADA deverá retirar junto a 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 (retribuição mensal) e código 28830-6 (energia elétrica).

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Após ter efetuado o recolhimento, a CONTRATADA deverá enviar no prazo



máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a cópia do comprovante ao gestor do contrato no CESNORS.

SUBCLÁUSULA QUARTA

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

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

SUBCLÁUSULA QUINTA

A CONTRATADA deverá reembolsar a CONTRATANTE pelo custo da água e energia gasta mensalmente pelo preço pago à distribuidora local, mais os impostos, recolhendo através de GRU.

SUBCLÁUSULA SEXTA

A medição do consumo de água e energia serão realizadas mensalmente na presença do preposto da CONTRATADA pelo(s) e fiscal (ais) do Contrato. As medições serão anotadas em formulários próprios e assinados em duas vias por ambas as partes, uma via permanecerá com a CONTRATADA e a outra com o(s) fiscal (ais) do Contrato.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA

A CONTRATADA obriga-se a pagar a CONTRATANTE, até o dia 15 (quinze) do mês subsequente ao devido, o custo da água e energia elétrica mensal. O consumo atual médio mensal de energia elétrica é de 51.000 KW/h. O consumo atual médio mensal de água é de 65 metros cúbicos.

SUBCLÁUSULA OITAVA

As guias de recolhimento bancário serão preenchidas pelo órgão supracitado, com o valor em reais, para pagamento em qualquer agência do Banco do Brasil S/A, UG Gestora 153164.

SUBCLÁUSULA NONA

Após ter efetuados os recolhimentos da água e energia elétrica, a CONTRATADA deverá enviar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, cópias dos comprovantes ao responsável pela unidade solicitante da CONTRATANTE.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA

Os valores referentes ao custo mensal da água e energia elétrica incidem a partir da autorização para início das atividades, expedida pela Unidade Solicitante.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA

Para reajuste nos valores do consumo de água e energia elétrica serão usados os mesmos índices e periodicidade praticados pela concessionária local, sempre que autorizado pelos órgãos reguladores.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DA MULTA DE ATRASO DO PAGAMENTO DA RETRIBUIÇÃO

Na hipótese de atraso de pagamento a retribuição, devida pela Contratada à UFSM, será acrescida de 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 PRIMEIRA

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA 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.

SUBCLÁUSULA ÚNICA

O referido espaço, os utensílios e os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE deverão ser entregues nas mesmas condições recebidas no ato da entrega.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA 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 CONTRATO, que lido e achado conforme, vai assinado pelas partes, na presença das testemunhas abaixo firmadas, maiores e capazes.

Santa Maria, ____ de _____ de 2015.

CONTRATANTE

CONTRATADA

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO:

TESTEMUNHAS

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO:

1. DO OBJETO

- 1.1. Constitui objeto deste contrato o fornecimento de refeições por empresa especializada (Pessoa Jurídica), parceladamente, para o Centro de Educação Superior Norte- RS – CESNORS da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) – Campus Frederico Westphalen, com a utilização do espaço físico, água e energia elétrica, conforme condições detalhadas a seguir:
- 1.2. Serviços tipo autosserviços com *buffets*;
- 1.3. A quantidade de refeições do desjejum, almoço e janta serão solicitadas ao licitante até às 9 horas da manhã para o almoço e até às 15:00 horas para a janta; admitindo-se uma variação para mais e para menos de 10% da quantidade agendada;
- 1.3.1. A CONTRATANTE compromete-se com o pagamento nunca inferior a 10% das refeições agendadas;
- 1.3.2. A CONTRATADA compromete-se a fornecer refeições até pelo menos 10% acima das quantidades agendadas.
- 1.4. O total de refeições anual referentes ao desjejum, almoço e janta, estão detalhados no quadro abaixo.

Item	Refeições	Qtde CESNORS/ UFSM	Unidade	Valor unitário R\$)	Valor total (R\$)
1	Desjejum	0	Unidade		
2	Almoço	67.000	Unidade		
3	Jantar	1.500	Unidade		
4	Desjejum CEU - CESNORS	6.000	Kit		

OBS: A quantidade estimada para desjejum no quantitativo 0 (zero) se refere ao fato de que o CESNORS não irá utilizar este item. No entanto o mesmo está incluso para atender a possíveis adesões.

- 1.5. As refeições serão servidas nos horários e datas a serem definidos de acordo com o calendário 2015.
- 1.6. Ratificamos que o quantitativo estimado de refeições a serem fornecidas podem sofrer variações diárias conforme descreve o item 1.3.

2. LOCALIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E FORMA DE FUNCIONAMENTO

- 2.1. Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuições das refeições deverão ser realizadas no espaço destinado para este fim no Restaurante do Campus Frederico Westphalen, localizado na Linha Sete de Setembro s/n.
- 2.2. O horário para atendimento ao público será das 7h00min até as 21h00min, de segunda a sexta-feira.



2.2.1. Nos sábados domingos e feriados, os horários poderão ser ajustados sempre atendendo às necessidades dos usuários.

2.3. A comercialização das refeições e o acesso ao Restaurante serão controlados através de utilização de sistema informatizado com periféricos como leitor ótico, catraca eletrônica ou controle manual que deverão ser disponibilizados pela CONTRATANTE.

2.3.1. A comercialização dos créditos para os usuários será realizada por um servidor da instituição.

2.3.2. O acesso ao restaurante será controlado por um servidor da CONTRATADA.

2.3.3. A CONTRATADA terá acesso aos relatórios quantitativos das refeições servidas, podendo inclusive indicar um profissional de TI para em conjunto com profissionais da contratante aferir o sistema e os relatórios emitidos.

3. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PELA CONTRATADA

3.1. A CONTRATADA deverá utilizar as instalações de cozinha existentes no Restaurante da CONTRATANTE- Campus Frederico Westphalen para preparação de alimentação, observando o seguinte:

3.2. Embalar individualmente os talheres para uso no buffet;

3.3. Fornecer guardanapo e palito, sendo que o palito deve ser embalado individualmente.

3.4. Seguir rigorosamente os cardápios (Anexo I e II do presente contrato), somente sendo permitida alteração no cardápio com prévia autorização da nutricionista do Campus Frederico Westphalen;

3.5. Fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando o mesmo for solicitado pela nutricionista da CONTRATANTE;

3.6. Utilizar o Restaurante somente para fins de produção e distribuição de alimentação objeto deste edital;

3.7. Utilizar somente maionese industrializada na elaboração dos cardápios;

3.8. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo quantidade adequada para todos;

3.9. Não serão tolerados atrasados no início e durante a distribuição de refeições devido ao mau dimensionamento das quantidades elaboradas ou do tardio início da produção das mesmas pela falta de pessoal, sendo de responsabilidade integral da nutricionista da Licitante Vencedora o planejamento da execução do cardápio, desde a compra até a distribuição;

3.10. HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

Desjejum: das 7:00 às 8:00 horas

Almoço: das 11:00 às 13:00 horas

Jantar: das 18:30 às 17:30 horas

3.10.1. O fechamento de um dos serviços de *buffet* somente será autorizado após às 12h45min (doze horas e quarenta e cinco minutos) ou conforme autorização diária da fiscalização do contrato.

3.10.2. O kit desjejum para os alunos da moradia estudantil da CONTRATANTE – Campus Frederico Westphalen serão entregues semanalmente conforme solicitação do Centro.

3.11. Responsabilizar-se pela higiene pessoal dos seus empregados que deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, em boas condições de higiene, conforme normas da ANVISA.

3.12. Orientar seus empregados sobre as condutas éticas e profissionais a serem observadas dentro do ambiente de trabalho e no Campus, substituindo os mesmos, caso a fiscalização assim recomende devido à má conduta ou desobediência as normas sanitárias;

3.13. Orientar seus empregados sobre a utilização de máscaras, proibição de fumar, tossir, falar sobre os alimentos e sobre os momentos e forma adequada de lavagem das mãos;

3.14. Organizar utensílios de trabalho;

3.15. Planejar a rotina dos trabalhos;

3.13. Planejar a limpeza dos utensílios;

3.14. Organizar os ingredientes conforme utilização;

3.15. Executar a pré-lavagem e desinfecção de verduras e legumes;

3.16. Efetuar o corte de verduras e legumes;

3.17. Realizar o pré-preparo de carnes para cocção;

3.18. Efetuar a higienização de alimentos;

3.19. Preparar sucos, controlando sua distribuição;

3.20. Preparar molhos, saladas, sopas e temperos;

3.21. Elaborar massas, caldos, fundos e molhos básicos;

3.22. Realizar a cocção de gêneros alimentícios;

3.23. Elaborar o pré-cozimento de alimentos;

3.24. Observar padrão de qualidade dos alimentos;

3.25. Montar os balcões térmicos e os refrigeradores;



- 3.26. Abastecer os displays com utensílios (bandejas, pratos, talheres, copos, etc...);
- 3.27. Abastecer os balcões térmicos/ refrigeradores com alimentos preparados; reabastecer imediatamente para que não falte qualquer item do cardápio ou cause interrupção no fluxo
- 3.28. Servir e porcionar os alimentos limitados;
- 3.29. Recolher bandejas, pratos e talheres, encaminhando-os para limpeza;
- 3.30. Limpar as mesas, balcões e os utensílios logo após as refeições;
- 3.31. Higienizar os equipamentos utilizados na cocção dos alimentos;
- 3.32. Recolher os resíduos e destinar em locais indicados pela fiscalização do Campus Frederico Westphalen;
- 3.33. Providenciar destino para as sobras de alimentos;
- 3.34. Guardar produtos não utilizados e utilizar somente sobras limpas, ou seja, sobras pré-preparadas, mas não submetidas a nenhum processo de cocção, tempero e distribuição;
- 3.35. Armazenar os alimentos de acordo com as normas de higiene;
- 3.36. Operar equipamentos de limpeza dos utensílios;
- 3.37. Providenciar a manutenção dos equipamentos e/ou a substituição dos mesmos, caso sua manutenção ou conserto não seja possível (previsão de avaliação dos equipamentos ao fim do contrato);
- 3.38. Reparar prováveis danos causados na estrutura, incluindo entupimentos na rede de esgoto causados pela má utilização dos mesmos;
- 3.39. Higienizar o ambiente de trabalho diariamente, incluindo todas as áreas internas (áreas de produção, áreas de recebimento, áreas de armazenamento, câmaras frias, sanitários de comensais e de manipuladores, Restaurante, área de lavagem de louças) e substituir produtos de higiene ambiental e pessoal nas áreas internas.

4. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- 4.1. A CONTRATADA poderá utilizar os utensílios disponíveis no Restaurante e deverá complementar ou repor os mesmos se necessário.
- 4.2. Os equipamentos disponibilizados pelo Campus de Frederico Westphalen estão descritos nas tabelas 1 e 2, em anexo.
- 4.3. Será assinado um Termo de Responsabilidade pela CONTRATADA, no qual a CONTRATANTE, disponibilizará para o uso pela CONTRATADA, os equipamentos, utensílios e materiais (Tabela 1 e 2). A manutenção e reposição dos equipamentos,

utensílios e materiais constantes nas Tabelas 1 e 2, em anexo, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

5. DA LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, DESINFECÇÃO E CONSERVAÇÃO DO RESTAURANTE

5.1. Caberá a CONTRATADA: seguir todos os procedimentos descritos pela agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA); RDC 216 (resolução específica para Unidade de Alimentação e Nutrição (UANS).

6. A CONTRATADA DISPOBILIZARÁ AS REFEIÇÕES PARA O SEGUINTE O PÚBLICO:

6.1. Pessoas (alunos) com matrícula ativa na CONTRANTE - Campus Frederico Westphalen e no CAFW

6.2. Pessoas convidadas, sendo informada a relação nominal através de comunicação pelos Setores responsáveis pelas Instituições;

6.3. Servidores da CONTRATANTE; Funcionários terceirizados que prestam serviço para a CONTRATANTE.



Anexo I ao Contrato ____/2015

CARDÁPIO ALMOÇO: CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN

Dia da semana	1ª e 3ª semanas
Segunda-feira	Arroz branco e integral (temperado somente com sal) Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo) Filé de peito de frango grelhado (com temperos/ervas naturais) - 180 g (peso cru) Batata-doce caramelada (cozida com água e sal; depois de cozida, caramelizar com açúcar refinado em calda) Saladas: alface americana rasgada e outra folhosa (ex.: rúcula), cenoura cozida em rodela e beterraba crua ralada Suco natural de uva - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas) Sobremesa: abacaxi picado – 1 pote de 100 g.
Terça-feira	Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal) Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo) Estrogonofe - 160 g. Preparado com carne de gado de 1ª qualidade, temperos (alho, cebola, tomate, colorau, pimentão e orégano), champignon e creme de leite Batata palha - 100 g. Preparada com batata inglesa, cortada em palitinhos finos, em sentido longitudinal e fritas em óleo por imersão. Saladas: alface crespa rasgada e outra folhosa (ex.: agrião), tomate em cubos e vagem Suco natural de melão - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas) Sobremesa: mousse (variar os sabores: maracujá, morango, chocolate, etc.). Alternar, nas outras semanas, com Chico balanceado – 1 pote de 100g.
Quarta-feira	Arroz branco e integral Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, louro e óleo) Peixe assado – 180 g (peso cru, cação, merlusa, tilápia ou polaca) Frutas picadas com iogurte natural e linhaça. Utilizar pelo menos 4 frutas, dentre elas: maçã, melão, mamão, manga, uva e kiwi Saladas: repolho verde c/ cenoura ralada, chuchu cozido c/ tempero verde, chicória rasgada Suco natural de limão (limonada- copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas) Sobremesa: melancia ou caqui (variar conforme a época) – 1 unidade ou fatia média (melancia fatia média 200g; caqui unidade média 110g).
Quinta-feira	Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal) Feijão preto ou lentilha se carne suína (com temperos: alho, cebola,

	<p>sal, tempero verde, louro e óleo) c/ pedaços de linguiça/calabresa</p> <p>Carne assada de gado ou suína - 180g (de primeira qualidade, peso cru)</p> <p>Batata soutê: batata cozida com sal e água, refogada com manteiga e alho amassado, servida com cebolinha picada. Alternar, nas outras semanas, com mandioca cozida simples ou temperada</p> <p>Saladas: acelga rasgada; salada mista de pepino para salada com pimentão vermelho, pimentão verde e pimentão amarelo; beterraba cozida em rodela, alface romana rasgada</p> <p>Suco natural de laranja - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: gelatina (variar os sabores: limão, morango, uva, framboesa, etc.). Alternar, nas outras semanas, com pudim – 1 pote de 100g.</p>
Sexta-feira	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão vermelho (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Peito de frango com molho - 180 g (peso cru) -, temperado com molho de tomate, cebola, alho e tempero verde</p> <p>Massa (espaguete, com ovos) na manteiga</p> <p>Saladas: repolho roxo, brócolis, almeirão rasgado, rabanete ralado e grão de bico</p> <p>Suco natural de abacaxi - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: salada de frutas com calda e 1 colher de chá rasa de açúcar refinado – 1 pote de 100g. Utilizar pelo menos 4 tipos de frutas, dentre elas: maçã, mamão, banana prata, melão, laranja, manga, uva, kiwi.</p>
Sábado	<p>Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Almôndega com molho - 200 g (peso cru). Preparada com carne de gado moída de primeira, temperos (alho, cebola, tomate, pimentão salsinha e orégano), ovos, farinha de rosca e molho de tomate</p> <p>Bolinho de arroz com vegetais – pelo menos 3 unidades médias</p> <p>Saladas: couve-flor, tomate em rodela e pepino em conserva, alface crespa rasgada</p> <p>Suco natural de tangerina - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: melão – 1 fatia média (90g).</p>
Domingo	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Frango assado (coxa e sobrecoxa) – 180 g (peso cru)</p> <p>Macarronada ao molho sugo (talharim, tomate, cebola, alho, sal, colorau).</p> <p>Salada: cenoura ralada com vagem, radite</p> <p>Suco natural de pêssgo - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: sagu de vinho c/ creme – 1 pote de 100g.</p>
Dia da semana	2ª e 4ª semanas



Segunda-feira	<p>Arroz paraboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Bife acebolado - 180 g (carne de gado magra e de primeira qualidade, peso cru). Preparado na chapa com rodela de cebola</p> <p>Purê de batata. Preparado com batata inglesa cozida e amassada, sal, leite e margarina</p> <p>Saladas: alface crespa rasgada e outra folhosa (ex.: agrião), vagem e beterraba cozida em palito</p> <p>Suco natural de mamão ou melancia (fruta da época- copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: pêra ou pêssego (fruta da época) - 1 unidade média de pêra (110g) ou 1 unidade grande de pêssego (110g).</p>
Terça-feira	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão vermelho (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Frango assado, coxa e sobrecoxa - 180 g (frango, peso cru)</p> <p>Moranga caramelizada. Cozida com água e sal. Depois de cozida, caramelizar o açúcar, adicionar água, cozinhar até formar uma calda. Juntar a moranga e cozinhar até caramelizar</p> <p>Saladas: abobrinha, cenoura cozida em cubos, alface roxa rasgada e outra folhosa (ex.: rúcula)</p> <p>Suco natural de morango - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: pêssego em calda (fatiado) - 1 pote de 100 g. Alternar, nas outras semanas, com sagu de vinho c/ creme.</p>
Quarta-feira	<p>Arroz paraboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Carne de panela – 180 g (carne de gado magra e de primeira qualidade, peso cru)</p> <p>Panqueca de frango (alternar nas outras semanas com carne moída de primeira, e vegetais como espinafre) – pelo menos 1 unidade média. Alternar nas outras semanas com lasanha de carne ou frango ou brócolis ou canelone. Peso médio de 150 g</p> <p>Saladas: almeirão rasgado e outra folhosa (ex.: alface americana), couve-flor, berinjela c/ azeitona</p> <p>Suco natural de manga - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: maçã – 1 unidade média (100 g).</p>
Quinta-feira	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão carioca (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Fricassê (180g). Preparado com peito de frango, temperos (alho, cebola, tomate, colorau, pimentão e orégano), e creme de leite</p> <p>Pastel de queijo (variar o recheio com guisado de primeira, e presunto e queijo magros) – pelo menos 1 unidade média</p> <p>Saladas: acelga rasgada e outra folhosa (ex.: alface romana),</p>

	<p>tomate com cebola, pepino</p> <p>Suco natural de tangerina - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: creme de chocolate (quente no inverno e gelado no verão) – 1 pote de 100g. Leite semi-desnatado (90 ml), amido de milho (15 g), chocolate em pó (15 g). ou</p> <p>Torta de bolacha – 1 pote de 100g. Preparada com bolacha tipo maria, creme de baunilha (90 ml de leite semi-desnatado, ovos, 15 g de amido de milho, 15g de açúcar, 5 g de baunilha), e cobertura de merengue.</p>
Sexta-feira	<p>Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Peixe à milanesa – 180 g (peso cru, cação, merlusa, tilápia ou polaca)</p> <p>Polenta em creme (preparada com farinha de milho, manteiga, água e sal)</p> <p>Saladas: alface americana rasgada e outra folhosa (ex.: rúcula); salada mista (tomate cereja + chuchu + brócolis + milho + feijão branco + palmito)</p> <p>Suco natural de pêssgo - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: banana prata – 1 unidade grande (55g).</p>
Sábado	<p>Arroz parboilizado e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Tatu ao molho shoyo - 180 g (peso cru). Carne de gado de 1ª qualidade (tatu), cortada em fatias verticais grossas, ao molho, preparada com alho, cebola, pimentão e molho shoyo</p> <p>Moranga refogada (moranga cozida com sal e água, refogada em frigideira com alho e óleo)</p> <p>Salada: chicória, chuchu c/ cenoura ralada</p> <p>Suco natural de limão - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: manga picada – 1 pote de 100g.</p>
Domingo	<p>Arroz branco e integral (temperado somente com sal)</p> <p>Feijão preto (com temperos: alho, cebola, sal, tempero verde, louro e óleo)</p> <p>Carne de gado assada (carne de primeira e com pouca gordura, ex. alcatra) – fatias de 180 g (peso cru)</p> <p>Batata com maionese (batata inglesa e maionese industrializada)</p> <p>Salada: chicória e salada mista: pimentões coloridos, cenoura, pepino em conserva, chuchu, milho e ervilha (variar com couve-flor, brócolis, grão de bico, ovos de codorna, rabanete ralado)</p> <p>Suco natural de laranja - copo de 300 ml. Preparado com polpa de fruta ou fruta in natura, água filtrada e açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Sobremesa: ambrosia – 1 pote de 100g.</p>

Observações:

- Pratos principais (carnes), sucos, sobremesas e batata-palha devem ser porcionados. Demais preparações: porções livres.



- Sal (3 g por refeição: 3g no almoço + 3g no jantar).
- Óleo vegetal: 2ml por preparação (média de 8 ml por refeição) – em dias que não há fritura.
- Utilizar condimentos naturais para temperar os alimentos. Não utilizar industrializados.
- Incluir no bufê: sal, azeite de oliva, vinagre (variar com maçã, branco e tinto), molho de pimenta e pelo menos dois tipos de sementes, dentre elas: linhaça em grãos, gergelim, farelo de trigo, quinoa, aveia, etc.
- CARDÁPIO DO JANTAR: intercalar as semanas do cardápio do almoço, não repetindo, no mesmo dia, as preparações servidas no almoço e no jantar (segunda e quarta semana do almoço é a primeira e terceira semana do jantar; primeira e terceira semana do almoço é a segunda e quarta semana do jantar).

ANEXO II AO CONTRATO /2015

CARDÁPIO DESJEJUM: - CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN

SEMANAS	CARDÁPIO (VERÃO E INVERNO)
Segunda-feira	Pão cervejinha - 1 unidade de 50g Bolo (variar os sabores: bolo mármore, bolo de chocolate, bolo de milho, bolo de cenoura, bolo de laranja, etc.) - 1 fatia média de 100g Presunto magro/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g Leite semidesnatado UHT – 1 copo de 250 ml Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas) Achocolatado – 1 colher de sopa rasa Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia Melado – 1 colher de sobremesa cheia Maçã de primeira qualidade – 1 unidade média (100g).
Terça-feira	Pão integral/centeio fatiado - 2 fatias médias de 25g cada Biscoito doce (variar os tipos: tipo maria, amanteigado, bolacha caseira, com cobertura, com recheio, goiabinha, wafer, de mel, etc.) – 6 unidades para biscoitos mais finos tipo maria e 3 unidades para bolachas maiores como a caseira Presunto/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g Leite semidesnatado UHT – 1 copo de 250 ml Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas) Achocolatado – 1 colher de sopa rasa Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia Geléia/schmier (variar os sabores: uva, morango, abóbora, figo, etc.) – 1 colher de sobremesa cheia Banana de primeira qualidade – 1 unidade grande 55g.
Quarta-feira	Pão francês refinado - 1 unidade de 50 g Cuca (variar os tipos: diferentes recheios, sem recheio) – 1 fatia média (100 g) Mortadela/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g Leite semidesnatado UHT – 1 copo de 250 ml Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas) Achocolatado – 1 colher de sopa rasa Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia Doce de leite – 1 colher de sobremesa cheia Frutas picadas (sem açúcar e sem caldo): pote com 150 g, contendo, no mínimo, 4 frutas naturais (50 g de cada): banana prata, maçã c/ casca, mamão, laranja, melão, abacaxi, uva.
Quinta-feira	Pão integral/centeio sovado - 2 fatias médias de 50g cada Biscoito salgado (variar os tipos: água e sal, integral, gergelim, com recheio, etc.) – 6 unidades Presunto/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g



	<p>Vitamina de fruta (leite semidesnatado UHT e fruta – variar os sabores) - 1 copo de 250 ml c/ açúcar refinado (3 colheres de chá rasas)</p> <p>Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas)</p> <p>Achocolatado – 1 colher de sopa rasa</p> <p>Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado</p> <p>Mel – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Mamão – 1 fatia média (170g).</p>
Sexta-feira	<p>Pão refinado (de leite/sanduiche) fatiado – 2 fatias de 25 g cada</p> <p>Cereal matinal – 1 xícara de 170ml</p> <p>Presunto/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g</p> <p>logurte – 1 copo de 250 ml</p> <p>Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas)</p> <p>Achocolatado – 1 colher de sopa rasa</p> <p>Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Geléia/schimier (variar os sabores: uva, morango, abóbora, figo, etc.) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Melão - 1 fatia média (90g).</p>
Sábado	<p>Pão francês integral - 1 unidade de 50 g.</p> <p>Salame - 4 fatias finas.</p> <p>Pão de queijo – 1 unidade grande (40g).</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 1 copo de 250 ml</p> <p>Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas)</p> <p>Achocolatado – 1 colher de sopa rasa</p> <p>Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê – variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Nata ou requeijão (variar) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Pêra ou pêssego ou caqui (variar conforme a época) – 1 unidade média de pêra (110g) ou 1 unidade grande de pêssego (110g).</p>
Domingo	<p>Cachorro-quente: pão de cachorro quente (1 unidade - 50g), maionese industrializada (1 colher de sobremesa cheia), 1 salsicha de frango (pode ser picada), milho, ervilha e batata palha.</p> <p>Presunto magro/sem capa de gordura/light – 1 fatia fina de 15g</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 1 fatia fina de 20g</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 1 copo de 250 ml</p> <p>Café passado adoçado – 1 copo de 250 ml (café) c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas)</p> <p>Achocolatado – 1 colher de sopa rasa</p> <p>Chá de ervas – 1 copo de 250 ml de água fervida, ervas (1 sachê –</p>

	<p>variar os sabores) e 3 colheres de café de açúcar refinado</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Geléia/schmier (variar os sabores: uva, morango, abóbora, figo, etc.) – 1 colher de sobremesa cheia</p> <p>Suco de fruta natural (variar os sabores: laranja, abacaxi, melão, mamão, manga, tangerina, uva, etc.) – 1 copo de 300 ml c/ açúcar refinado (3 colheres de café rasas).</p>
--	--

CARDÁPIO DESJEJUM CEU– CESNORS/UFMS CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN
KITS QUE DEVERÃO SER ENTREGUES SEMANALMENTE

SEMANAS	CARDÁPIO (VERÃO E INVERNO)
1	<p>Pão integral/centeio fatiado - 4 fatias médias de 25g cada</p> <p>Pão refinado (de leite/sanduíche) fatiado – 4 fatias de 25 g cada</p> <p>Bolo (variar os sabores: bolo mármore, bolo de chocolate, bolo de milho, bolo de cenoura, bolo de laranja, etc.) - 7 fatias médias de 100g cada</p> <p>Presunto magro/sem capa de gordura/light – 7 fatias finas de 15g cada</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 2 litros</p> <p>Café solúvel – 14 g (28 colheres de chá cheias)</p> <p>Açúcar refinado - 45 g (15 colheres de chá rasas)</p> <p>Achocolatado – 20g (2 colheres de sopa rasas).</p> <p>Chá de ervas – 1 sachê de 1 g (variar os sabores)</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia (23g)</p> <p>Melado – 1 colher de sobremesa cheia (10g)</p> <p>Maçã de primeira qualidade – 4 unidades médias de 100g cada</p> <p>Pêra ou pêssego ou caqui (variar conforme a época) – 3 unidades médias de pêra (110g cada) ou 3 unidades grandes de pêssego (110g cada)</p>
2	<p>Pão integral/centeio fatiado - 4 fatias médias de 25g cada</p> <p>Pão de cachorro-quente – 4 unidades de 62g cada</p> <p>Biscoito doce (variar os tipos: tipo maria, amanteigado, bolacha caseira, com cobertura, com recheio, goiabinha, wafer, de mel, etc.) – 42 unidades para biscoitos mais finos tipo maria e 21 unidades para bolachas maiores como a caseira</p> <p>Presunto magro/sem capa de gordura/light – 7 fatias finas de 15g cada</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 2 litros</p> <p>Café solúvel – 14 g (28 colheres de chá cheias)</p> <p>Açúcar refinado - 45 g (15 colheres de chá rasas)</p> <p>Achocolatado – 20g (2 colheres de sopa rasas).</p> <p>Chá de ervas – 1 sachê de 1 g (variar os sabores)</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia (23g)</p>



	<p>Geléia/schmier (variar os sabores: uva, morango, abóbora, figo, etc.) – 1 colher de sobremesa cheia (20g)</p> <p>Banana de primeira qualidade – 3 unidades grandes de 55g cada</p> <p>Melão - 4 fatias médias de 90g cada ou 1/2 unidade média de 360g</p>
3	<p>Pão integral/centeio fatiado - 4 fatias médias de 25g cada</p> <p>Pão de hambúrguer – 4 unidades de 70g cada</p> <p>Cuca (variar os tipos: diferentes recheios, sem recheio) – 7 fatias médias de 100 g cada</p> <p>Mortadela/sem capa de gordura/light – 7 fatias finas de 15g cada</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 2 litros</p> <p>Chá de ervas – 1 sachê de 1 g (variar os sabores)</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia (23g)</p> <p>Doce de leite – 1 colher de sobremesa cheia (25g)</p> <p>Laranja de umbigo – 3 unidades médias de 180g cada</p> <p>Maçã de primeira qualidade – 4 unidades médias de 100g cada</p>
4	<p>Pão integral/centeio fatiado - 4 fatias médias de 25g cada</p> <p>Pão bisnaguinha ou doce – 8 unidades de 20g cada</p> <p>Cereal matinal – 14 xícaras de 50g cada. Alternar com biscoito salgado (variar os tipos: água e sal, integral, gergelim, com recheio, etc.) – 42 unidades.</p> <p>Presunto magro/sem capa de gordura/light – 7 fatias finas de 15g cada</p> <p>Queijo magro (ex.: mussarela ou minas) – 7 fatias finas de 20g cada</p> <p>Leite semidesnatado UHT – 1 litro</p> <p>Iogurte (variar os sabores) – 1 litro</p> <p>Café solúvel – 14 g (28 colheres de chá cheias)</p> <p>Açúcar refinado - 45 g (15 colheres de chá rasas)</p> <p>Margarina (sem gordura <i>trans</i>) – 1 colher de sobremesa cheia (23g)</p> <p>Mel – 1 colher de sobremesa cheia (10g). Alternar com nata ou requeijão – 1 colher de sobremesa cheia (10g)</p> <p>Mamão – 4 fatias médias de 170g cada (ou 1/2 unidade média de 680 g)</p> <p>Manga – 3 unidades médias de 140g</p>

Observações:

- Todos os alimentos devem estar acondicionados de forma que assegurem as condições higiênico-sanitárias. Pães, bolos,ucas, biscoitos, cereal matinal, frutas e frios devem estar embalados, separadamente, em plásticos ou potes com tampa, próprios para alimentos.

- O café solúvel, o açúcar, o chá, o achocolatado, o cereal matinal, a margarina, geleia/schmier, melado, mel e doce de leite podem ser enviados em embalagens originais, e com frequência não semanal, desde que cumpram a quantidade recomendada por semana.

Tabela 1: Utensílios e materiais de consumo

Nº	MATERIAIS	Almoxarifado	copa	cozinha	açougue
01	Abridores	6			
02	Bacias de alumínio	14		3	
03	Bacias plásticas médias			2	
04	Balde de inox	2		1	
05	Bancos para sentar grande			1	
06	Bancos para sentar médio			4	
07	Bandejas		991		
08	Bule grande				1
09	Caixa azul		2		
10	Caixa plástica baixa branca	8	9		
11	Caixa plástica grande amarela	60	2		
12	Caixa plástica grande branca		14		
13	Caixa plástica pequena com tampa solta	32	4	22	3
14	Caixas plásticas grande açougue c/ tampa	9	1		5
15	Caixas plásticas pequena açougue c/ tampa		12	6	42
16	Carrinho para pré-lavagem		1		
17	Carrinhos para levar cubas, pratos...		2	3	
18	Chaira				1
19	Coador de alumínio p/ massa	2			
20	Colheres buffet		941		
21	Colheres lisas			5	
22	Colheres perfuradas	12		4	
23	Concha para massa			4	
24	Conchas buffet	3		2	
25	Conchas para sobremesa			2	
26	Conchas de feijão grande			9	
27	Conchas médias			10	
28	Copos café		171		
29	Copos de suco		1.262		
30	Cremeiras de sobremesa		992		
31	Cubas fundas/grandes	1		3	
32	Cubas médias	8		39	
33	Cubas perfuradas			10	
34	Cubas rasas	27		9	
35	Descascador de batatas	6			
36	Disco para picadodes de saladas			16	
37	Disco para picadodes de saladas			6	



	velho				
38	Escorredor de massa			3	
39	Escorrer de feijão grande			1	
40	Escovinha limpadora	3			
41	Escumadeiras grandes	8		4	
42	Escumadeiras médias perfurada			6	
43	Espátula	1		5	
44	Espátula para bolo	1			
45	Facas açougue	9	2		2
46	Facas buffet		825		
47	Facas de pão	2			
48	Facas produção (serrinhas)	36		5	
49	Formas para assar carnes			47	
50	Frigiderias grandes			2	
51	Galheteiros 4 peças	5			
52	Garfos buffet		852	4	
53	Garfos para virar carne			3	
54	Grades da máquina copos		2		
55	Grades da máquina pratos/ bandeija		4		
56	Grades da máquina talheres		2		
57	Leiteiras			6	
58	Lixeira de inox		1		
59	Lixeira de plástico		1		
60	Lixeiras			4	
61	Luvas de aço				1
62	Pá de mexer de inox			1	
63	Pá de mexer de polietileno grande (panela a vapor)	3		3	
64	Pá de mexer de polietileno pequena (panela a vapor)			2	
65	Pá mexer polietileno			1	
66	Panela de alumínio média			3	
67	Panela de alumínio pequena			5	
68	Panela de ferro			2	
69	Panela de ferro fundido			4	
70	Panelas grandes alumínio			2	
71	Panquequeiras	6		6	
72	Pegador	16		23	
73	Peneira				
74	Placas de orientação				4
75	Pote de porcelana			1	
76	Pote de vidro (durallex)			1	

77	Potes com tampas açougue	46			
78	Pratos		653		
79	Saleiro	2		4	
80	Socador	1		2	
81	Suporte plástico para farinhas para buffet			2	
82	Suporte para tábuas			2	1
83	Tábua de corte	18		9	1
84	Térmica de café				3
85	Térmica de leite				2

Tabela 2: Bens permanentes (com registro patrimonial)

Nº	Descrição	Quantidade
01	Balcão de Apoio	1
02	Câmara Fria	1
03	Refrigerador Vertical – 4 portas	2
04	Refrigerador 04 portas (resfriamento de produtos e bebidas em geral)	1
05	Conjunto de Buffet Aquecido/Refrigerado	2
06	Forno Passthrough Aquecido	1
07	Fogão Industrial de seis bocas	2
08	Fritadeira Elétrica	1
09	Coifa	1
10	Balança Eletrônica	1
11	Catraca eletrônica para controle de acesso	1
12	Catraca eletrônica para controle de acesso a cadeirantes	1
13	Espremedor de frutas industrial	1
14	Descascador de legumes	1
15	Chapa bifeteira a gás	1
16	Carro auxiliar, com 2 planos	1
17	Carro Plataforma em aço	1
18	Cafeteira Elétrica industrial	1
19	Esguicho de pré-lavagem	3
20	Estante em aço	7
21	Forno combinado elétrico	1
22	Lavatório de mão com acionamento por pedal	1
23	Liquidificador industrial	1
24	Mesa para Restaurante com cadeiras giratórias, 8 (oito)assentos	10
25	Mesa para Restaurante com cadeiras giratórias, 6 (seis) assentos	10
26	Mesa para Restaurante para cadeirantes	4
27	Mesa lisa multiuso de inox	5
28	Mesa lisa multiuso de inox com prateleira inferior	1
29	Cabide para avental	6
30	Caldeira a lenha para geração de vapor	1