



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 174/2016

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº 77.779, de 14 de dezembro de 2015, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Menor Preço Unitário, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, NO CAMPUS DE SANTA MARIA/RS**, especificados no Termo de Referência, em anexo ao presente Edital, de acordo com o que prescreve a Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, e em conformidade com o Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005, Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014 tendo em vista o que consta no Processo n. **23081.021891/2016-56**.

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

DATA: **04/08/2016**.

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

LOCAL: www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG: 153164

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. Esta licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, NO CAMPUS DE SANTA MARIA/RS**, constantes no Termo de Referência, em anexo ao presente Edital, que faz parte deste Edital, como se aqui estivesse transcrita.

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

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

2.4. A licitante vencedora não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, fornecimento do serviço de que trata o presente edital.

2.5. A licitante vencedora obriga-se a manter válido, durante a vigência do contrato, o Licenciamento perante órgão Sanitário Estadual ou Municipal competente. É aceita a revalidação conforme decreto 74170 de 10 de junho de 1974.

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, recuperação judicial, 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 horas (nove) do dia **04/08/2016**, 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), em reais, conforme consta no Termo de Referência, em anexo ao presente edital.

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

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

5.4.3. Na cotação de preços serão aceitos somente 02 (dois) 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 (nove) horas do dia **04/08/2016** terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico nº **174/2016**, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, conforme Edital e de acordo com o Decreto nº 5.450, publicado no D.O.U. de 01/06/2005.

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

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

6.3.1. Os lances deverão ser ofertados para o valor total 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 microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no subitem 6.10 deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta

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

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



7. DO JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

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

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

7.2.2. Como condição de aceitação, a licitante detentora do melhor lance deverá apresentar os seguintes documentos:

7.2.2.1. Declaração de que a entrega será realizada por transportadora adequada ao tipo de produto e que possui Alvará Sanitário do veículo transportador emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido, o qual será verificado no momento da primeira entrega do produto.

7.2.2.2. O prazo máximo para apresentação do solicitado no subitem 7.2.2.1 será informado pelo pregoeiro via chat. Caso a licitante não cumpra este prazo, sua proposta poderá ser desclassificada.

A) O documento a que se refere este subitem deverá ser digitalizado e enviado para o e-mail: pregao@ufsm.br.

B) 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.

7.3. 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.

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

7.4. 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.

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

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

8. DA HABILITAÇÃO

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

8.1.1. Apresentar os documentos elencados neste subitem, digitalizados e enviados para Site: www.comprasgovernamentais.gov.br ou 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.

- A) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitido pela Justiça do Trabalho. A validação da certidão, apresentada pela licitante, será verificada on line, pelo pregoeiro, na fase de habilitação
- B) Cópia de Documento comprobatório do Registro do Responsável Técnico (RT) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);
- C) Cópia de Documento comprobatório de vínculo do nutricionista RT com a licitante vencedora; o vínculo entre o profissional e a pessoa jurídica pode ser comprovado por meio de contrato de trabalho anotado na Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, contrato de prestação de serviço, livro ou ficha de registro de empregado, contrato social, ata de assembléia ou ato administrativo de nomeação ou designação do qual constem a indicação do cargo ou função técnica, o início e a descrição das atividades a serem desenvolvidas pelo profissional;
- D) Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida; sendo aceita a revalidação conforme decreto 74.170 de 10 de junho de 1974;
- E) Cópia da chancela para registro de Atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividades (emitido por empresa da mesma jurisdição do CRN), conforme Resolução do CFN N°510/2012;
- F) 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 com seu respectivo telefone/fax, endereço e e-mail.

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

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

- A) A Licitante deverá estar com documentos validados no SICAF, **nos níveis I, II, III, IV e VI.**
- B) Declaração de Inexistência de fato superveniente.
- C) Declaração de cumprimento do disposto no Inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.



D) Declaração de Elaboração Independente de Proposta

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

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

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

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

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

9. DA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

10. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

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

12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

12.1. Os recursos orçamentários, para fazer frente as despesas da presente licitação serão alocados nas seguintes rubricas: UGR 153625, Natureza da Despesa: 3.3.90.39 e Fonte do Recurso 0100.

13. DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pela Unidade Solicitante/UFSM, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega da fatura/nota fiscal na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

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

13.3. A autorização devidamente assinada, por dirigente da UFSM com competência legal, deverá acompanhar a Nota Fiscal.



14. DAS PENALIDADES

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

14.3. A Multa em caso de inadimplemento da licitante vencedora será de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato. Em caso de reincidência a multa será cobrada em dobro.

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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

15.3. O prazo de validade da proposta será de 60 (Sessenta) dias, após o término da fase de lances. Se após este prazo não for assinado o contrato, a proposta perderá sua vigência.

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

15.5. A refeição fornecida fora das especificações, ficará sujeito á imediata substituição pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a Universidade.

15.6. A licitante vencedora obriga-se a manter durante o período da contratação, as condições de qualificação e habilitação exigidas no ato convocatório.

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

15.8. Fica indicado como gestor do Contrato o Servidor GILSON LUIZ SIVEIRA BICHUETI, SIAPE 0381698, conforme determina o artigo 67 da Lei 8.666/93.

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

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

15.11. Para a participação deste certame, nenhuma das partes poderá oferecer

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

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CNPJ : 95.591.764/0001-05
Departamento de Material de Patrimônio
Ed. Administração Central, 6º andar, sala 666
CEP: 97105-900, Campus Universitário – Bairro Camobi
Santa Maria, RS

Santa Maria – RS, 22 de julho de 2016.

JAYME WORST
Coordenador de Licitações



TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO 174/2016

1. OBJETO: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, NO CAMPUS DE SANTA MARIA/RS**, conforme segue:

Item	Descrição	Quant. Estimada diária	Quant. Estimada anual (total)	Vlr. Unit. (R\$)	Vlr. Anual (Total) (R\$)
01	Refeições: almoço	2.500	500.000		

- A) Após a homologação, a licitante vencedora terá até 30 dias para estabelecer-se no município de Santa Maria e iniciar a prestação dos serviços.
- B) Não será permitida a subcontratação dos serviços.

1.1 ESPECIFICAÇÕES:

1.1.1. A produção das refeições será centralizada, produzida integralmente nas dependências da licitante vencedora.

1.1.2. O transporte das refeições, até o local de distribuição, ocorrerá em *container* isotérmico, em veículo exclusivo, com alvará sanitário atualizado.

1.1.3. A distribuição das refeições será do tipo misto, com *buffet* livre e prato principal porcionado por funcionário do RU capacitado para desenvolver a tarefa.

1.1.4. As refeições serão servidas de segunda a sexta-feira em dias letivos (período em que há aulas, ou seja, desconsiderar férias e feriado), conforme calendário escolar da UFSM.

1.1.5. A licitante vencedora fica ciente de que poderá atender também a demanda de refeições fornecidas a eventos da universidade, em finais de semana (sábado e domingo) e dias não letivos, em horários a definir.

1.1.6. Em caso de imprevistos, tais como paralisações das atividades acadêmicas e administrativas, a Universidade poderá suspender os pedidos de refeições.

1.2 ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES

1.2.1. Estimativa de 2.500 refeições ao dia, 500.000 refeições no ano.

1.3 PÚBLICO

1.3.1. Estudantes, técnicos administrativos e docentes da UFSM; e visitantes de outras instituições.

1.4 AGENDAMENTO

1.4.1. A previsão da quantidade de refeições será informada ao licitante até as 15h00min do dia anterior. A confirmação do número de refeições será realizada até as 09h00min do dia.

1.5 HORÁRIO

1.5.1. As refeições serão servidas de segunda a sexta-feira, no seguinte horário: das 11h00min às 13h30min.

1.5.2. As preparações poderão ser entregues parcialmente. Das refeições previstas,

70% deverão ser entregues até às 10h30min e o restante até as 12h00min, de modo a não ocorrer atrasos na distribuição.

1.6 LOCAL

1.6.1. A distribuição das refeições ocorrerá nos refeitórios do Restaurante Universitário: Campus I, Refeitório II e Centro.

1.7 COMPRA DE CRÉDITOS E ACESSO

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

2 DESCRIÇÃO:

2.1. As refeições deverão ser entregues nos padrões técnicos determinados pela Resolução n° 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Portaria n° 78 de 15 de janeiro de 2009, da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

2.1.2. O Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados deverão estar implementados na licitante vencedora, bem como registros dos controles de temperaturas, capacitações, entre outros.

2.2 Cardápio

2.2.1. O cardápio será divulgado, mensalmente, à licitante vencedora pela nutricionista responsável do RU Campus I, e confirmado semanalmente;

2.2.2. O cardápio servido pela licitante vencedora no RU Campus II deverá ser o planejado para o RU Campus I e RU Campus Centro, exceto em caso de alterações não previstas;

2.2.3 A execução do cardápio é de responsabilidade integral do nutricionista da licitante vencedora, incluindo o planejamento das quantidades a serem produzidas até a distribuição e o controle de sobras;

2.2.4 O cardápio servido nas refeições (almoço) deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 860 Kcal/cada, com a distribuição calórica e respectivos per capita **médios** apresentados no quadro 2;

Preparação	Per capita da preparação pronta (g/ml)	VCT (Kcal)
Arroz branco/Integral	150	300
Feijão/Lentilha	155	100
Guarnição	50 a 160	140
Salada I	25 a 35	20
Salada II	25 a 35	20
Carne/Proteína de Soja	Mínimo 120	330
TOTAL		910

Quadro 2 - Distribuição calórica média das preparações

2.2.5 Os valores *per capita* da guarnição, carne e salada serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação. Será considerado como o peso das preparações de carne (no mínimo 120 g cozido) apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas



musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderados ossos, gorduras e molhos contidos nas preparações e frituras (quadro 2).

2.2.6 A proporção de proteína de soja será, em média, de 10% do total de refeições e o arroz integral de 20%.

2.2.7 A distribuição de macronutrientes estão descritas no quadro 3.

Refeições	Carboidratos	Proteínas	Gorduras totais	Gordura saturada
Almoço	60%	15%	25%	10%

Quadro 3 – Distribuição de macronutrientes do cardápio.

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

2.2.9. Deverá ser realizada a desinfecção com solução clorada dos vegetais crus e das frutas, conforme a legislação.

2.3 Controle de qualidade

2.3.1. Realizar o monitoramento de temperatura das preparações prontas, por lote, e fornecer o registro ao responsável no refeitório RU Campus II, no ato da entrega de cada lote;

2.3.2. Realizar a coleta das amostras de acordo com a legislação;

2.3.3. Contribuir, junto ao RU da UFSM, com a criação e monitoramento de indicadores de avaliação e controle da qualidade;

2.3.4. Realizar análise microbiológica dos alimentos e/ou manipuladores da empresa licitante vencedora, quando o RU da UFSM solicitar;

2.3.5. Responsabilizar-se pela destinação das sobras de alimentos prontos do almoço, que não foram para a distribuição, não devendo ser reaproveitadas no RU Campus II.

2.4 Funcionários

2.4.1. A Licitante Vencedora deverá manter funcionários habilitados e em número suficiente, no local de distribuição das refeições, para o controle das atividades, tais como transporte e descarregamento de *containers* isotérmicos, assim como prestar atendimento das eventuais ocorrências.

2.5 PARTICIPAÇÃO DO RU DA UFSM NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

2.5.1 Local

O RU da UFSM deverá disponibilizar:

2.5.1.1 O local de distribuição das refeições em adequadas condições de utilização, devidamente equipado e higienizado;

2.5.1.2 O serviço de manutenção predial na área interna do local como: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de canos, consertos de canos hidráulicos danificados, etc.

2.5.2 Utensílios e equipamentos

O RU da UFSM deverá fornecer:

2.5.2.1 Os utensílios para a distribuição das refeições, de materiais conforme estabelecido em legislação e de acordo com número de usuários;

2.5.2.2 Os palitos e descartáveis (guardanapos, toalhas de papel, outros);

2.5.2.3 O RU fornecerá as cubas gastronômicas com tampa e caixas térmicas compatíveis, em número suficiente;

2.5.3 Funcionários

2.5.3.1 O RU deverá disponibilizar pessoal necessário para a distribuição das refeições e higienização ambiental, dos utensílios e equipamentos utilizados nesta etapa, além do pessoal para a comercialização de créditos e controle do acesso dos usuários.

2.5.4 Higienização de instalações, equipamentos e utensílios

O RU da UFSM será responsável:

2.5.4.1 Pela execução dos serviços de higienização e conservação, das áreas internas e externas, dos equipamentos e utensílios, de acordo com as técnicas apropriadas.

2.5.4.2 Pelo fornecimento de todos os materiais e produtos necessários para a higienização das diversas instalações, equipamentos e utensílios.

2.5.4.3 Pela destinação dos resíduos sólidos oriundos das refeições servidas no almoço, mediante utilização de contrato existente (UFSM e empresa coletora de resíduos).

2.5.5 Preparações

O RU da UFSM deverá fornecer diariamente, no almoço, conforme a seguir:

2.5.5.1 A sobremesa composta por doce industrializado ou fruta *in natura* em bom estado de conservação (01 porção);

2.5.5.2 O suco de frutas preparado com suco concentrado (01 porção);

2.5.5.3 Os seguintes temperos: vinagre, óleo, orégano e molho vinagrete;

2.5.5.4 Água filtrada.

3 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

3.1 DA UFSM

3.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela licitante vencedora,



de acordo com as especificações do Edital e os termos de sua proposta.

3.1.2 Notificar a licitante vencedora por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições na execução do serviço, fixando prazo para sua retificação.

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

3.1.4 O pagamento será atualizado monetariamente pela variação INPC/IBGE, ocorrida no período, a partir da data do prazo final do adimplemento

3.1.5 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal fornecida pela licitante vencedora.

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

3.2 DA LICITANTE VENCEDORA

Os serviços, objeto deste Contrato, serão executados pela Licitante Vencedora, 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 legislação sanitária vigente, e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

A licitante vencedora deverá, conforme a seguir:

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

3.2.2 Não comercializar qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado.

3.2.3 Permitir que os responsáveis, pelo RU da UFSM, realizem vistorias nos locais de preparação e acondicionamento dos alimentos;

3.2.4 Permitir a vistoria dos alimentos servidos nos *buffet*, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados;

3.2.4.1 A licitante vencedora deverá providenciar a reposição da preparação em até 30 minutos no máximo, em condições ideais e adequadas de consumo, em caso de falta, descarte ou acidente com alguma preparação.

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

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

3.2.7 Manter o seu pessoal uniformizado, identificado e provido dos equipamentos de proteção individual (EPI);

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

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

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

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

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

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

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

3.2.15 Instruir a seus funcionários, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório.

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

3.2.17 Responsabilizar-se pelo transporte das refeições em condições adequadas conforme o padrão sanitário vigente.

4 DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

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

4.1 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da licitante vencedora que estiver sem uniforme ou identificação, que dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

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

4.3 O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das especificações deste Edital consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da UFSM, especialmente



designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

4.4 A fiscalização poderá retirar alimentos do *buffet* que não estiverem em condições de consumo ou com outra característica sensorial em desacordo.

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

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

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CONTRATO __/2016

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, (UFSM), CNPJ. Nº 95.591.764/0001-05, sediada na Cidade Universitária, em Santa Maria, neste ato representada pelo Vice Reitor Prof. Paulo Bayard Dias Gonçalves, e a empresa _____, estabelecida na _____, em _____, CNPJ _____, neste ato representada pelo Sr. _____, a seguir denominadas CONTRATANTE e CONTRATADA respectivamente, estabelecem a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, NO CAMPUS DE SANTA MARIA/RS**, de acordo com o que estabelece, a Lei 8666 de 21/06/93, alterada por Legislação Posterior, Lei 10.520/2002, e em conformidade com o Decreto 5.450/2005, em face do que consta no processo **23081.021891/2016-56**, e da proposta da Licitante Vencedora do Pregão Eletrônico **174/2016** que integra o presente Contrato, como se aqui estivesse transcrita, para o fim acima e de acordo com as seguintes cláusulas e subcláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA
DO OBJETO

A CONTRATADA, compromete-se a prestar os **SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, NO CAMPUS DE SANTA MARIA/RS**, de acordo com as especificações e cardápio constante em anexo ao presente contrato, como se aqui estivesse transcrito.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONTRATANTE poderá aumentar ou diminuir o objeto, conforme Artigo 65, parágrafo 1º, da lei nº 8.666, de 21/06/93.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A CONTRATADA não poderá transferir a terceiros, no todo ou em parte, a execução do objeto.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A CONTRATADA obriga-se a manter válido, durante a vigência do contrato, o Licenciamento perante órgão Sanitário Estadual ou Municipal competente. É aceita a revalidação conforme decreto 74170 de 10 de junho de 1974.

CLÁUSULA SEGUNDA
DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A contratada deverá oferecer serviço de qualidade satisfatória, segundo parecer dos fiscais do contrato.



SUBCLÁUSULA ÚNICA

As reclamações, de qualquer natureza referente à prestação dos serviços, quando devidamente formalizadas, serão comunicadas a Contratada para providências. A falta de providências implicará na aplicação das penalidades previstas neste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA DA VIGÊNCIA

Os serviços serão prestados de forma parcelada, conforme solicitados pela UFSM, pelo período de 12 (doze) meses, a partir de ___ de ___ de 2016, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses, mediante aditamento contratual.

CLÁUSULA QUARTA DO PREÇO E DO VALOR DO CONTRATO

O valor estimado total para os serviços acima estipulados é de R\$ XX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), sendo que os valores unitários estão em anexo ao presente contrato.

SUBCLÁUSULA ÚNICA

O reajustamento dos preços será anual, com base na variação do INPC/IBGE, conforme determina a Lei 9.069/95 e legislação posterior.

CLÁUSULA QUINTA DO PAGAMENTO

A UFSM efetuará o pagamento mensalmente, a partir da entrega da Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pela unidade solicitante/UFSM, acusando o seu recebimento, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias a partir de sua entrega na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A autorização devidamente assinada, por dirigente da UFSM com competência legal, deverá acompanhar a Nota fiscal.

CLÁUSULA SEXTA
DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Para atender as despesas decorrentes desta contratação, a CONTRATANTE emitiu a Nota de Empenho **2016NEXXXXXX**.

CLÁUSULA SÉTIMA
DAS PENALIDADES

As penalidades, para o caso do não cumprimento do presente Contrato são as previstas no artigo 77 da Lei 8.666/93, bem como os artigos 86 e 87 do mesmo diploma legal.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A advertência verbal ou escrita será aplicada, independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver afastamento das condições Contratuais.

CLÁUSULA OITAVA
DAS MULTAS

As multas para o descumprimento de Cláusulas Contratuais são as seguintes:

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A multa em caso de inadimplemento da Contratada será de 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato. Em caso de reincidência a multa, será cobrado o dobro.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A Contratada será considerada inadimplente se não cumprir as obrigações estabelecidas neste Contrato. A Contratada também será considerada inadimplente se não cumprir com as condições estipuladas no anexo ao presente contrato.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

As multas e demais penalidades são independentes, sendo que a aplicação de uma sanção não prejudicará a aplicação de outra, nem isentará a responsabilidade pela ocorrência.



**CLÁUSULA NONA
DA GARANTIA CONTRATUAL**

Como garantia contratual a CONTRATADA cauciona a importância de R\$ _____ (____) equivalente a 5% (cinco por cento) do valor contratado, através de _____.

**CLÁUSULA DÉCIMA
DA RESCISÃO**

O presente Contrato poderá ser rescindido de acordo com o que estabelece o Artigo 78, da Lei n. 8666 de 21.06.93.

**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
DAS CONDIÇÕES DE QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA
DO GESTOR DO CONTRATO**

Fica indicado como gestor do Contrato da UFSM, conforme determina o artigo 67 da Lei 8.666/93, o servidor GILSON LUIZ SILVEIRA BICHUETI, SIAPE 0381698.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Ficam estabelecidas entre as partes as seguintes disposições gerais:

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A CONTRATADA reconhece os direitos da administração, conforme prevê o art. 55, Inciso IX, da Lei 8666/93.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A CONTRATADA obriga-se a manter, durante a vigência do Contrato, as

condições de qualificação e habilitação.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A CONTRATANTE se reserva o direito de fiscalizar a qualquer momento todos os procedimentos propostos e contratados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA *DO FORO*

Para dirimir qualquer dúvida a respeito do presente acordo o Foro competente será a Justiça Federal do Estado do Rio Grande do Sul, na cidade de Santa Maria.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA ANTICORRUPÇÃO LEI Nº. 12.846/2013

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

E para constar, lavrou-se o presente Contrato, que lido e achado conforme, vai assinado pelas partes contratantes, na presença de duas testemunhas, abaixo firmadas, maiores e capazes.

Santa Maria, de de 2016.

CONTRATANTE

CONTRATADA

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO:

TESTEMUNHAS

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO:



ANEXO AO CONTRATO __/2016

2. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, NO CAMPUS DE SANTA MARIA/RS, conforme segue:

Item	Descrição	Quant. Estimada diária	Quant. Estimada anual (total)	Vlr. Unit. (R\$)	Vlr. Anual (Total) (R\$)
01	Refeições: almoço	2.500	500.000		

- A) Após a homologação, a contratada terá até 30 dias para estabelecer-se no município de Santa Maria e iniciar a prestação dos serviços.
B) Não será permitida a subcontratação dos serviços.

1.1 ESPECIFICAÇÕES:

1.1.1. A produção das refeições será centralizada, produzida integralmente nas dependências da contratada.

1.1.2. O transporte das refeições, até o local de distribuição, ocorrerá em *container* isotérmico, em veículo exclusivo, com alvará sanitário atualizado.

1.1.3. A distribuição das refeições será do tipo misto, com *buffet* livre e prato principal porcionado por funcionário do RU capacitado para desenvolver a tarefa.

1.1.4. As refeições serão servidas de segunda a sexta-feira em dias letivos (período em que há aulas, ou seja, desconsiderar férias e feriado), conforme calendário escolar da UFSM.

1.1.5. A contratada fica ciente de que poderá atender também a demanda de refeições fornecidas a eventos da universidade, em finais de semana (sábado e domingo) e dias não letivos, em horários a definir.

1.1.6. Em caso de imprevistos, tais como paralisações das atividades acadêmicas e administrativas, a Universidade poderá suspender os pedidos de refeições.

1.2 ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES

1.2.1. Estimativa de 2.500 refeições ao dia, 500.000 refeições no ano.

1.3 PÚBLICO

1.3.1. Estudantes, técnicos administrativos e docentes da UFSM; e visitantes de outras instituições.

1.4 AGENDAMENTO

1.4.1. A previsão da quantidade de refeições será informada à contratada até as 15h00min do dia anterior. A confirmação do número de refeições será realizada até as 09h00min do dia.

1.5 HORÁRIO

1.5.1. As refeições serão servidas de segunda a sexta-feira, no seguinte horário: das 11h00min às 13h30min.

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

1.6 LOCAL

1.6.1. A distribuição das refeições ocorrerá nos refeitórios do Restaurante Universitário: Campus I, Refeitório II e Centro.

1.7 COMPRA DE CRÉDITOS E ACESSO

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

2 DESCRIÇÃO:

2.1. As refeições deverão ser entregues nos padrões técnicos determinados pela Resolução n° 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Portaria n° 78 de 15 de janeiro de 2009, da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

2.1.2. O Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados deverão estar implementados na contratada, bem como registros dos controles de temperaturas, capacitações, entre outros.

2.2 Cardápio

2.2.1. O cardápio será divulgado, mensalmente, à contratada pela nutricionista responsável do RU Campus I, e confirmado semanalmente;

2.2.2. O cardápio servido pela contratada no RU Campus II deverá ser o planejado para o RU Campus I e RU Campus Centro, exceto em caso de alterações não previstas;

2.2.3 A execução do cardápio é de responsabilidade integral do nutricionista da contratada, incluindo o planejamento das quantidades a serem produzidas até a distribuição e o controle de sobras;

2.2.4 O cardápio servido nas refeições (almoço) deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 860 Kcal/cada, com a distribuição calórica e respectivos per capita **médios** apresentados no quadro 2;

Preparação	Per capita da preparação pronta (g/ml)	VCT (Kcal)
Arroz branco/Integral	150	300
Feijão/Lentilha	155	100
Guarnição	50 a 160	140
Salada I	25 a 35	20
Salada II	25 a 35	20
Carne/Proteína de Soja	Mínimo 120	330
TOTAL		910

Quadro 2 - Distribuição calórica média das preparações

2.2.5 Os valores *per capita* da guarnição, carne e salada serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação. Será considerado como o peso das preparações de carne (no mínimo 120 g cozido) apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas



musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderados ossos, gorduras e molhos contidos nas preparações e frituras (quadro 2).

2.2.6 A proporção de proteína de soja será, em média, de 10% do total de refeições e o arroz integral de 20%.

2.2.7 A distribuição de macronutrientes estão descritas no quadro 3.

Refeições	Carboidratos	Proteínas	Gorduras totais	Gordura saturada
Almoço	60%	15%	25%	10%

Quadro 3 – Distribuição de macronutrientes do cardápio.

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

2.2.9. Deverá ser realizada a desinfecção com solução clorada dos vegetais crus e das frutas, conforme a legislação.

2.3 Controle de qualidade

2.3.1. Realizar o monitoramento de temperatura das preparações prontas, por lote, e fornecer o registro ao responsável no refeitório RU Campus II, no ato da entrega de cada lote;

2.3.2. Realizar a coleta das amostras de acordo com a legislação;

2.3.3. Contribuir, junto ao RU da UFMS, com a criação e monitoramento de indicadores de avaliação e controle da qualidade;

2.3.4. Realizar análise microbiológica dos alimentos e/ou manipuladores da empresa contratada, quando o RU da UFMS solicitar;

2.3.5. Responsabilizar-se pela destinação das sobras de alimentos prontos do almoço, que não foram para a distribuição, não devendo ser reaproveitadas no RU Campus II.

2.4 Funcionários

2.4.1. A contratada deverá manter funcionários habilitados e em número suficiente, no local de distribuição das refeições, para o controle das atividades, tais como transporte e descarregamento de *containers* isotérmicos, assim como prestar atendimento das eventuais ocorrências.

2.5 PARTICIPAÇÃO DO RU DA UFMS NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

2.5.1 Local

O RU da UFMS deverá disponibilizar:

2.5.1.1 O local de distribuição das refeições em adequadas condições de utilização, devidamente equipado e higienizado;

2.5.1.2 O serviço de manutenção predial na área interna do local como: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de canos, consertos de canos hidráulicos danificados, etc.

2.5.2 Utensílios e equipamentos

O RU da UFSM deverá fornecer:

2.5.2.1 Os utensílios para a distribuição das refeições, de materiais conforme estabelecido em legislação e de acordo com número de usuários;

2.5.2.2 Os palitos e descartáveis (guardanapos, toalhas de papel, outros);

2.5.2.3 O RU fornecerá as cubas gastronômicas com tampa e caixas térmicas compatíveis, em número suficiente;

2.5.3 Funcionários

2.5.3.1 O RU deverá disponibilizar pessoal necessário para a distribuição das refeições e higienização ambiental, dos utensílios e equipamentos utilizados nesta etapa, além do pessoal para a comercialização de créditos e controle do acesso dos usuários.

2.5.4 Higienização de instalações, equipamentos e utensílios

O RU da UFSM será responsável:

2.5.4.1 Pela execução dos serviços de higienização e conservação, das áreas internas e externas, dos equipamentos e utensílios, de acordo com as técnicas apropriadas.

2.5.4.2 Pelo fornecimento de todos os materiais e produtos necessários para a higienização das diversas instalações, equipamentos e utensílios.

2.5.4.3 Pela destinação dos resíduos sólidos oriundos das refeições servidas no almoço, mediante utilização de contrato existente (UFSM e empresa coletora de resíduos).

2.5.5 Preparações

O RU da UFSM deverá fornecer diariamente, no almoço, conforme a seguir:

2.5.5.1 A sobremesa composta por doce industrializado ou fruta *in natura* em bom estado de conservação (01 porção);

2.5.5.2 O suco de frutas preparado com suco concentrado (01 porção);

2.5.5.3 Os seguintes temperos: vinagre, óleo, orégano e molho vinagrete;

2.5.5.4 Água filtrada.

3 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

3.1 DA UFSM



3.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela licitante vencedora, de acordo com as especificações do Edital e os termos de sua proposta.

3.1.2 Notificar a licitante vencedora por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições na execução do serviço, fixando prazo para sua retificação.

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

3.1.4 O pagamento será atualizado monetariamente pela variação INPC/IBGE, ocorrida no período, a partir da data do prazo final do adimplemento

3.1.5 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal fornecida pela contratada.

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

3.2 DA CONTRATADA

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 legislação sanitária vigente, e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

A contratada deverá, conforme a seguir:

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

3.2.2 Não comercializar qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado.

3.2.3 Permitir que os responsáveis, pelo RU da UFSM, realizem vistorias nos locais de preparação e acondicionamento dos alimentos;

3.2.4 Permitir a vistoria dos alimentos servidos nos *buffet*, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados;

3.2.4.1 A contratada deverá providenciar a reposição da preparação em até 30 minutos no máximo, em condições ideais e adequadas de consumo, em caso de falta, descarte ou acidente com alguma preparação.

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

3.2.6 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando qualquer funcionário

considerado em conduta inconveniente pelos responsáveis do RU da UFSM;

3.2.7 Manter o seu pessoal uniformizado, identificado e provido dos equipamentos de proteção individual (EPI);

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

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

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

3.2.11 Manter sediado, junto à Administração da contratada, durante os turnos de trabalho, funcionários encarregados de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

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

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

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

3.2.15 Instruir a seus funcionários, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório.

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

3.2.17 Responsabilizar-se pelo transporte das refeições em condições adequadas conforme o padrão sanitário vigente.

4 DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

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

4.1 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionário da licitante vencedora que estiver sem uniforme ou identificação, que dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

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

4.3 O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das especificações deste Edital consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do



ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da UFSM, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

4.4 A fiscalização poderá retirar alimentos do *buffet* que não estiverem em condições de consumo ou com outra característica sensorial em desacordo.

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

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