



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº **37/2018**

A Universidade Federal de Santa Maria, por meio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº 86.604, de 1º de Novembro de 2017, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Menor Preço Global, para CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS DE CACHOEIRA DO SUL - UFSM, 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. **23081.012291/2018-69**.

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

DATA: **13/04/2018**.

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 DO CAMPUS DE CACHOEIRA DO SUL - UFSM, 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 n° 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 9° 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. O pregoeiro verificará online a ocorrência de registro de penalidades junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativas – CNJ, Lista de Inidôneos do TCU e Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF.

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 **13/04/2018**, 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, para todos os itens do termo de referência.

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. **Para a composição do preço unitário de cada item do presente pregão deverá ser considerado 02 (duas) casas decimais, de acordo com as exigências citadas no Termo de Referência em anexo ao presente Edital.**

5.4.3.1. Nos preços de cada produto deverão estar incluídos, obrigatoriamente, impostos, taxas, fretes, treinamentos, assistência técnica, manutenção e quaisquer outras despesas incidentes para a execução do objeto licitado.

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 **13/04/2018** terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico nº **37/2018**, 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 UFSC, o mesmo não será aceito.

7.2. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de menor preço global, 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 as licitantes através de um representante legal (autorizado via procuração), deverão efetuar visita ao local para o conhecimento do espaço físico onde os serviços serão prestados.

7.2.2.1. A visita deverá ser agendada, com antecedência, em horário comercial pelo telefone (51) 3724-8450, com TOBIAS ABICH RODRIGUES.

7.2.2.2. O prazo para as visitas encerrar-se-á às 17:00 horas do dia **12/04/2018**.

7.2.2.3. Será emitida uma declaração de visita devidamente assinada pelo responsável da UFSC.

7.2.3. A licitante poderá optar por não realizar a visita técnica, devendo neste caso, apresentar um documento declarando a concordância com todas as condições do edital e do objeto licitado.

7.2.4. A declaração de visita ou de concordância com todas as condições do edital e do objeto licitado deverá ser digitalizada no sítio *comprasgovernamentais* ou enviada para o e-mail: pregao@ufsc.br, nos prazos estabelecidos pelo pregoeiro, via chat.

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 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;

e. Qualificação técnica, mediante a apresentação, em uma única via, de cópia(s) autenticada(s), ou cópia(s) acompanhada(s) do(s) original(is), de atestado(s) expedido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprove(m) a aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação, de, no mínimo, 50% do número estimado de refeições. Nos atestados deverá constar o nome da pessoa para contato com seu respectivo telefone/fax, endereço e e-mail.

f. Cópia da Certidão de Registro e Quitação (CRQ), conforme Resolução do CFN N°510/2012;

g. Cópia de Alvará Sanitário da licitante, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida; sendo aceita a revalidação conforme decreto 74.170 de 10 de junho de 1974;



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.

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.
- E) Declaração de não utilização de trabalho degradante ou forçado.
- F) Declaração de Acessibilidade.

OBS: Os documentos referentes às alíneas “B”, “C”, “D”, “E” e “F” 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 o 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, encontram-se nas seguintes rubricas: UG 153457, Natureza da despesa 33903900, Programa de Trabalho 108380.M13B3G2320R, FR 0100.000000.

13. DO PAGAMENTO

13.1. A UFSM efetuará o pagamento, mensalmente, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pela unidade solicitante da UFSM, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega da fatura/nota fiscal na UFSM, desde que não haja impedimento legal.

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

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

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

14. DAS PENALIDADES E MULTAS

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

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

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

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

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

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

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

Vencedora.

14.7. As multas previstas são as seguintes:

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

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

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

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. O serviço prestado fora das especificações, ficará sujeito à 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.

15.6.1. A licitante vencedora terá o prazo de até 90 (noventa) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, para apresentar o Protocolo de solicitação do Alvará Sanitário para o local onde serão produzidas as refeições.

15.6.2. A licitante vencedora terá o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, para apresentar o Alvará Sanitário definitivo do local onde serão produzidas as refeições.

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 TOBIAS ABICH RODRIGUES, SIAPE 2336489, 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. Dúvidas quanto à Especificações Técnicas, informações e outros elementos necessários ao perfeito conhecimento das regras desta licitação, bem como outros pedidos de esclarecimentos, deverão ser encaminhadas para a Coordenação de Licitações através do e-mail 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. Cópias deste Edital, bem como Termo de Referência e demais anexos, estão disponíveis para download nos portais www.comprasgovernamentais.gov.br e site.ufsm.br.

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

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

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

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

Santa Maria – RS, 02 de abril de 2018.

JAYME WORST
Coordenador de Licitações

TERMO DE REFERÊNCIA AO PREGÃO ELETRÔNICO 37/2018

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação o contrato para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio de operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição das refeições, por empresa especializada (Pessoa Jurídica), parceladamente. O serviço será prestado no Refeitório/Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria – Campus Cachoeira do Sul (UFSM/CS), localizado na Rua Aristides Moreira, 295 (entrada pela rua lateral), Bairro Santo Antônio, e/ou no Campus Definitivo da UFSM em Cachoeira do Sul, localizado na Rodovia Taufik Germano, 3013, Bairro Noêmia, à medida que a conclusão das obras permitir o seu funcionamento, assegurando-se uma alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando em conformidade com o termo de referência.

1.2. Serviços tipo autosserviços com *buffets*.

1.3. Estimativa diária:

1.3.1. 1º semestre – DIÁRIO – 20 desjejuns, 280 almoços e 140 jantãs

1.3.2. 2º semestre – DIÁRIO – 30 desjejuns, 350 almoços e 170 jantãs

1.4. As quantidades de refeições serão solicitadas ao licitante até as 7h (mesmo dia) para o desjejum, 7h30 para o almoço (mesmo dia) e até as 13h30min para o jantar (mesmo dia); admitindo-se uma variação para mais e para menos de 10% da quantidade agendada.

1.4.1. A licitante vencedora compromete-se a fornecer refeições até pelo menos 10% acima da quantidade das refeições agendadas. O pagamento será efetivado somente se essas refeições forem realizadas.

1.4.2. A UFSM/CS compromete-se com o pagamento das refeições realizadas. Em caso de não comparecimento de agendamentos em percentual superior a 10%, a UFSM realizará o pagamento de 90% das refeições agendadas.

1.5. O total de refeições diárias referentes ao desjejum, almoço e jantar está detalhado no quadro abaixo:

Item	Refeições	Quantidade anual estimada	Valor unitário estimado R\$	Valor total estimado R\$
01	Desjejum (café da manhã)	5.000		
02	Almoço	56.700		
03	Jantar	27.900		
Item	KIT	Quantidade anual estimada	Valor unitário estimado R\$	Valor total estimado R\$
04	Desjejum (café da manhã)	1.000		
05	Almoço	1.000		
06	Jantar	1.000		

*Pode ser ofertado um KIT com as três refeições ou ocasionalmente separado por refeição, portanto o valor deve ser separado por tipo de refeição.

1.6. As refeições serão servidas de segunda a sexta-feira, nos seguintes horários:

Desjejum: 07h00min às 08h00min

Almoço: das 11h30min às 13h30min

Jantar: das 17h30min às 19h00min

1.6.1. Para os sábados, domingos e feriados, no último dia útil anterior a estes, a licitante vencedora deverá distribuir os gêneros alimentícios das refeições do desjejum, almoço e jantar para os alunos da Casa do Estudante (CEU) e serão pagos à licitante vencedora os valores contratados para cada refeição.

1.6.2. A composição de **um kit (equivalente a um desjejum)** deverá seguir, basicamente, o disposto abaixo, podendo sofrer alterações:



Pão francês – 2 unidades OU pão de forma fatiado – 4 fatias
Leite em pó – 50g
Café solúvel – 10g
Margarina – 1 blister
Geleia – 1 blister
Queijo – 1 fatia
Presunto – 1 fatia
Fruta* – 1 unidade

1.6.3. A composição de **um kit (equivalente a um almoço ou janta)** deverá seguir, basicamente, o disposto abaixo, podendo sofrer alterações:

Arroz – 100g (1 porção)
Macarrão ou batata – 100g
Bife (gado ou frango) – 1 unidade (120g) OU Sardinha – 1 lata (125g)
Tomate – 1 unidade
Cebola – 1 unidade
Cenoura OU chuchu OU beterraba – 1 unidade
Fruta* – 1 unidade

*As frutas deverão variadas, evitando-se repetir a mesma fruta nos kits de um mesmo dia.

2. LOCALIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E FORMA DE FUNCIONAMENTO

2.1. O local do refeitório principal e suas adequações para atendimento de todas as condições de utilização constantes na legislação vigente são de responsabilidade da Prefeitura Municipal de Cachoeira do Sul.

2.1.1. Poderá haver a necessidade de distribuição (entrega e fornecimento das refeições) no Campus Definitivo da UFSM em Cachoeira do Sul, localizado na Rodovia Taufik Germano, 3013, Bairro Noêmia, à medida a conclusão das obras permitir o seu funcionamento.

2.2. A UFSM/CS fornecerá as mesas e cadeiras para o refeitório.

2.2.1. Não será fornecido local de preparo para os alimentos. Ficará a cargo da licitante vencedora.

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/CS.

2.3.1. A comercialização dos créditos para os usuários e o controle do acesso ao restaurante serão realizados por servidores e/ou bolsistas da UFSM/CS.

3. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PELA LICITANTE VENCEDORA

3.1. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pela Resolução nº216 de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, Resolução nº 275 de 21 de outubro de 2002 - ANVISA e Portaria nº78 de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul.

3.2. A licitante vencedora deverá utilizar as instalações do(s) refeitório(s) para a distribuição das refeições.

3.3. As refeições (desjejum, almoço e jantar) deverão seguir a distribuição de macronutrientes descritas abaixo:

Refeições	Carboidratos	Proteínas	Gorduras totais	Gordura saturada
Desjejum	60%	15%	25%	Menor que 10%
Almoço	60%	15%	25%	Menor que 10%
Jantar	60%	15%	25%	Menor que 10%

3.4. Média de valor calórico do desjejum, almoço e jantar deverá ser a seguinte:

Desjejum 400kcal
Almoço 800kcal
Jantar 800Kcal

Média de valor calórico das preparações:

Desjejum

<i>Preparação</i>	<i>Nº porções</i>	<i>VCT</i>
Café passado (200ml)	1	90kcal
Leite quente (150ml)		
Leite gelado (200ml)		
Achocolatado em pó*		
Açúcar/Adoçante		
Pão tipo francês (50g) – 2 unidades <u>OUP</u> Pão de forma fatiado – 4 fatias	1	200kcal
Margarina	1	40kcal
Geleia/Doce de leite	1	
Fruta**	1	
Queijo***	1	35kcal
Presunto***	1	35kcal

Obs: Os valores per capita de cereal, achocolatado, açúcar/adoçante serão variáveis, pois dependerão da demanda.

***Achocolatado em pó instantâneo, em pó homogêneo, cor marrom claro a escuro, enriquecido com vitaminas.**

****Servir pelo menos 3 frutas diferentes durante a semana, sendo pelo menos uma vez na semana servido mamão.**

*****Queijo Tipo Mussarela de leite de vaca de boa qualidade, fatiado, não prensado, de consistência semi dura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado.**

******Presunto cozido de suíno magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios.**

Almoço e Jantar

<i>Preparação</i>	<i>Nº porções</i>	<i>VCT</i>
Arroz branco e Arroz integral*	1	120kcal
Feijão (140g cozido)	1	85kcal
Guarnição	1	140kcal
Salada 1	2	40kcal
Salada 2 (cozida 3x na semana)		
Carne (100g)**	1	255kcal
Sobremesa***	1	80kcal
Suco	200ml	80kcal

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

***Disponibilizar as duas opções.**

****Será considerado como o peso das preparações de carne (no mínimo 100g 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,**



produtos cárneos (salsicha, salsichão, hambúrguer, steaks de carne/frango) ou os molhos contidos nas preparações e frituras.

*****Servir sobremesa elaborada (sagu, arroz de leite, torta de bolacha, gelatina...) duas vezes na semana.**

3.5. Fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando o mesmo for solicitado pela nutricionista da UFSM/CS.

3.6. O fornecimento de utensílios: copos, talheres de inox sem plástico (garfo, faca e colher de sobremesa), tábuas de polietileno, escorredor de massa, bandejas de plástico, canecas, panelas, colheres industriais, pratos e o que houver necessidade, serão de responsabilidade da licitante. Os utensílios devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação e devem ser de acordo com número de usuários que frequentarem o Refeitório.

3.7. No desjejum, a licitante vencedora poderá optar pelo fornecimento do café através de cafeteira multibebidas, a qual deverá oferecer, no mínimo, café com leite, chocolate quente e café expresso, na porção de 200ml por pessoa. **No caso de optar pela cafeteira multibebidas, deverá ofertar em separado o leite gelado, na porção de 200ml por pessoa, achocolatado, açúcar e adoçante.**

3.8. Seguir rigorosamente a frequência das preparações (**Anexo I do Termo de Referência**), somente sendo permitida alteração no cardápio com prévia autorização da nutricionista UFSM/CS.

3.8.1. A guarnição deverá ser oferecida de forma livre, exceto em preparações mais elaboradas (tortinhas, pastel, batata dorê, bolinhos...).

3.8.2. A guarnição elaborada deve ser ofertada no mínimo uma vez por semana.

3.8.3. Arroz, feijão e saladas deverão ser ofertados de forma livre.

3.8.4. Salada cozida deve ser ofertada no mínimo três vezes por semana.

3.8.5. Como sobremesa deve ser ofertada uma fruta média três vezes por semana e uma porção de sobremesa elaborada duas vezes por semana.

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

3.10. No almoço e jantar, deverão ser disponibilizados diariamente os seguintes temperos: vinagre, sal, pimenta em molho, azeite, orégano e vinagrete.

3.11. Fornecer guardanapo e palito.

3.12. Fornecer água filtrada diariamente.

3.13. Utilizar somente maionese industrializada (ou sem ovo) na elaboração dos cardápios.

3.14. O fornecimento das refeições deverá ocorrer somente no Restaurante Universitário, ficando proibido o transporte das preparações para serem consumidos em outros locais.

3.15. Não serão tolerados atrasos no início e durante a distribuição de refeições devido ao mau dimensionamento das quantidades elaboradas, sendo de responsabilidade integral da nutricionista da licitante vencedora o planejamento da execução do cardápio, desde a compra até a distribuição.

3.16. A licitante vencedora deverá executar o controle integrado de pragas, 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. Este controle deve ocorrer num intervalo máximo de seis meses ou conforme a necessidade, mantidos registros da operação.

- 3.17. A licitante vencedora deverá executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção dos equipamentos, móveis e utensílios; os mesmos devem ser devidamente registrados.
- 3.18. A licitante vencedora deverá realizar treinamentos periódicos semestrais registrados como oficinas de treinamento e atualização sobre Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronização e legislação vigente.
- 3.19. A licitante vencedora deverá realizar o registro de temperatura dos alimentos e equipamentos, realizar a coleta das amostras de acordo com a legislação além de permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos e manipuladores quando UFSM solicitar.
- 3.20. A utilização de sobras de alimentos prontos **que não foram para a distribuição** somente pode ser realizada quando estritamente necessária e desde que todas as etapas de controle de tempo e temperatura tenham sido monitoradas com exatidão; no caso de isto ocorrer, a nutricionista da UFSM/CS deverá ser informada.
- 3.21. A licitante vencedora deverá realizar a desinfecção com solução clorada dos vegetais crus e das frutas, conforme a legislação.
- 3.22. A licitante vencedora deverá contribuir, junto à UFSM, com a criação e monitoramento de indicadores de avaliação e controle da qualidade.
- 3.23. A UFSM pode revisar o Manual de Boas Práticas, registros dos Procedimentos Operacionais Padronizados, controle de temperaturas, capacitações, entre outros.
- 3.24. 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.
- 3.25. 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.
- 3.26. Orientar seus empregados sobre a proibição de fumar, tossir e falar sobre os alimentos, e a forma adequada de lavagem das mãos;
- 3.27. Organizar utensílios de trabalho;
- 3.28. Planejar a rotina dos trabalhos;
- 3.29. Planejar a limpeza dos utensílios;
- 3.30. Organizar os ingredientes conforme utilização;
- 3.31. Executar a pré-lavagem e desinfecção de verduras e legumes;
- 3.32. Efetuar o corte de verduras e legumes;
- 3.33. Realizar o pré-preparo de carnes para cocção;
- 3.34. Efetuar a higienização de alimentos;
- 3.35. Preparar sucos, controlando sua distribuição;
- 3.36. Preparar molhos, saladas, sopas e temperos;
- 3.37. Elaborar massas, caldos, fundos e molhos básicos;
- 3.38. Realizar a cocção de gêneros alimentícios;
- 3.39. Elaborar o pré-cozimento de alimentos;
- 3.40. Observar padrão de qualidade dos alimentos;
- 3.41. Montar os balcões térmicos e os refrigeradores;
- 3.42. Abastecer os displays com utensílios (bandejas, pratos, talheres, copos, etc...);
- 3.43. Abastecer os balcões térmicos/ refrigeradores com alimentos preparados; reabastecer imediatamente para que não falte qualquer item do cardápio ou cause interrupção no fluxo;
- 3.44. Servir e porcionar os alimentos limitados;
- 3.45. Limpar as mesas, balcões e os utensílios logo após as refeições;
- 3.46. Higienizar os equipamentos utilizados na cocção dos alimentos;
- 3.47. Providenciar destino para as sobras de alimentos;
- 3.48. 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;
- 3.49. Armazenar os alimentos de acordo com as normas de higiene;
- 3.50. Operar equipamentos de limpeza dos utensílios;



3.51. Período de férias e greve fica á critério da instituição definir o fornecimento das refeições.

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

4.1. A licitante vencedora, além do fornecimento da alimentação e de todos os equipamentos e pessoal necessário para servi-la aos alunos e servidores e também da mão-de-obra, dos saneantes domissanitários, dos materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços de limpeza do Refeitório e demais atividades correlatas, obriga-se a:

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

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

4.4. 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.

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

5.1. Usuários com matrícula ativa na UFSC;

5.2. Usuários convidados, através de comunicação pelos setores responsáveis da instituição;

5.3. Servidores da UFSC.

6. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA

6.1. Os serviços, objeto deste Termo de referência, 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 Resolução – RDC nº 216, de 115 de setembro de 2004, e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

6.2. Manter, durante o período de vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

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

6.4. A licitante vencedora deverá permitir que os servidores, designados como fiscais, realizem vistorias nos locais de preparação e acondicionamento dos alimentos.

6.5. 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.

6.5.1 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.

6.6. 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 e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do prédio.

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

6.8. 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.

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

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

6.11. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir os danificados em até 24 horas.

6.12. 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.

6.13. 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.

6.14. 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 UFSM/CS e tomarão as providências pertinentes, para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas.

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

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

6.17. Instruir a seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório.

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

6.19. 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.

6.20. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta higienização nos respectivos manuseios.

6.21. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

6.22. Manter sediado, junto à Administração durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.

6.23. Adotar boas práticas de otimização de recursos/ redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

6.23.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;



- 6.23.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- 6.23.3. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 6.23.4. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
- 6.23.5. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como sobre pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
- 6.23.6. 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. DAS RESPONSABILIDADES DA UFSM:

- 7.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei 8.666/93;
- 7.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela licitante vencedora, de acordo com as especificações do Edital e os termos de sua proposta.
- 7.3. Notificar a licitante vencedora por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições na execução do serviço, fixando prazo para sua retificação.
- 7.4. Pagar à licitante vencedora os valores resultantes das prestações dos serviços, nos prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 7.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela licitante vencedora.
- 7.6. A UFSM não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela licitante vencedora com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da licitante vencedora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. 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:

- 8.1 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da licitante vencedora que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.
- 8.2. O Campus Cachoeira do Sul 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.
- 8.3. 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.

8.4. A fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos do *buffet* que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo.

8.5. 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.

8.6. O representante da UFSM deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento do contrato.

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

8.8. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos nos anexos a esse contrato.

8.9. Não obstante a Licitante Vencedora seja a única responsável pela execução de todo o serviço, a UFSM/CS 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 designado.

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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 eprepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

ANEXO I – FRÊQUENCIA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ALMOÇO/ JANTAR

Leguminosas		
Tipo	Especificação	Frequência
Feijão preto	Temperos: sal, alho, cebola, louro, óleo de soja, bacon.	-----
Feijão carioca	Temperos: alho, cebola, bacon, louro, óleo de soja.	Semanal
Lentilha	Temperado com sal, alho, cebola, calabresa óleo de soja.	Quinzenal

Carnes/ Gado		
Tipo	Especificação	Frequência
Almôndegas assada	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão, salsinha e orégano.	Mensal
Carne moída (alcatra)	Temperos: sal, alho, cebola, pimentão, salsinha orégano e óleo de soja.	Semanal
Carne em cubos (acém)	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão e colorau.	Semanal



Bife acebolado coxão mole/duro grelhado ou com molho	Temperos: sal, alho, cebola, pimenta	Semanal
Carne de panela (patinho/alcatra)	Temperos: sal, alho, cebola, pimentão, salsinha e óleo de soja.	Quinzenal
Carne assada	Temperos: sal, alho, cebola	Mensal
Carnes/ Frango		
Frango, coxa e sobrecoxa com pele, assada.	Temperos: alho, cebola, colorau, orégano e pimentão.	Quinzenal
Frango, filé, à milanesa.	Temperos: alho, cebola, vinagre, tempero verde, pimentão, óleo de soja e passado em farinha de rosca.	Mensal
Frango, peito grelhado	Temperos: alho, cebola, colorau, orégano e pimentão.	Semanal
Frango (cubos)	Temperos: alho, cebola, colorau, orégano, pimentão, mostarda e creme de leite.	Quinzenal
Frango em cubos xadrez	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão, cenoura, colorau, óleo de soja e molho shoyo.	Mensal
Carnes/ Porco		
Tipo	Especificação	Frequência
Lombinho	Temperos: sal, alho, pimenta preta, suco de limão e óleo de soja.	Quinzenal
Carré	Temperos: sal, alho, pimenta preta, suco de limão.	Quinzenal

Guarnição*		
Tipo	Especificação	Frequência
Creme de milho	Temperos: molho branco c/ creme de leite, sal, alho, pimenta preta e milho cortado.	Sem definição
Farofa colorida	Farinha de mandioca torrada, caldo de legumes, cebola, bacon, calabresa, cenoura, sal e óleo de soja.	Sem definição
Panqueca	Massa de panqueca, carne moída ou frango desfiado	Sem definição

	ou legumes c/ molho	
Lasanha	Massa para lasanha, creme de leite, carne moída ou frango desfiado temperada com sal, cebola, alho, tempero verde com molho de tomate.	Sem definição
Escondidinho	Amassar mandioca cozida juntando ao leite, a manteiga, creme de leite e o sal e faça um purê, fazer molho vermelho com carne, adicionar queijo após gratinar no forno.	Sem definição
Nhoque ao molho vermelho		Sem definição
Brócolis cozido ao molho branco	Pedaços de brócolis e couve-flor cozidos a vapor com sal, adicionados de molho branco c/ creme de leite	Sem definição
Polenta frita	Polenta pré-cozida cortada em retângulos e frita em óleo de soja por imersão.	Sem definição
Pastel	Frito, recheio de carne moída ou frango desfiado ou legumes com queijo	Sem definição
Batata palha Industrializada		Sem definição
Salada de maionese	Preparada pela mistura de batata cozida e em cubos com sal, ovo cozido, cebola picada, cenoura cozida em cubos, tempero verde e óleo de soja.	Sem definição
Bolinho de arroz com legumes	Preparado com arroz tipo 1 cozido misturado com cenoura e tempero verde picados, adicionado de sal e frito em imersão em óleo de soja.	Sem definição
Moranga caramelada	Moranga cozida com sal e água, refogada em calda de açúcar.	Sem definição
Salpicão de frango	Maionese, frango desfiado, cenoura, milho, pepino	Sem definição

*Guarnições diferenciadas devem constar no cardápio (Almoço e Jantar) semanalmente, variando as preparações.

Saladas		
Tipo	Especificação	Frequência
Alface crespa	Folhas	-----
Abobrinha italiana	Ralada	Quinzenal
Beterraba	Ralada/ cozida	Semanal
Brócolis	Picado cozido	Quinzenal



Cenoura	Ralada/ cozida	Semanal
Chuchu	Cozido/picado	Quinzenal
Pepino	Rodelas	Quinzenal
Repolho roxo ou branco	Picado/refogado	Quinzenal
Rúcula	Folhas	Semanal
Tomate	Fatias	Semanal
Vagem	Fatias	Quinzenal
Couve	Refogada na manteiga, cebola, alho e sal.	Quinzenal
Couve-flor	Cozida ao vapor	Quinzenal

Sobremesa /Fruta*		
Tipo	Especificação	Frequência
Frutas da estação	Fruta in natura – ofertar 2 frutas diferentes durante a semana	
Salada de fruta**	Preparado com suco das frutas (3 tipos diferentes e adicionar 3 col. rasas de açúcar).	Quinzenal
Sobremesa/ Industrializada*		
Paçoquinha	Doce industrializado de amendoim.	Mensal
Mariola	Doce industrializado de banana.	Mensal
Rapadura de leite	Doce industrializado de leite.	Mensal
Sobremesa/ Elaborada**		
Mousse de maracujá	Amido de milho misturado a leite condensado, leite em pó sabor maracujá e açúcar.	Mensal
Flan de chocolate	Amido de milho misturado a leite, leite condensado, creme de leite e achocolatado e açúcar.	Mensal
Torta de bolacha	Amido de milho misturado a leite, leite condensado e açúcar, fazendo camadas com bolacha doce.	Mensal
Pudim	Leite, leite condensado, ovos, açúcar para a calda	Mensal
Sagu de vinho	Sagu industrializado, adicionado de vinho tinto suave, com adição de açúcar, cravo e canela.	Mensal

Arroz doce	Arroz tipo 1 cozido, adicionado de açúcar, amido de milho e canela em pó.	Mensal
------------	---	--------

*Sobremesa elaborada 2x semana, sobremesa industrializada 1x na semana e fruta 2x semana

**Sobremesa 100g a porção individual



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CONTRATO __/2018

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. Luciano Schuch, 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 DO CAMPUS de Cachoeira do Sul - UFSM**, 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 **23081.012291/2018-69**, e da proposta da Licitante Vencedora do Pregão Eletrônico **37/2018** 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 DO CAMPUS de Cachoeira do Sul - UFSM**, 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 2018, 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 **2018NEXXXXXX**.

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 previstas são as seguintes:

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Será passível de penalidade a CONTRATADA que infringir qualquer dispositivo legal (federal, estadual e/ou municipal); não cumprir quaisquer dos itens deste Contrato

e/ou desobedecer às normas e procedimentos emanadas da UFSM, complementares a este Contrato.

CLÁUSULA 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 TOBIAS ABICH RODRIGUES, SIAPE 2336489.

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.

SUBCLÁUSULA QUARTA

A contratada terá o prazo de até 90 (noventa) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, para apresentar o Protocolo de solicitação do Alvará Sanitário para o local onde serão produzidas as refeições.

SUBCLÁUSULA QUINTA

A contratada terá o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, para apresentar o Alvará Sanitário definitivo do local onde serão produzidas as refeições.

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 2018.

CONTRATANTE

CONTRATADA

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO:

TESTEMUNHAS

NOME:
CARGO:

NOME:
CARGO:



ANEXO AO CONTRATO XXX/2018

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação o contrato para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio de operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição das refeições, por empresa especializada (Pessoa Jurídica), parceladamente. O serviço será prestado no Refeitório/Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria – Campus Cachoeira do Sul (UFSM/CS), localizado na Rua Aristides Moreira, 295 (entrada pela rua lateral), Bairro Santo Antônio, e/ou no Campus Definitivo da UFSM em Cachoeira do Sul, localizado na Rodovia Taufik Germano, 3013, Bairro Noêmia, à medida que a conclusão das obras permitir o seu funcionamento, assegurando-se uma alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando em conformidade com o termo de referência.

1.2. Serviços tipo autosserviços com *buffets*.

1.3. Estimativa diária:

1.3.1. 1º semestre – DIÁRIO – 20 desjejuns, 280 almoços e 140 jantas

1.3.2. 2º semestre – DIÁRIO – 30 desjejuns, 350 almoços e 170 jantas

1.4. As quantidades de refeições serão solicitadas ao licitante até as 7h (mesmo dia) para o desjejum, 7h30 para o almoço (mesmo dia) e até as 13h30min para o jantar (mesmo dia); admitindo-se uma variação para mais e para menos de 10% da quantidade agendada.

1.4.1. A contratada compromete-se a fornecer refeições até pelo menos 10% acima da quantidade das refeições agendadas. O pagamento será efetivado somente se essas refeições forem realizadas.

1.4.2. A UFSM/CS compromete-se com o pagamento das refeições realizadas. Em caso de não comparecimento de agendamentos em percentual superior a 10%, a UFSM realizará o pagamento de 90% das refeições agendadas.

1.5. O total de refeições diárias referentes ao desjejum, almoço e jantar está detalhado no quadro abaixo:

Item	Refeições	Quantidade anual estimada	Valor unitário estimado R\$	Valor total estimado R\$
01	Desjejum (café da manhã)	5.000		
02	Almoço	56.700		
03	Jantar	27.900		
KIT				
Item	KIT	Quantidade anual estimada	Valor unitário estimado R\$	Valor total estimado R\$
04	Desjejum (café da manhã)	1.000		
05	Almoço	1.000		
06	Jantar	1.000		

*Pode ser ofertado um KIT com as três refeições ou ocasionalmente separado por refeição, portanto o valor deve ser separado por tipo de refeição.

1.6. As refeições serão servidas de segunda a sexta-feira, nos seguintes horários:

Desjejum: 07h00min às 08h00min

Almoço: das 11h30min às 13h30min

Jantar: das 17h30min às 19h00min

1.6.1. Para os sábados, domingos e feriados, no último dia útil anterior a estes, a contratada deverá distribuir os gêneros alimentícios das refeições do desjejum, almoço e jantar para os alunos da Casa do Estudante (CEU) e serão pagos à contratada os valores contratados para cada refeição.

1.6.2. A composição de **um kit (equivalente a um desjejum)** deverá seguir, basicamente, o disposto abaixo, podendo sofrer alterações:

Pão francês – 2 unidades OU pão de forma fatiado – 4 fatias

Leite em pó – 50g

Café solúvel – 10g

Margarina – 1 blister

Geleia – 1 blister

Queijo – 1 fatia

Presunto – 1 fatia

Fruta* – 1 unidade

1.6.3. A composição de **um kit (equivalente a um almoço ou janta)** deverá seguir, basicamente, o disposto abaixo, podendo sofrer alterações:

Arroz – 100g (1 porção)

Macarrão ou batata – 100g

Bife (gado ou frango) – 1 unidade (120g) OU Sardinha – 1 lata (125g)

Tomate – 1 unidade

Cebola – 1 unidade

Cenoura OU chuchu OU beterraba – 1 unidade

Fruta* – 1 unidade

*As frutas deverão variadas, evitando-se repetir a mesma fruta nos kits de um mesmo dia.

2. LOCALIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E FORMA DE FUNCIONAMENTO

2.1. O local do refeitório principal e suas adequações para atendimento de todas as condições de utilização constantes na legislação vigente são de responsabilidade da Prefeitura Municipal de Cachoeira do Sul.

2.1.1. Poderá haver a necessidade de distribuição (entrega e fornecimento das refeições) no Campus Definitivo da UFSM em Cachoeira do Sul, localizado na Rodovia Taufik Germano, 3013, Bairro Noêmia, à medida a conclusão das obras permitir o seu funcionamento.

2.2. A UFSM/CS fornecerá as mesas e cadeiras para o refeitório.

2.2.1. Não será fornecido local de preparo para os alimentos. Ficará a cargo da contratada.

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/CS.

2.3.1. A comercialização dos créditos para os usuários e o controle do acesso ao restaurante serão realizados por servidores e/ou bolsistas da UFSM/CS.

3. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PELA CONTRATADA

3.1. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pela Resolução n°216 de 15 de setembro de 2004 - ANVISA, Resolução n° 275 de 21 de outubro de 2002 - ANVISA e Portaria n°78 de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul.

3.2. A contratada deverá utilizar as instalações do(s) refeitório(s) para a distribuição das refeições.

3.3. As refeições (desjejum, almoço e jantar) deverão seguir a distribuição de macronutrientes descritas abaixo:

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



Jantar	60%	15%	25%	Menor que 10%
--------	-----	-----	-----	---------------

3.4. Média de valor calórico do desjejum, almoço e jantar deverá ser a seguinte:

Desjejum	400kcal
Almoço	800kcal
Jantar	800Kcal

Média de valor calórico das preparações:

Desjejum

<i>Preparação</i>	<i>Nº porções</i>	<i>VCT</i>
Café passado (200ml)	1	90kcal
Leite quente (150ml)		
Leite gelado (200ml)		
Achocolatado em pó*		
Açúcar/Adoçante		
Pão tipo francês (50g) – 2 unidades <u>OUP</u> Pão de forma fatiado – 4 fatias	1	200kcal
Margarina	1	40kcal
Geleia/Doce de leite	1	
Fruta**	1	
Queijo***	1	35kcal
Presunto***	1	35kcal

Obs: Os valores per capita de cereal, achocolatado, açúcar/adoçante serão variáveis, pois dependerão da demanda.

***Achocolatado em pó instantâneo, em pó homogêneo, cor marrom claro a escuro, enriquecido com vitaminas.**

****Servir pelo menos 3 frutas diferentes durante a semana, sendo pelo menos uma vez na semana servido mamão.**

*****Queijo Tipo Mussarela de leite de vaca de boa qualidade, fatiado, não prensado, de consistência semi dura, rígida, textura compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado.**

******Presunto cozido de suíno magro, fatiado, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios.**

Almoço e Jantar

<i>Preparação</i>	<i>Nº porções</i>	<i>VCT</i>
Arroz branco e Arroz integral*	1	120kcal
Feijão (140g cozido)	1	85kcal
Guarnição	1	140kcal
Salada 1	2	40kcal
Salada 2 (cozida 3x na semana)		
Carne (100g)**	1	255kcal
Sobremesa***	1	80kcal
Suco	200ml	80kcal

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

***Disponibilizar as duas opções.**

****Será considerado como o peso das preparações de carne (no mínimo 100g 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, produtos cárneos (salsicha, salsichão, hambúrguer, steaks de carne/frango) ou os molhos contidos nas preparações e frituras.**

*****Servir sobremesa elaborada (sagu, arroz de leite, torta de bolacha, gelatina...) duas vezes na semana.**

3.5. Fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando o mesmo for solicitado pela nutricionista da UFSM/CS.

3.6. O fornecimento de utensílios: copos, talheres de inox sem plástico (garfo, faca e colher de sobremesa), tábuas de polietileno, escorredor de massa, bandejas de plástico, canecas, panelas, colheres industriais, pratos e o que houver necessidade, serão de responsabilidade da licitante. Os utensílios devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação e devem ser de acordo com número de usuários que frequentarem o Refeitório.

3.7. No desjejum, a contratada poderá optar pelo fornecimento do café através de cafeteira multibebidas, a qual deverá oferecer, no mínimo, café com leite, chocolate quente e café expresso, na porção de 200ml por pessoa. **No caso de optar pela cafeteira multibebidas, deverá ofertar em separado o leite gelado, na porção de 200ml por pessoa, achocolatado, açúcar e adoçante.**

3.8. Seguir rigorosamente a frequência das preparações (**Anexo I do Termo de Referência**), somente sendo permitida alteração no cardápio com prévia autorização da nutricionista UFSM/CS.

3.8.1. A guarnição deverá ser oferecida de forma livre, exceto em preparações mais elaboradas (tortinhas, pastel, batata dorê, bolinhos...).

3.8.2. A guarnição elaborada deve ser ofertada no mínimo uma vez por semana.

3.8.3. Arroz, feijão e saladas deverão ser ofertados de forma livre.

3.8.4. Salada cozida deve ser ofertada no mínimo três vezes por semana.

3.8.5. Como sobremesa deve ser ofertada uma fruta média três vezes por semana e uma porção de sobremesa elaborada duas vezes por semana.

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

3.10. No almoço e jantar, deverão ser disponibilizados diariamente os seguintes temperos: vinagre, sal, pimenta em molho, azeite, orégano e vinagrete.

3.11. Fornecer guardanapo e palito.

3.12. Fornecer água filtrada diariamente.

3.13. Utilizar somente maionese industrializada (ou sem ovo) na elaboração dos cardápios.

3.14. O fornecimento das refeições deverá ocorrer somente no Restaurante Universitário, ficando proibido o transporte das preparações para serem consumidos em outros locais.

3.15. Não serão tolerados atrasos no início e durante a distribuição de refeições devido ao mau dimensionamento das quantidades elaboradas, sendo de responsabilidade integral da nutricionista da contratada o planejamento da execução do cardápio, desde a compra até a distribuição.

3.16. A contratada deverá executar o controle integrado de pragas, 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. Este controle deve ocorrer num intervalo máximo de seis meses ou conforme a necessidade, mantidos registros da operação.



3.17. A contratada deverá executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção dos equipamentos, móveis e utensílios; os mesmos devem ser devidamente registrados.

3.18. A contratada deverá realizar treinamentos periódicos semestrais registrados como oficinas de treinamento e atualização sobre Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronização e legislação vigente.

3.19. A contratada deverá realizar o registro de temperatura dos alimentos e equipamentos, realizar a coleta das amostras de acordo com a legislação além de permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos e manipuladores quando UFSM solicitar.

3.20. A utilização de sobras de alimentos prontos **que não foram para a distribuição** somente pode ser realizada quando estritamente necessária e desde que todas as etapas de controle de tempo e temperatura tenham sido monitoradas com exatidão; no caso de isto ocorrer, a nutricionista da UFSM/CS deverá ser informada.

3.21. A contratada deverá realizar a desinfecção com solução clorada dos vegetais crus e das frutas, conforme a legislação.

3.22. A contratada deverá contribuir, junto à UFSM, com a criação e monitoramento de indicadores de avaliação e controle da qualidade.

3.23. A UFSM pode revisar o Manual de Boas Práticas, registros dos Procedimentos Operacionais Padronizados, controle de temperaturas, capacitações, entre outros.

3.24. 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.

3.25. 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.

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

3.27. Organizar utensílios de trabalho;

3.28. Planejar a rotina dos trabalhos;

3.29. Planejar a limpeza dos utensílios;

3.30. Organizar os ingredientes conforme utilização;

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

3.32. Efetuar o corte de verduras e legumes;

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

3.34. Efetuar a higienização de alimentos;

3.35. Preparar sucos, controlando sua distribuição;

3.36. Preparar molhos, saladas, sopas e temperos;

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

3.38. Realizar a cocção de gêneros alimentícios;

3.39. Elaborar o pré-cozimento de alimentos;

3.40. Observar padrão de qualidade dos alimentos;

3.41. Montar os balcões térmicos e os refrigeradores;

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

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

3.44. Servir e porcionar os alimentos limitados;

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

3.46. Higienizar os equipamentos utilizados na cocção dos alimentos;

3.47. Providenciar destino para as sobras de alimentos;

- 3.48. 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;
- 3.49. Armazenar os alimentos de acordo com as normas de higiene;
- 3.50. Operar equipamentos de limpeza dos utensílios;
- 3.51. Período de férias e greve fica á critério da instituição definir o fornecimento das refeições.

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

- 4.1. A contratada, além do fornecimento da alimentação e de todos os equipamentos e pessoal necessário para servi-la aos alunos e servidores e também da mão-de-obra, dos saneantes domissanitários, dos materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços de limpeza do Refeitório e demais atividades correlatas, obriga-se a:
- 4.2. Executar os serviços de limpeza, conservação, higienização e desinfecção com fornecimento de materiais, nas áreas internas (incluindo a sala ocupada pelos servidores da UFSM), áreas externas, esquadrias externas (face interna e externa), e fachadas envidraçadas (face externa), obedecendo às técnicas apropriadas e com emprego de materiais de primeira qualidade, específicos para cada situação, observando as orientações da UFSM, quando for o caso, de forma a manter a perfeita higienização e desinfecção das áreas físicas dos imóveis por ele ocupados.
- 4.3. Arcar com o ônus de todos os materiais necessários para a higienização e desinfecção das diversas áreas.
- 4.4. 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.

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

- 5.1. Usuários com matrícula ativa na UFSM;
- 5.2. Usuários convidados, através de comunicação pelos setores responsáveis da instituição;
- 5.3. Servidores da UFSM.

6. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 6.1. Os serviços, objeto do 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.
- 6.2. Manter, durante o período de vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 6.3. É vedada a comercialização de qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado.
- 6.4. A contratada deverá permitir que os servidores, designados como fiscais, realizem vistorias nos locais de preparação e acondicionamento dos alimentos.
- 6.5. 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.
- 6.5.1 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.
- 6.6. 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 e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do prédio.



- 6.7. Efetuar a imediata substituição de qualquer empregado que, a critério da UFSM, não esteja habilitado para a prestação dos serviços.
- 6.8. 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.
- 6.9. Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer empregado considerado em conduta inconveniente pela UFSM.
- 6.10. Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá, com fotografia recente e provendo-os dos equipamentos de proteção individual – EPI's.
- 6.11. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo substituir os danificados em até 24 horas.
- 6.12. 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.
- 6.13. 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 contratada e o seu profissional técnico.
- 6.14. 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 UFSM/CS e tomarão as providências pertinentes, para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas.
- 6.15. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
- 6.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFSM.
- 6.17. Instruir a seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do refeitório.
- 6.18. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários (manter atualizado o PPP – Perfil Profissiográfico Previdenciário), fiscais e comerciais, resultantes da prestação dos serviços, conforme exigência legal.
- 6.19. 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.
- 6.20. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta higienização nos respectivos manuseios.
- 6.21. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.
- 6.22. Manter sediado, junto à Administração durante os turnos de trabalho, elementos capazes de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.
- 6.23. Adotar boas práticas de otimização de recursos/ redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

- 6.23.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- 6.23.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- 6.23.3. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 6.23.4. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;
- 6.23.5. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como sobre pilhas e baterias dispostas para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
- 6.23.6. 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. DAS RESPONSABILIDADES DA UFSM:

- 7.1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei 8.666/93;
- 7.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as especificações do Edital e os termos de sua proposta.
- 7.3. Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições na execução do serviço, fixando prazo para sua retificação.
- 7.4. Pagar à contratada os valores resultantes das prestações dos serviços, nos prazos e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 7.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada.
- 7.6. A UFSM não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. 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:

- 8.1 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.
- 8.2. O Campus Cachoeira do Sul 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.
- 8.3. 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.
- 8.4. A fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos do *buffet* que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo.



8.5. 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.

8.6. O representante da UFSM deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento do contrato.

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

8.8. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos nos anexos a esse contrato.

8.9. Não obstante a Contratada seja a única responsável pela execução de todo o serviço, a UFSM/CS 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 designado.

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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 coresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

ANEXO I – FRÉQUENCIA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ALMOÇO/ JANTAR

Leguminosas		
Tipo	Especificação	Frequência
Feijão preto	Temperos: sal, alho, cebola, louro, óleo de soja, bacon.	-----
Feijão carioca	Temperos: alho, cebola, bacon, louro, óleo de soja.	Semanal
Lentilha	Temperado com sal, alho, cebola, calabresa óleo de soja.	Quinzenal

Carnes/ Gado		
Tipo	Especificação	Frequência
Almôndegas assada	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão, salsinha e orégano.	Mensal
Carne moída (alcatra)	Temperos: sal, alho,	Semanal

	cebola, pimentão, salsinha orégano e óleo de soja.	
Carne em cubos (acém)	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão e colorau.	Semanal
Bife acebolado coxão mole/duro grelhado ou com molho	Temperos: sal, alho, cebola, pimenta	Semanal
Carne de panela (patinho/alcatra)	Temperos: sal, alho, cebola, pimentão, salsinha e óleo de soja.	Quinzenal
Carne assada	Temperos: sal, alho, cebola	Mensal
Carnes/ Frango		
Frango, coxa e sobrecoxa com pele, assada.	Temperos: alho, cebola, colorau, orégano e pimentão.	Quinzenal
Frango, filé, à milanesa.	Temperos: alho, cebola, vinagre, tempero verde, pimentão, óleo de soja e passado em farinha de rosca.	Mensal
Frango, peito grelhado	Temperos: alho, cebola, colorau, orégano e pimentão.	Semanal
Frango (cubos)	Temperos: alho, cebola, colorau, orégano, pimentão, mostarda e creme de leite.	Quinzenal
Frango em cubos xadrez	Temperos: sal, alho, cebola, tomate, pimentão, cenoura, colorau, óleo de soja e molho shoyo.	Mensal
Carnes/ Porco		
Tipo	Especificação	Frequência
Lombinho	Temperos: sal, alho, pimenta preta, suco de limão e óleo de soja.	Quinzenal
Carré	Temperos: sal, alho, pimenta preta, suco de limão.	Quinzenal

Guarnição*		
Tipo	Especificação	Frequência
Creme de milho	Temperos: molho branco c/ creme de leite, sal, alho, pimenta preta e milho cortado.	Sem definição
Farofa colorida	Farinha de mandioca torrada, caldo de legumes, cebola, bacon, calabresa, cenoura, sal e óleo de soja.	Sem definição
Panqueca	Massa de panqueca, carne moída ou frango desfiado	Sem definição



	ou legumes c/ molho	
Lasanha	Massa para lasanha, creme de leite, carne moída ou frango desfiado temperada com sal, cebola, alho, tempero verde com molho de tomate.	Sem definição
Escondidinho	Amassar mandioca cozida juntando ao leite, a manteiga, creme de leite e o sal e faça um purê, fazer molho vermelho com carne, adicionar queijo após gratinar no forno.	Sem definição
Nhoque ao molho vermelho		Sem definição
Brócolis cozido ao molho branco	Pedaços de brócolis e couve-flor cozidos a vapor com sal, adicionados de molho branco c/ creme de leite	Sem definição
Polenta frita	Polenta pré-cozida cortada em retângulos e frita em óleo de soja por imersão.	Sem definição
Pastel	Frito, recheio de carne moída ou frango desfiado ou legumes com queijo	Sem definição
Batata palha Industrializada		Sem definição
Salada de maionese	Preparada pela mistura de batata cozida e em cubos com sal, ovo cozido, cebola picada, cenoura cozida em cubos, tempero verde e óleo de soja.	Sem definição
Bolinho de arroz com legumes	Preparado com arroz tipo 1 cozido misturado com cenoura e tempero verde picados, adicionado de sal e frito em imersão em óleo de soja.	Sem definição
Moranga caramelada	Moranga cozida com sal e água, refogada em calda de açúcar.	Sem definição
Salpicão de frango	Maionese, frango desfiado, cenoura, milho, pepino	Sem definição

*Guarnições diferenciadas devem constar no cardápio (Almoço e Jantar) semanalmente, variando as preparações.

Saladas

Tipo	Especificação	Frequência
Alface crespa	Folhas	-----
Abobrinha italiana	Ralada	Quinzenal
Beterraba	Ralada/ cozida	Semanal
Brócolis	Picado cozido	Quinzenal
Cenoura	Ralada/ cozida	Semanal
Chuchu	Cozido/picado	Quinzenal
Pepino	Rodelas	Quinzenal
Repolho roxo ou branco	Picado/refogado	Quinzenal
Rúcula	Folhas	Semanal
Tomate	Fatias	Semanal
Vagem	Fatias	Quinzenal
Couve	Refogada na manteiga, cebola, alho e sal.	Quinzenal
Couve-flor	Cozida ao vapor	Quinzenal

Sobremesa /Fruta*		
Tipo	Especificação	Frequência
Frutas da estação	Fruta in natura – ofertar 2 frutas diferentes durante a semana	
Salada de fruta**	Preparado com suco das frutas (3 tipos diferentes e adicionar 3 col. rasas de açúcar).	Quinzenal
Sobremesa/ Industrializada*		
Paçoquinha	Doce industrializado de amendoim.	Mensal
Mariola	Doce industrializado de banana.	Mensal
Rapadura de leite	Doce industrializado de leite.	Mensal
Sobremesa/ Elaborada**		
Mousse de maracujá	Amido de milho misturado a leite condensado, leite em pó sabor maracujá e açúcar.	Mensal
Flan de chocolate	Amido de milho misturado a leite, leite condensado, creme de leite e achocolatado e açúcar.	Mensal
Torta de bolacha	Amido de milho misturado a leite, leite condensado e açúcar, fazendo camadas com bolacha doce.	Mensal
Pudim	Leite, leite condensado, ovos, açúcar para a calda	Mensal
Sagu de vinho	Sagu industrializado, adicionado de vinho tinto suave, com adição de açúcar, cravo e canela.	Mensal



Arroz doce	Arroz tipo 1 cozido, adicionado de açúcar, amido de milho e canela em pó.	Mensal
------------	---	--------

*Sobremesa elaborada 2x semana, sobremesa industrializada 1x na semana e fruta 2x semana

**Sobremesa 100g a porção individual