ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA - Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo

1 OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 Esta licitação tem como objeto a contratação de empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição para o fornecimento de refeições na Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo (UEIIA) desde o pré-preparo até a distribuição final dos alimentos, incluindo o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, dos insumos necessários à execução do serviço e toda a gestão do processo, além de gêneros alimentícios para a realização de atividades pedagógicas de acordo com a demanda e a solicitação da Unidade.

1.2 A contratação de prestação de serviços de Alimentação e Nutrição visa assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, observando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) conforme disposto neste Termo de Referência.

1.3 Considerando a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências, define-se para esclarecimento deste Termo de Referência:

- Cardápio: o conjunto de alimentos e preparações destinadas ao consumo humano, planejados em conformidade com as necessidades nutricionais e fisiológicas do indivíduo ou coletividade.
- Refeição: o conjunto de alimentos e preparações destinados ao consumo humano.
- Restos: quantitativo de alimentos devolvido nas bandejas e pratos pelos usuários.
- Sobras: alimentos ou preparações que não foram distribuídos aos clientes/pacientes/usuários e que foram conservados adequadamente.

- Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) – unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida.

2 LOCALIZAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E FORMA DE FUNCIONAMENTO

2.1 A área física do Serviço de Alimentação Escolar está localizada no andar térreo da Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo que se encontra situada na Avenida Roraima nº 1000, Prédio 04, Campus, Cidade Universitária, Bairro Camobi, CEP 97015-900, Santa Maria-RS.

2.2 O horário de funcionamento do Serviço de Alimentação Escolar na UEIIA é das 7 horas às 17 horas de segunda a sexta-feira, com funcionamento previsto para sábados letivos conforme calendário escolar da Unidade. Atualmente, a UEIIA atende às crianças nos 200 dias letivos, conforme prevê a legislação vigente.

2.3 O acesso à área interna da UEIIA ocorre através da porta de entrada na recepção, sendo comum a outros usos. O acesso é controlado e a entrada só é liberada para pessoas autorizadas. A entrada na área interna do Serviço de Alimentação Escolar da UEIIA é permitida somente aos manipuladores de alimentos, aos fornecedores, aos profissionais da manutenção e visitas autorizadas com agenda prévia, sendo que todos ficam sujeitos aos mesmos critérios de boas práticas de manipulação.

2.4 Somente será permitida a subcontratação de parte dos serviços, tais como: fornecimento de gêneros alimentícios, manutenção de equipamentos, manutenção de equipamentos de proteção coletiva, manutenção predial, controle de pragas e análises microbiológicas.

2.5 A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer o Serviço de Alimentação Escolar da UEIIA, não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da Licitante Vencedora.

3 EXECUÇÃO DO OBJETO PELA LICITANTE VENCEDORA

3.1 O regime de execução deste Termo de Referência será por refeição servida e consumida pelas crianças.

3.2 A Licitante Vencedora deverá manter uma equipe técnica e uma equipe volante para substituições e demais serviços inerentes, como por exemplo faltas, afastamento de colaboradores quando apresentarem doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e/ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, para atendimento à escola como prevê o Termo de Referência.

3.3 Em caso de suspensão das atividades com as crianças, não prevista no calendário escolar, a Licitante Vencedora será comunicada com 24 horas de antecedência, com exceção de caso fortuito ou força maior que impeçam tal aviso.

3.4 A UEIIA não se responsabilizará pela prévia informação do número de crianças que irão realizar as refeições ou consumir mamadeira, sendo responsabilidade exclusiva da Licitante Vencedora a atividade de fazer a previsão do quantitativo das refeições / mamadeira.

3.4.1 A UEIIA poderá solicitar a produção de refeições e/ou mamadeira fora do horário estipulado, de acordo com a adaptação de cada criança. A Licitante Vencedora ficará obrigada a produzir e servir conforme o solicitado pela UEIIA.

4 NÚMERO DE CRIANÇAS, REFEIÇÃO E HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO

Abaixo quadro de referência de crianças matriculadas na UEIIA no ano de 2019. Este quadro poderá ser alterado, conforme o número de crianças matriculadas na UEIIA no ano vigente.

Quadro 1 - Número de Crianças por Refeição

Refeição	Turmas							Número total de crianças por refeição
	Amarela	Azul Anil	Vermelha	Laranja	Violeta	Verde	Azul	
Colação	10	11	-	16	15	17	15	84
Almoço	10	11	-	16	15	17	15	84
Mamadeira	10	11	-	-	-	-	-	21
Lanche da Tarde	10	11	16	15	15	16	16	99
Jantar	10	11	16	15	15	16	16	99

Quadro 2 - Refeição e Horário de Distribuição

Refeição / Turma	Colação	Almoço	Lanche da Tarde	Jantar
Amarela	8h45min Sala	10h30min Sala	13h30min Sala	15h30min Sala
Azul Anil	8h45min Sala	10h30min Sala	13h30min Sala	15h30min Sala
Vermelha	-	-	13h45min Refeitório	15h45min Sala
Laranja	9 horas Refeitório	10h45min Refeitório	13h15min Sala	15h45min Sala
Violeta	9 horas Refeitório	11h15min Refeitório	13h45min Refeitório	15h45min Refeitório
Verde	9 horas	10h45min	13h15min	15h45min

	Refeitório	Refeitório	Refeitório	Refeitório
Azul	9 horas Refeitório	11h15min Sala	13h45min Refeitório	15h45min Refeitório

*Mamadeira (Turmas Amarela e Azul Anil): 12 horas

5 MODALIDADE DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.1 No Serviço de Alimentação Escolar (SAE) da UEIIA as refeições deverão ser distribuídas sob a modalidade de s*elf-service* para as turmas multi-idades, sistema que proporciona o protagonismo da criança, pois esta modalidade estimula a criança a ter autonomia, servindo-se com a orientação do professor.

5.2 As refeições distribuídas nas turmas de berçário deverão ser servidas individualmente pelo cozinheiro e entregues aos professores, que irão distribuí-las às crianças.

6 DIMENSIONAMENTO E SETORIZAÇÃO DE PESSOAL

6.1 Para atender a demanda da produção, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos, fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). Também deverá ser considerada a Taxa de Absenteísmo (média diária de servidores ausentes / IPF) X 100 (*Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação – São Paulo, Sarvier, 1986,* **adaptado**).

6.2 Para a prestação do serviço na UEIIA, a Licitante Vencedora deverá basear-se nas seguintes referências:

- IPT: Índice de Pessoal Total: **IPT = IPF + IPS + (IAD de IPF)**

- IPF: Índice de Pessoal Fixo: **IPF = (n° de refeições servidas x IR) / (jornada diária de trabalho X 60)**

- IR: Indicador de tempo operacional ou de rendimento de mão-de-obra (produtividade) determina o tempo médio gasto para produzir e distribuir uma refeição: **IR = horas totais de trabalho diário x 60min / n° de refeições servidas por dia**

- **IPS**: Índice de Pessoal Substituto: **IPS = IPF / ISD**

- **ISD:** Indicador de pessoal substituto de dias de descanso. Objetiva calcular o n° máximo de empregados em férias e folgas: **ISD** = (dias do ano – dias de descanso) / dias de descanso

- IAD: Índice de Absenteísmo Diário: **IAD = (média diária de servidores ausentes / IPF) X 100**

Quadro 3 - Dimensionamento de Funcionários no Serviço de Alimentação Escolar da Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo de Segunda a Sexta-feira

TURNO DE TRABALHO	IPF	ISD	IPS	IAD	IPT
7 às 17 horas	(372 * 1,6) / (10*60) = 1	[365-(30+13+96)] / 139 = 1,63	1 / 1,63 = 0,61	(0,045/1) *100 = 4,5	1 + 0,61 + 4,5 = 6
				Total de funcionários	**6**

Quadro 4 - Distribuição de Funcionários no Serviço de Alimentação Escolar (SAE) da Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo de Segunda a Sexta-feira

SAE da UEIIA				
Cargo	**Número de profissionais**	**Carga Horária unitária**	**Carga horária semanal total**	**Setor**
Nutricionista	1	40 horas semanais	40 horas	SAE
Cozinheiro	4	44 horas semanais	176 horas	2 cozinha, 2 lactário
Servente de Limpeza	1	44 horas semanais	44 horas	SAE

6.3 A Licitante Vencedora deverá manter o quadro de 6 funcionários das 7 às 17 horas, com exceção da nutricionista pela Licitante Vencedora que deverá estar presente no local das 8 às 17 horas. Os horários de intervalo dos funcionários contratados pela Licitante Vencedora deverão ser previstos de forma escalonada, mantendo o serviço de alimentação funcionando durante todo o período.

6.4 A Licitante Vencedora poderá contratar seus funcionários em regime de trabalho de 30, 40 ou 44 horas semanais desde que cumpra o solicitado no item 6.3.

7 CARDÁPIOS

7.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial. Todos os cardápios deverão atender às exigências estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar.

7.2 Os cardápios deverão ser elaborados por profissional responsável técnico nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - 2ª Região. Este profissional deverá permanecer na UEIIA acompanhando todo o processo de produção, no mínimo, oito horas diárias, totalizando 40 horas semanais.

7.3 Os cardápios deverão ser submetidos à análise e aprovação da nutricionista da UEIIA, com antecedência mínima de 15 dias antes de sua vigência. Após aprovados, os cardápios só poderão ser alterados mediante solicitação prévia com antecedência mínima de 24 horas de sua execução e concordância da nutricionista da UEIIA, observado o padrão estabelecido.

7.4 A Licitante Vencedora deverá apresentar juntamente com os cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos próprios, contendo inclusive o valor energético e a composição nutricional (carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras, vitaminas A e C, minerais Ca, Fe, Mg, Zn e Na). Estas informações, incluindo-se ilustrações (fotos), deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações, que deverá ser elaborado pela nutricionista contratada pela Licitante Vencedora até 30 dias após o início do contrato e deverá ser atualizado sempre que necessário.

7.5 A Licitante Vencedora deverá elaborar 3 tipos de cardápios **semanais** para o período mínimo de quinze dias, sendo:

- 1 cardápio destinado às crianças de 6 meses a 1 ano
- 1 cardápio destinado às crianças de 1 a 2 anos
- 1 cardápio destinado às crianças de 2 a 6 anos.

7.6 Além dos cardápios do item 7.5, a Licitante Vencedora ficará obrigada a elaborar cardápios semanais que atendam as crianças com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, conforme orienta o Programa Nacional de Alimentação Escolar através da Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013.

7.6.1 A nutricionista da UEIIA ficará responsável em avisar o número de crianças com necessidades nutricionais específicas à Licitante Vencedora, para que a nutricionista contratada pela Licitante Vencedora possa elaborar os cardápios.

7.7 Todas as refeições deverão ser preparadas na cozinha ou no lactário do Serviço de Alimentação Escolar da UEIIA. As preparações deverão ser produzidas no mesmo dia do consumo, com exceção dos bolos e pães que poderão ser produzidos no turno da tarde do dia anterior ao consumo, se forem servidos na colação.

7.8 A Licitante Vencedora deverá abastecer todas as salas de aula e os espaços coletivos (recepção, coordenação e sala de convivência) com água potável filtrada nos botijões térmicos no início do turno da manhã e repor conforme necessidade. Além disto, deverá higienizar os copos das crianças diariamente no início dos turnos da manhã e da tarde e deixá-los nas salas para que as crianças possam beber água.

7.9 A Licitante Vencedora deverá fornecer mamadeiras produzidas a partir de fórmula láctea de partida para as crianças de 4 a 6 meses de idade, incluindo crianças prematuras com idade corrigida.

7.9.1 A mamadeira oferecida para esta faixa etária deverá ser produzida a partir de fórmula láctea apropriada para a idade e necessidade de cada criança. A Licitante Vencedora deverá disponibilizar as fórmulas lácteas, ficando dispensada desta obrigação se a família da criança optar por aleitamento materno ou outro tipo de fórmula láctea. Se a família da criança fornecer o leite materno refrigerado / congelado ou a fórmula láctea, a Licitante Vencedora deverá realizar o preparo da mamadeira, para isto a UFSM pagará somente pelo preparo da mamadeira.

7.10 Composição do **cardápio** destinado às **crianças de 6 meses a 1 ano**:

Deverá ser composto por 5 refeições:

- Colação;
- Almoço;
- Mamadeira;
- Lanche da Tarde;
- Jantar.

A colação e o lanche da tarde deverão ser compostos sempre por duas frutas diferentes, uma oferecida no método de introdução alimentar tradicional e uma oferecida no método de introdução alimentar BLW: *Baby-Led Weaning.*

Estas frutas deverão ser variadas durante a semana e não poderão ser repetidas no mesmo dia do cardápio. Não existe fruta contra-indicada para as crianças. A fruta deverá ser disponibilizada *in natura* e não na forma de suco.

O almoço e o jantar deverão ser compostos por cinco preparações: 1 porção de legume cozido, 1 porção de verdura cozida, 1 porção de cereais ou tubérculos ou carboidratos em geral, 1 porção de leguminosa e 1 porção de carne ou ovo; conforme o quadro 5 - grupos de alimentos.

Quadro 5 - Grupos de alimentos

Grupo de alimentos	Alimento
Frutas	Abacate, abacaxi, ameixa, banana, bergamota, caqui, goiaba, kiwi, laranja, lima, maçã, mamão, manga, melancia, melão, morango, nectarina, pera, pêssego, uva.
Legume	Abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, moranga.
Verdura	Brócolis, couve, couve-flor, espinafre, repolho, vagem.
Cereal ou tubérculo ou carboidrato em geral	Arroz, batata doce, batata inglesa, carreteiro, mandioca, massa, inhame, polenta, risoto.
Leguminosa	Feijão preto, feijão de cor, lentilha.
Proteína	Carne de gado, de frango, suína, ovo.

***Observação:** os legumes e as verduras não deverão ser temperados.

No cardápio desta faixa etária não está inclusa a distribuição de sobremesa.

A mamadeira oferecida para esta faixa etária deverá ser produzida a partir de fórmula láctea apropriada para a idade e necessidade de cada criança. A Licitante Vencedora deverá disponibilizar as fórmulas lácteas,

ficando dispensada desta obrigação se a família da criança optar por aleitamento materno ou outro tipo de fórmula láctea. Se a família da criança fornecer o leite materno refrigerado / congelado ou a fórmula láctea, a Licitante Vencedora deverá realizar o preparo da mamadeira, para isto a UFSM pagará somente pelo preparo da mamadeira.

Fica vedado o uso de temperos artificiais nas preparações, como caldos industrializados e produtos à base de glutamato monossódico ou similares, bem como o uso adicional de sal nas preparações. Ficam liberados os temperos naturais, como cebola, alho, manjericão, manjerona, alecrim, louro, pimentão, açafrão, orégano, tomilho etc.

É vedado o uso de mel, leite e seus derivados (manteiga, requeijão, creme de leite, iogurtes), açúcar ou produtos que contenham este ingrediente e gelatina.

Para exemplificar o supracitado, segue abaixo quadro demonstrativo da composição do cardápio. O consumo dos alimentos ocorrerá de forma livre, variando para mais ou para menos conforme aceitação de cada criança.

Quadro 6 - Composição do Cardápio para crianças de 6 meses a 1 ano

		DATA		DATA		DATA		DATA		DATA	
COLAÇÃO (8h30min)	**DIA**	**SEGUNDA**		**TERÇA**		**QUARTA**		**QUINTA**		**SEXTA**	
	FRUTA	**Fruta oferecida no método tradicional (conforme aceitação da criança)** Fruta oferecida no método BLW (conforme aceitação da criança)		**Fruta oferecida no método tradicional (conforme aceitação da criança)** Fruta oferecida no método BLW (conforme aceitação da criança)		**Fruta oferecida no método tradicional (conforme aceitação da criança)** Fruta oferecida no método BLW (conforme aceitação da criança)		**Fruta oferecida no método tradicional (conforme aceitação da criança)** Fruta oferecida no método BLW (conforme aceitação da criança)		**Fruta oferecida no método tradicional (conforme aceitação da criança)** Fruta oferecida no método BLW (conforme aceitação da criança)	
ALMOÇO (10h30min)	**DIA**	**SEGUNDA**		**TERÇA**		**QUARTA**		**QUINTA**		**SEXTA**	
	PAPA PRINCIPAL	Cereal ou tubérculo (carboidrato)	Livre (conforme aceitação da criança)	Cereal ou tubérculo (carboidrato)	Livre (conforme aceitação da criança)	Cereal ou tubérculo (carboidrato)	Livre (conforme aceitação da criança)	Cereal ou tubérculo (carboidrato)	Livre (conforme aceitação da criança)	Cereal ou tubérculo (carboidrato)	Livre (conforme aceitação da criança)
		Leguminosa	Livre (conforme aceitação da criança)	Leguminosa	Livre (conforme aceitação da criança)	Leguminosa	Livre (conforme aceitação da criança)	Leguminosa	Livre (conforme aceitação da criança)	Leguminosa	Livre (conforme aceitação da criança)
		Proteína	Livre (conforme aceitação da criança)	Proteína	Livre (conforme aceitação da criança)	Proteína	Livre (conforme aceitação da criança)	Proteína	Livre (conforme aceitação da criança)	Proteína	Livre (conforme aceitação da criança)
		Legume	Livre (conforme aceitação da criança)	Legume	Livre (conforme aceitação da criança)	Legume	Livre (conforme aceitação da criança)	Legume	Livre (conforme aceitação da criança)	Legume	Livre (conforme aceitação da criança)
		Verdura	Livre (conforme aceitação da criança)	Verdura	Livre (conforme aceitação da criança)	Verdura	Livre (conforme aceitação da criança)	Verdura	Livre (conforme aceitação da criança)	Verdura	Livre (conforme aceitação da criança)
MAMADEIRA (12 horas)	**DIA**	**SEGUNDA**		**TERÇA**		**QUARTA**		**QUINTA**		**SEXTA**	
	MAMÁ	**Fórmula láctea / Quantidade**		**Fórmula láctea / Quantidade**		**Fórmula láctea / Quantidade**		**Fórmula láctea / Quantidade**		**Fórmula láctea / Quantidade**	
LANCHE DA TARDE (13h30min)	**DIA**	**SEGUNDA**		**TERÇA**		**QUARTA**		**QUINTA**		**SEXTA**	
	FRUTA	**Fruta oferecida no método tradicional (conforme aceitação da criança)** Fruta oferecida no método BLW (conforme aceitação da criança)		**Fruta oferecida no método tradicional (conforme aceitação da criança)** Fruta oferecida no método BLW (conforme aceitação da criança)		**Fruta oferecida no método tradicional (conforme aceitação da criança)** Fruta oferecida no método BLW (conforme aceitação da criança)		**Fruta oferecida no método tradicional (conforme aceitação da criança)** Fruta oferecida no método BLW (conforme aceitação da criança)		**Fruta oferecida no método tradicional (conforme aceitação da criança)** Fruta oferecida no método BLW (conforme aceitação da criança)	
JANTAR (15h30min)	**DIA**	**SEGUNDA**		**TERÇA**		**QUARTA**		**QUINTA**		**SEXTA**	
	PAPA PRINCIPAL	Cereal ou tubérculo (carboidrato)	Livre (conforme aceitação da criança)	Cereal ou tubérculo (carboidrato)	Livre (conforme aceitação da criança)	Cereal ou tubérculo (carboidrato)	Livre (conforme aceitação da criança)	Cereal ou tubérculo (carboidrato)	Livre (conforme aceitação da criança)	Cereal ou tubérculo (carboidrato)	Livre (conforme aceitação da criança)
		Leguminosa	Livre (conforme aceitação da criança)	Leguminosa	Livre (conforme aceitação da criança)	Leguminosa	Livre (conforme aceitação da criança)	Leguminosa	Livre (conforme aceitação da criança)	Leguminosa	Livre (conforme aceitação da criança)
		Proteína	Livre (conforme aceitação da criança)	Proteína	Livre (conforme aceitação da criança)	Proteína	Livre (conforme aceitação da criança)	Proteína	Livre (conforme aceitação da criança)	Proteína	Livre (conforme aceitação da criança)
		Legume	Livre (conforme aceitação da criança)	Legume	Livre (conforme aceitação da criança)	Legume	Livre (conforme aceitação da criança)	Legume	Livre (conforme aceitação da criança)	Legume	Livre (conforme aceitação da criança)
		Verdura	Livre (conforme aceitação da criança)	Verdura	Livre (conforme aceitação da criança)	Verdura	Livre (conforme aceitação da criança)	Verdura	Livre (conforme aceitação da criança)	Verdura	Livre (conforme aceitação da criança)

As consistências são adaptadas às necessidades de cada criança.

Observação: não adicionar sal

A frequência de alimentos/preparações na composição do cardápio deverá seguir o especificado no quadro 7.

Quadro 7 - Referência de Frequência de Alimentos/Preparações no cardápio destinado às crianças de 6 meses a 1 ano

Alimentos / Preparações	Frequência
Frutas	Diária: colação e lanche da tarde (no máximo duas repetições do mesmo alimento na semana)
Legume	Diária: almoço e jantar (no máximo 2-3 repetições do mesmo alimento na semana)
Verdura	Diária: almoço e jantar (no máximo 2-3 repetições do mesmo alimento na semana)
Cereal ou tubérculo ou carboidrato em geral	Diária: almoço e jantar (no máximo 3-4 repetições do mesmo alimento na semana)
Leguminosa	Diária: almoço e jantar (intercalar entre feijão preto, feijão de cor e lentilha, sendo que o feijão preto deverá estar presente no mínimo 6 vezes na semana)
Carne de gado resfriada (coxão mole)	No mínimo 3 vezes na semana
Peito de frango congelado (sassami)	No mínimo 3 vezes na semana
Carne suína	No mínimo 1 vez na semana
Ovo	No mínimo 1 vez na semana

A consistência dos alimentos deverá ser progressivamente modificada, respeitando-se o desenvolvimento da criança. As preparações não deverão ser

liquidificadas ou peneiradas. Abaixo segue o quadro de referência de consistência para idade.

Quadro 8 - Consistência das preparações de acordo com a idade da criança

Idade	Consistência
A partir dos seis meses	Alimentos bem amassados com o garfo
Entre sete e oito meses	Alimentos menos amassados
Entre nove e onze meses	Alimentos em pedaços pequenos
A partir dos doze meses	Consistência normal, adequada para a faixa etária

No caso da criança ingerir os líquidos em mamadeira ou algum copo especial, este utensílio deverá ser disponibilizado pela família da criança à Licitante Vencedora, que deverá identificar o utensílio com o nome da criança, a turma e a finalidade de uso, ou seja, mamadeira para água, mamadeira para suco, mamadeira para leite. As mamadeiras deverão permanecer na escola durante todo o ano letivo, armazenadas em geladeira específica para esta finalidade.

7.11 Composição do **cardápio** destinado às **crianças de 1 a 2 anos**:

Deverá ser composto por 5 refeições:

- Colação;
- Almoço;
- Mamadeira;
- Lanche da Tarde;
- Jantar.

A composição mínima do cardápio de colação e lanche da tarde deverá conter:

Preparação	Colação	Lanche da Tarde	Composição/número de porções
Item 1. Bolo sem açúcar ou pão ou biscoito ou panqueca	1 variedade	1 variedade	Consumo conforme a aceitação da criança
Item 2. Suco natural ou iogurte natural batido com fruta ou chá de frutas sem açúcar	1 variedade	1 variedade	100 mL *Consumo de chá limitado a 1 vez na semana
Item 3. Fruta	2 variedades	2 variedades	Consumo conforme a aceitação da criança

Observação: a colação e o lanche da tarde deverão conter em sua composição 1 (uma) variedade do item 1 e 1 (uma) variedade do item 2, que deverão alternar com 2 (duas) variedades do item 3. Por exemplo: se na colação de segunda-feira forem duas variedades de frutas, na colação de terça-feira deverá ser 1 (uma) variedade do item 1 - bolo ou pão ou biscoito ou panqueca juntamente com 1 (uma) variedade do item 2 - suco natural ou iogurte natural batido com fruta ou chá de frutas sem açúcar, e assim sucessivamente.

A composição mínima do cardápio de almoço e jantar deverá conter:

Preparação	Almoço	Jantar	Composição/número de porções
Saladas	2 variedades	2 variedades	Consumo conforme a aceitação da criança
Arroz	1 variedade	1 variedade	Consumo conforme a aceitação da criança
Leguminosa	1 variedade	1 variedade	Consumo conforme a aceitação da criança
Carne	1 variedade	1 variedade	Consumo conforme a aceitação da criança
Complemento	1 variedade	1 variedade	Consumo conforme a aceitação da criança
Sobremesa	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	Consumo conforme a aceitação da criança
Bebida	Água filtrada	Água filtrada	Consumo conforme a aceitação da criança

***Observação:** as saladas não deverão ser temperadas.

A mamadeira deverá ser produzida a partir de composto lácteo apropriado para a idade e necessidade de cada criança. A Licitante Vencedora deverá disponibilizar os compostos lácteos, ficando dispensada desta obrigação, se a família da criança optar por aleitamento materno ou outro tipo de composto lácteo. Se a família da criança fornecer o leite materno refrigerado/ congelado ou o composto lácteo, a Licitante Vencedora deverá realizar o preparo da mamadeira, para isto a UFSM pagará somente pelo preparo da mamadeira.

Fica vedado o uso de temperos artificiais nas preparações, como caldos industrializados e produtos à base de glutamato monossódico ou similares. Ficam liberados os temperos naturais como cebola, alho, manjericão, manjerona, alecrim, louro, pimentão, açafrão, orégano, tomilho etc.

É vedado o uso de mel e açúcar ou produtos que contenham este ingrediente, gelatina, requeijão, creme de leite e iogurtes industrializados que contenham açúcar e/ou corante na sua composição.

Para exemplificar o supracitado, segue abaixo quadro demonstrativo da composição do cardápio. O consumo dos alimentos ocorrerá de forma livre, variando para mais ou para menos conforme aceitação de cada criança.

		DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
COLAÇÃO (8h30min - Turma Amarela) (8h45min - Turma Azul Anil)	**DIA**	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
	ALIMENTO	Bolo ou pão ou biscoito	1 variedade de fruta	Bolo ou pão ou biscoito	1 variedade de fruta	Bolo ou pão ou biscoito
		Suco natural ou iogurte natural batido com fruta ou chá de frutas sem açúcar	1 variedade de fruta	Suco natural ou iogurte natural batido com fruta ou chá de frutas sem açúcar	1 variedade de fruta	Suco natural ou iogurte natural batido com fruta ou chá de frutas sem açúcar
ALMOÇO (10h30min)	**DIA**	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**
	SALADAS	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
		1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	ARROZ	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	LEGUMINOSA	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	CARNE	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	COMPLEMENTO	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	BEBIDA	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada
	SOBREMESA	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta
LANCHE DA TARDE (13h30min)	**DIA**	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**
	ALIMENTO	1 variedade de fruta	Bolo ou pão ou biscoito	1 variedade de fruta	Bolo ou pão ou biscoito	1 variedade de fruta
		1 variedade de fruta	Suco natural ou iogurte natural batido com fruta ou chá de frutas sem açúcar	1 variedade de fruta	Suco natural ou iogurte natural batido com fruta ou chá de frutas sem açúcar	1 variedade de fruta
JANTAR (15h45min)	**DIA**	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**
	SALADAS	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
		1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	ARROZ	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	LEGUMINOSA	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	CARNE	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	COMPLEMENTO	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	BEBIDA	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada

	SOBRE-MESA	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta
	12 horas MAMADEIRA					

A frequência de alimentos/preparações na composição do cardápio deverá seguir o especificado no quadro 9.

Quadro 9 - Referência de Frequência de Alimentos/Preparações no cardápio destinado às crianças de 1 a 2 anos

Alimentos / Preparações	Frequência
Saladas	
*Cruas: - agrião, alface, radite, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, couve, pepino, rabanete, repolho verde, repolho roxo, rúcula, tomate.	Diária: almoço e jantar (no máximo 2-3 repetições do mesmo alimento na semana)
*Cozidas: - Abobrinha, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, moranga, vagem.	Diária: almoço e jantar (no máximo 2-3 repetições do mesmo alimento na semana)
* As saladas servidas diariamente deverão ser apresentadas de diferentes formatos às crianças, sendo eles: *Chiffonnade, Julienne, Vichy, Mirepoix,* corte palito *ou batton,* dentre outros.	
Arroz	
Arroz polido branco	Diária: almoço e jantar – 8 vezes na semana, sendo 4 vezes no almoço e 4 vezes no jantar
A Licitante Vencedora deverá adicionar açafrão a preparação de arroz, no mínimo, duas vezes na semana, sendo 1 vez no almoço e 1 vez no jantar.	
Arroz integral	Diária: almoço e jantar – 2 vezes na

	semana, sendo 1 vez no almoço e 1 vez no jantar
*Carreteiro	Mensal: almoço ou jantar – 1 vez no mês
*Risoto	Mensal: almoço ou jantar – 1 vez no mês
* Essas variações irão substituir as preparações de arroz polido branco e de carne da refeição.	
Leguminosa	
*Feijão preto, feijão de cor (vermelho, carioca ou marrom), lentilha	Diária: almoço e jantar (intercalar entre feijão preto, feijão de cor e lentilha, sendo que o feijão preto deverá estar presente no mínimo 6 vezes na semana, sendo 3 vezes no almoço e 3 vezes no jantar)
*Fica vedado o uso de espessantes, farinhas, amidos ou féculas de qualquer tipo para a preparação das leguminosas.	
Carne (Quando a preparação de carne possuir molho o complemento deverá ser isento de molho ou vice-versa)	
Carne de gado resfriada (coxão mole): - Guisado - Carne desfiada - Cubinhos pequenos - Hambúrguer caseiro *Com molho, acebolada, assada	No mínimo 3 vezes na semana, intercalando as formas de preparação no decorrer da semana entre almoço e jantar
Peito de frango congelado (sassami) - Guisado - Desfiado - Cubinhos pequenos	No mínimo 3 vezes na semana, intercalando as formas de preparação no decorrer da semana entre almoço e jantar

- Hambúrguer caseiro *Com molho, acebolado, assado, grelhado			
Lombo suíno - Desfiado - Cubinhos pequenos *Com molho, assado			No mínimo 1 vez na semana, intercalando as formas de preparação no decorrer do mês
Complemento			
Batata inglesa	Assada (em diferentes formatos)		1-2 vezes na semana, intercalando as formas de preparação no decorrer da semana / mês
	Assada com orégano		
	Assada ou cozida com tempero verde		
	Nhoque caseiro com molho		
	Nhoque caseiro com orégano		
	Purê (somente com batata)		
Batata doce	Assada		1-2 vezes no mês, intercalando as formas de preparação
	Cozida		
	Purê (somente com batata doce)		
Escondidinho	De batata	Com	Bimestral – 1 vez a cada 2 meses,

		frango	intercalando as formas de preparação
		Com guisado	
	De mandioca	Com frango	
		Com guisado	
Farinhas	Farofa simples (farinha de mandioca)		1-2 vezes no mês, intercalando as formas de preparação
	Farofa enriquecida (farinha de mandioca com ovo ou cenoura, ou couve ou banana)		
	Polenta		1 vez na semana, no almoço ou no jantar
Mandioca	Cozida		1 vez na semana, conforme sazonalidade, intercalando as formas de preparação no decorrer do mês
	Com molho		
	Purê		
Massas (espaguete, parafuso, Penne, talharim, entre outras)	Com molho vermelho		1 vez na semana, intercalando as formas de preparação no decorrer do mês
	Com orégano		
	Com guisado		
	Com frango		

<table>
<tr><td></td><td colspan="2">Com legumes</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">Ovos</td><td colspan="2">Cozido picado</td><td>1 vez no mês, intercalando em almoço e jantar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Omelete</td><td rowspan="2">1 vez no mês, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Omelete colorido (com legumes e/ou verduras)</td></tr>
<tr><td rowspan="7">*Panqueca</td><td rowspan="2">Massa branca</td><td>Com frango</td><td rowspan="7">1 vez no mês, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar</td></tr>
<tr><td>Com guisado</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Massa integral</td><td>Com frango</td></tr>
<tr><td>Com guisado</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Massa colorida (beterraba, cenoura, couve, espinafre)</td><td>Com frango</td></tr>
<tr><td>Com guisado</td></tr>
<tr><td>*Pastel com massa caseira</td><td colspan="2">Com frango</td><td>Trimestral – 1 vez a cada 3 meses</td></tr>
</table>

integral	Com guisado	
	Com espinafre e ricota	
* Panqueca e pastel com recheio de carne (frango ou guisado) substituem a carne e o complemento da refeição.		
Verduras e legumes	Refogado (verduras e/ou legumes variados)	4-5 vezes na semana, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
	Couve com ovo	
	Espinafre com ovo	
	Milho verde cozido	
	Moranga assada em cubos ou em tiras	
	Quibebe (abóbora ou moranga e farinha de milho)	
	Suflê de verduras e ou legumes	
Sopas (Preparação oferecida somente no inverno ou em dias bem frios)		
*Sopa de legumes	Com arroz e carne de gado	2 vezes no mês – 1 vez no almoço e 1 vez no jantar, intercalando as formas de preparação
	Com arroz e frango	

	Com massa e carne de gado	
	Com massa e frango	
*A preparação de sopa substitui toda a refeição, porém a Licitante Vencedora deverá ofertar arroz e feijão às crianças que não gostam de sopa.		

A consistência dos alimentos deverá ser adequada para esta faixa etária.

No caso da criança ingerir os líquidos em mamadeira ou algum copo especial, este utensílio deverá ser disponibilizado pela família da criança à Licitante Vencedora, que deverá identificar o utensílio com o nome da criança, a turma e a finalidade de uso, ou seja, mamadeira para água, mamadeira para suco, mamadeira para leite. As mamadeiras deverão permanecer na escola durante todo o ano letivo armazenadas em geladeira específica para esta finalidade.

7.12 Composição do **cardápio** destinado às **crianças das turmas multi-idades**:

Deverá ser composto por 4 refeições:

- Colação;
- Almoço;
- Lanche da Tarde;
- Jantar.

A composição mínima do cardápio de colação e lanche da tarde deverá conter:

Preparação	Colação	Lanche da Tarde	Composição/número de porções
Item 1. Bolo ou pão ou biscoito ou panqueca ou granola ou flocos de milho sem açúcar	1 variedade	1 variedade	Consumo conforme a aceitação da criança
Item 2. Suco natural ou iogurte ou chá de frutas	1 variedade	1 variedade	150 mL *Consumo de chá limitado a 1 vez na semana
Item 3. Fruta	2 variedades	2 variedades	Consumo conforme a aceitação da criança

Observação: a colação e o lanche da tarde deverão conter em sua composição 1 (uma) variedade do item 1 e 1 (uma) variedade do item 2, que deverão alternar com 2 (duas) variedades do item 3. Por exemplo: se na colação de segunda-feira forem 2 (duas) variedades de frutas, na colação de terça-feira deverá ser 1 (uma) variedade do item 1 - bolo ou pão ou biscoito ou panqueca ou granola ou flocos de milho sem açúcar juntamente com 1 (uma) variedade do item 2 - suco natural ou iogurte ou chá de frutas, e assim sucessivamente.

A composição mínima do cardápio de almoço e jantar deverá conter:

Preparação	Almoço	Jantar	Composição/número de porções
Saladas	2 variedades	2 variedades	Consumo conforme a aceitação da criança
Arroz	1 variedade	1 variedade	Consumo conforme a aceitação da criança
Leguminosa	1 variedade	1 variedade	Consumo conforme a aceitação da criança
Carne	1 variedade	1 variedade	Consumo conforme a aceitação da criança
Complemento	1 variedade	1 variedade	Consumo conforme a aceitação da criança
Sobremesa	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	Consumo conforme a aceitação da criança
Bebida	Água filtrada	Água filtrada	Consumo conforme a aceitação da criança

***Observação:** as saladas não deverão ser temperadas.

Fica vedado o uso de temperos artificiais nas preparações, como caldos industrializados e produtos à base de glutamato monossódico ou similares. Ficam liberados os temperos naturais como cebola, alho, manjericão, manjerona, alecrim, louro, pimentão, açafrão, orégano, tomilho etc.

É vedado o uso de gelatina industrializada. Fica liberado o uso de gelatina incolor.

Para exemplificar o supracitado, segue abaixo quadro demonstrativo da composição do cardápio. O consumo dos alimentos ocorrerá de forma livre, variando para mais ou para menos conforme aceitação de cada criança.

		DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
COLAÇÃO (9 horas às 9h30min)	DIA	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**	**SEXTA**
	ALIMENTO	Bolo ou pão ou biscoito ou granola ou flocos de milho sem açúcar	1 variedade de fruta	Bolo ou pão ou biscoito ou granola ou flocos de milho sem açúcar	1 variedade de fruta	Bolo ou pão ou biscoito ou granola ou flocos de milho sem açúcar
		Suco natural ou iogurte ou chá de frutas	1 variedade de fruta	Suco natural ou iogurte ou chá de frutas	1 variedade de fruta	Suco natural ou iogurte ou chá de frutas
ALMOÇO (10h45min e 11h15min)	DIA	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**
	SALADAS	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
		1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	ARROZ	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	LEGUMINOSA	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	CARNE	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	COMPLE-MENTO	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	BEBIDA	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada
	SOBRE-MESA	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta
LANCHE DA TARDE (13h15min e 13h45min)	DIA	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**
	ALIMENTO	1 variedade de fruta	Bolo ou pão ou biscoito ou granola ou flocos de milho sem açúcar	1 variedade de fruta	Bolo ou pão ou biscoito ou granola ou flocos de milho sem açúcar	1 variedade de fruta
		1 variedade de fruta	Suco natural ou iogurte ou chá de frutas	1 variedade de fruta	Suco natural ou iogurte ou chá de frutas	1 variedade de fruta
JANTAR (15h45min)	DIA	**SEGUNDA**	**TERÇA**	**TERÇA**	**QUARTA**	**QUINTA**
	SALADAS	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
		1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	ARROZ	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	LEGUMINOSA	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	CARNE	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	COMPLE-MENTO	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade	1 variedade
	BEBIDA	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada	Água filtrada
	SOBRE-MESA	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta	1 variedade de fruta

A frequência de alimentos/preparações na composição do cardápio deverá seguir o especificado no quadro 10.

Quadro 10 - Referência de Frequência de Alimentos/Preparações no cardápio destinado às crianças das turmas multi-idades

Alimentos / Preparações	Frequência
Saladas	
*Cruas: - agrião, alface, radite, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, couve, pepino, rabanete, repolho verde, repolho roxo, rúcula, tomate.	Diária: almoço e jantar (no máximo 2-3 repetições do mesmo alimento na semana)
*Cozidas: - Abobrinha, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, moranga, vagem.	Diária: almoço e jantar (no máximo 2-3 repetições do mesmo alimento na semana)
***** As saladas servidas diariamente deverão ser apresentadas de diferentes formatos às crianças, sendo eles: *Chiffonnade, Julienne, Vichy, Mirepoix,* corte palito *ou batton,* dentre outros.	
Arroz	
Arroz polido branco	Diária: almoço e jantar – 8 vezes na semana, sendo 4 vezes no almoço e 4 vezes no jantar
A Licitante Vencedora deverá adicionar açafrão a preparação de arroz, no mínimo, duas vezes na semana, sendo 1 vez no almoço e 1 vez no jantar.	
Arroz integral	Diária: almoço e jantar – 2 vezes na semana, sendo 1 vez no almoço e 1 vez no jantar
*Carreteiro	Mensal: almoço ou jantar – 1 vez no mês

*Risoto		Mensal: almoço ou jantar – 1 vez no mês
* Essas variações irão substituir as preparações de arroz polido branco e de carne da refeição.		
Leguminosa		
*Feijão preto, feijão de cor (vermelho, carioca ou marrom), lentilha		Diária: almoço e jantar (intercalar entre feijão preto, feijão de cor e lentilha, sendo que o feijão preto deverá estar presente no mínimo 6 vezes na semana, sendo 3 vezes no almoço e 3 vezes no jantar)
*Fica vedado o uso de espessantes, farinhas, amidos ou féculas de qualquer tipo para a preparação das leguminosas.		
Carnes (Quando a preparação de carne possuir molho o complemento deverá ser isento de molho ou vice-versa)		
Coxão mole resfriado - No mínimo 3 vezes na semana		
Almôndegas	Com molho	No mínimo 1 vez no mês, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
Bife	Acebolado	No mínimo 1 vez na semana, intercalando as formas de preparação no decorrer da semana entre almoço e jantar
	Com molho	
	Grelhado	
Carne de panela		No mínimo 1 vez no mês, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
Cubinhos pequenos	Acebolado	Quinzenal, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
	Com molho	
	Com legumes	Trimestral – 1 vez a cada 3 meses, intercalando entre almoço e jantar

Guisado	Acebolado	Quinzenal, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
	Com molho	
	Lasanha	Trimestral – 1 vez a cada 3 meses, intercalando entre almoço e jantar
Hambúrguer caseiro		No mínimo 1 vez no mês, intercalando entre almoço e jantar
Iscas	Aceboladas	No mínimo 1 vez no mês, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
	Com molho	
	Grelhadas	
	Strogonoff	
Sassami congelado - No mínimo 3 vezes na semana		
Almôndegas	Com molho	No mínimo 1 vez no mês, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
Bife	Acebolado	No mínimo 1 vez na semana, intercalando as formas de preparação no decorrer da semana entre almoço e jantar
	Com molho	
	Grelhado	
Cubinhos pequenos	Acebolado	Quinzenal, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
	Com molho	
	Com legumes	
Desfiado	Lasanha	Trimestral – 1 vez a cada 3 meses, intercalando entre almoço e jantar
Hambúrguer caseiro		No mínimo 1 vez no mês, intercalando entre almoço e jantar
Iscas	Acebolado	No mínimo 1 vez no mês, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
	Com molho	
	Grelhadas	
	Strogonoff	
Sobrecoxa desossada congelada		
Sobrecoxa desossada	Assada	No mínimo quinzenal, intercalando as formas de preparação entre
	Com molho	

			almoço e jantar
Lombo suíno			
Cubos	Assado		No mínimo 1 vez na semana, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
	Com molho vermelho		
Complemento			
Batata inglesa	Assada (em diferentes formatos)		1-2 vezes na semana, intercalando as formas de preparação no decorrer da semana / mês
	Assada com orégano		
	Assada ou cozida com tempero verde		
	Nhoque caseiro com molho		
	Nhoque caseiro com orégano		
	Purê (somente com batata)		
Batata doce	Assada		1-2 vezes no mês, intercalando as formas de preparação
	Cozida		
	Purê (somente com batata doce)		
Creme de milho			Trimestral – 1 vez a cada 3 meses, intercalando entre almoço e jantar
Escondidinho	De batata	Com frango	Bimestral – 1 vez a cada 2 meses, intercalando as formas de

		Com guisado	preparação
	De mandioca	Com frango	
		Com guisado	
Farinhas	Farofa simples (farinha de mandioca)		1-2 vezes no mês, intercalando as formas de preparação
	Farofa enriquecida (farinha de mandioca com ovo ou cenoura, ou couve ou banana)		
	Polenta		1 vez na semana, no almoço ou no jantar
Mandioca	Cozida		1 vez na semana, conforme sazonalidade, intercalando as formas de preparação no decorrer do mês
	Com molho		
	Purê		
Massas (espaguete, parafuso, Penne, talharim, entre outras)	Com molho vermelho		1 vez na semana, intercalando as formas de preparação no decorrer do mês
	Com orégano		
	Com guisado		
	Com frango		
	Com legumes		

Ovos	Cozido picado		1 vez no mês, intercalando em almoço e jantar
	Omelete		1 vez no mês, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
	Omelete colorido (com legumes e/ou verduras)		
*Panqueca	Massa branca	Com frango	1 vez no mês, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
		Com guisado	
	Massa integral	Com frango	
		Com guisado	
	Massa colorida (beterraba, cenoura, couve, espinafre)	Com frango	
		Com guisado	
*Pastel com massa caseira integral	Com frango		Trimestral – 1 vez a cada 3 meses
	Com guisado		

	Com espinafre e ricota	
* Panqueca e pastel com recheio de carne (frango ou guisado) substituem a carne e o complemento da refeição.		
Verduras e legumes	Refogado (verduras e/ou legumes variados)	4-5 vezes na semana, intercalando as formas de preparação entre almoço e jantar
	Couve com ovo	
	Espinafre com ovo	
	Milho verde cozido	
	Moranga assada em cubos ou em tiras	
	Quibebe (abóbora ou moranga e farinha de milho)	
	Suflê de verduras e ou legumes	
	Gratinados	Trimestral – 1 vez a cada 3 meses, intercalando entre almoço e jantar
Sopas (Preparação oferecida somente no inverno ou em dias bem frios)		
*Sopa de legumes	Com arroz e carne de gado	2 vezes no mês – 1 vez no almoço e 1 vez no jantar, intercalando as formas de preparação
	Com arroz e frango	

	Com massa e carne de gado	
	Com massa e frango	
*A preparação de sopa substitui toda a refeição, porém a Licitante Vencedora deverá ofertar arroz e feijão às crianças que não gostam de sopa.		

A carne deverá ser servida picada às crianças das turmas multi-idades, sendo que a consistência dos alimentos deverá ser adequada para esta faixa etária.

7.13 A Licitante Vencedora deverá fornecer gêneros para o preparo de culinárias diversas com as crianças. Poderão ser solicitados gêneros para a confecção de bolos diversos, biscoitos, pães, exploração de frutas e/ou verduras e legumes, com antecedência de pelo menos uma semana por parte da equipe da UEIIA. A quantidade deverá ser fornecida pela Licitante Vencedora em kit's formados com ingredientes para 1 receita de bolo ou biscoito ou pão com rendimento de 16 porções ou kit's formados por 1 Kg de frutas e/ou legumes e/ou verduras. A Licitante Vencedora ficará responsável por assar bolos, biscoitos e pães produzidos através das culinárias. Deverá coletar amostra destas produções segundo a legislação vigente.

7.14 Qualidade dos Gêneros

7.14.1 A Licitante Vencedora deverá utilizar gêneros alimentícios e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de higiene e limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiênico-sanitárias.

7.14.2 Os gêneros alimentícios e demais produtos deverão estar em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e com o Padrão de Identidade e Qualidade de cada alimento:

- Açúcares: RDC nº271, de 22 de setembro de 2005.
- Alimentos e bebidas preparados com vegetais: RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 e RDC nº 218, de 29 de julho de 2005.
- Alimentos com coco: RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.
- Alimentos congelados: RDC nº 273, de 22 de setembro de 2005.

- Alimentos e Embalagens Dispensados e com Obrigatoriedade de Registro: RDC nº 278, de 22 de setembro de 2005.
- Amidos e féculas: RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Biscoitos e bolachas: RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Cacau: RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005.
- Cereais e derivados: RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Chás: Resolução - RDC nº 181, 03/10/2006; Resolução RDC nº 219, de de 22 de dezembro de 2006; Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005; Resolução - RDC nº 267, de 22 de setembro de 2005.
- Fermentos: Resolução - CNNPA nº 38, de 1977.
- Fórmulas infantis para lactentes: Portaria nº 977, de 05 de dezembro de 1998.
- Óleos vegetais: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005.
- Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos: Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005.
- Produtos de vegetais e produtos de frutas: RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005.
- Temperos: RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.

7.14.3 No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da UFSM para diagnóstico.

7.14.4 A Licitante Vencedora deverá assegurar o abastecimento da UEIIA com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento dos cardápios, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade.

7.14.5 O transporte dos gêneros alimentícios deve ser realizado em veículos adequados em conformidade com a legislação vigente.

7.14.6 A Licitante Vencedora deverá adquirir botijões de gás de acordo com a legislação de prevenção e proteção contra incêndio do estado do Rio Grande do Sul. Poderão ser armazenados quatro botijões tipologia P45 na parte externa da UEIIA apropriada para este uso, e trocados conforme necessidade.

7.14.7 A Licitante Vencedora deverá adquirir gêneros alimentícios com embalagens constituídas de material atóxico que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que os proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas,

estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Na rotulagem deve constar, conforme o tipo de produto: nome do produto; composição do produto; lote; data de fabricação; data de validade; CNPJ; nome e endereço do fabricante/produtor; condições de armazenamento; quantidade em peso; carimbo oficial de inspeção emitido por órgão competente, de acordo com as resoluções RDC nº 259/2002, RDC nº 359 e 360/2003, a Instrução Normativa nº 22/2005, o Decreto nº 39.688/1999, a Lei nº 10.691/1996 e outras legislações cabíveis, conforme o caso.

7.14.8 Os gêneros deverão seguir as especificações do quadro abaixo:

Quadro 11 - Especificações dos Gêneros utilizados no SAE da UEIIA

Gêneros Alimentícios
Açúcar cristal, conforme RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido. Marcas referências: Alto Alegre, Caravelas e União.
Açúcar mascavo, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido. Marca referência: Da Colônia.
Alecrim desidratado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido.
Ameixa preta, seca, sem caroço, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido. Marca referência: Uniagro.
Amido de milho, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido. Marca referência: Maizena.
Arroz integral, tipo 1, beneficiado, última safra, coloração característica, classe longo fino, com identidade, qualidade e embalagem do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo IV e Portaria nº 269/88 – MAPA. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos, contendo na primária, 01 kg de peso líquido. Marca referência: Tio João.
Arroz subgrupo polido, agulha, tipo 1, última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo VII e Portaria nº

269/88 – MAPA. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos, contendo na primária, 01 kg de peso líquido. Marcas referências: Bella Dica, Blue Ville e Tio João.
Atum sólido em óleo, sem conservantes, acondicionado em lata com aproximadamente 170 gramas.
Aveia em flocos finos, tipo 1, conforme Portaria nº 191, de 14 de abril de 1975 – MAPA, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 250 g a 500 g de peso líquido. Marca referência: Quaker.
Aveia em flocos grossos/graúdos, tipo 1, conforme Portaria nº 191, de 14 de abril de 1975 – MAPA, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 250 g a 500 g de peso líquido. Marca referência: Quaker.
Batata frita, tipo palha, sem gordura trans, com coloração e tamanho uniforme, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido.
Bife de carne bovina de 1ª qualidade resfriada e amaciada, traseiro sem osso, corte magro - coxão mole sem capa, sem abas. Corte preparado pela remoção dos músculos gracilis, sartório e pectíneo, que constituem a capa de coxão mole. Componentes musculares do corte: adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral. Peso médio da porção: 120 g. Devem ser acondicionados em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo 01 kg de peso líquido.
Biscoito de polvilho, sem conservantes e corantes, sem gordura hidrogenada / gordura vegetal, acondicionado em embalagem primária de polietileno com 100 g a 500 g do produto.
Biscoito tipo cracker integral, com pacotes protetores internos de polietileno, próprios para alimentos. Embalagem de aproximadamente 400g. Marcas referências: Corrieri, Isabela e Orquídea.
Cacau em pó sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem primária de polietileno contendo aproximadamente 200 g de peso líquido. Marca referência: Nestlé.
Canela em pó, sem açúcar, acondicionada em embalagem primária de polietileno própria para alimentos, contendo aproximadamente 50 g de peso

líquido.
Canela em rama, acondicionada em embalagem primária de polietileno própria para alimentos, contendo aproximadamente 10 g de peso líquido.
Carne bovina resfriada de 1ª qualidade, moída, traseiro sem osso, corte magro - coxão mole sem capa, sem abas. Corte preparado pela remoção dos músculos gracilis, sartório e pectíneo, que constituem a capa de coxão mole. Componentes musculares do corte: adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral. Deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo 01 kg de peso líquido.
Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - coxão mole sem capa, sem abas. Corte preparado pela remoção dos músculos gracilis, sartório e pectíneo, que constituem a capa de coxão mole. Componentes musculares do corte: adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral. Peso unitário: 01 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo. O produto deverá ser certificado pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal).
Carne de frango congelada, sobrecoxa desossada, acondicionada em embalagem primária plástica, tipo pacote, contendo nesta, 01 Kg de peso líquido. O produto deverá ser certificado pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal).
Chá de maçã, acondicionado em embalagem primária tipo sachê, contendo aproximadamente 10 g de peso líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), contendo 10 sachês.
Chá de morango, acondicionado em embalagem primária tipo sachê, contendo aproximadamente 10 g de peso líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), contendo 10 sachês.
Coco integral, desidratado, ralado, flocos finos, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g de peso líquido.
Coentro desidratado, moído, para uso culinário, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido.
Cookies integrais, sem lactose, sem adoçantes e sem aditivos artificiais, sabores: aveia e mel, laranja e mel, limão, acondicionados em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, de aproximadamente 180 g do

produto. Marca referência: Jasmine.
Creme de leite, UHT, com até 26% de gordura total, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa (tetra pak), de 200 g de peso líquido. Marcas referências: Italac, Nestlé e Piracanjuba.
Cúrcuma em pó (Açafrão-da-terra), acondicionada em embalagem primária de polietileno contendo aproximadamente 10 g de peso líquido.
Farinha de arroz, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo 500 g de peso líquido. Marca referência: Cerélus.
Farinha de mandioca torrada, tipo 1, grupo seca, classe fina, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido. Marca referência: MONSIL.
Farinha de milho média, amarela, tipo 1, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 01 kg a 02 kg de peso líquido. Marca referência: Zanin.
Farinha de trigo integral, tipo 1, conforme Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005 – MAPA, acondicionada em embalagem primária de polietileno ou de papel de 01 kg de peso líquido. Marca referência: Maria Inês.
Farinha de trigo, tipo 1, conforme Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005 – MAPA, acondicionada em embalagem primária de polietileno ou de papel de 01 kg de peso líquido. Marca referência: Maria Inês.
Feijão (Phaseolus, vulgaris L.), de cor (tipo carioca), tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008 e Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009 – MAPA. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos, contendo na primária, 01 kg de peso líquido. Marca referência: Caldo de Ouro.
Feijão (Phaseolus, vulgaris L.), preto, tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008 e Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009 – MAPA. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos, contendo na primária, 01 kg de peso líquido. Marca referência: Caldo de Ouro e Pradinho.
Fermento biológico seco, instantâneo (pães e pizzas), acondicionado em embalagem, tipo sachê, contendo aproximadamente 10 g de peso líquido.

Marca referência: Fleischmann.
Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 250 g de peso líquido. Marca referência: Royal.
Filezinhos de peito de frango congelados individualmente (sassami), sem osso e sem pele. Peso unitário: 50 g (no mínimo). O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, 01 kg de peso líquido. O produto deverá ser certificado pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal).
Flocos de milho (cereal matinal) sem adição de açúcar e sem adoçantes, acondicionado em embalagem primária de polietileno contendo aproximadamente 200- 250 gramas de peso líquido.
Gergelim branco sem casca, acondicionado em embalagem primária de 200 g a 01 kg de peso líquido.
Goma de mandioca hidratada, tapioca, acondicionada em embalagem prímária de polietileno, contendo aproximadamente 500 g de peso líquido.
Granola tradicional, sem adição de açúcar, sem gordura trans, sem adoçantes, acondicionada em embalagem primária contendo aproximadamente 250 gramas de peso líquido.
Iogurte integral com polpa de fruta, sabor morango, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo aproximadamente 800 g de volume líquido. Marca referência: Piá Essence.
Iogurte integral com polpa de fruta, sabor vitamina de frutas, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo aproximadamente 900 g de volume líquido. Marca referência: Danone.
Iogurte natural integral, sem adição de açúcar, de consistência firme, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo pote, contendo aproximadamente 170 g de volume líquido. Marca referência: Nestlé.
Iogurte natural integral, sem adição de açúcar, sem lactose, de consistência firme, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo pote, contendo aproximadamente 170 g de volume líquido.
Leite de coco, acondicionado em embalagem primária tipo garrafa, contendo aproximadamente 500 mL de volume líquido.

Leite integral, UHT, longa vida, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa, com tampa do tipo roscável ou flexcap, contendo nesta, 01 litro de volume líquido. Marcas referências: Ninho e Santa Clara.
Leite integral, UHT, longa vida, zero lactose, acondicionado em embalagem primária tipo Tetra Pak, contendo nesta, 1 litro de volume líquido. Marca referência: Ninho Nestlé zero lactose.
Leite pasteurizado, padronizado a 3% (m/m) de gordura, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo saco, contendo nesta, 01 litro de volume líquido, conforme a Instrução Normativa nº 62/2011. Marcas referências: Piá e Santa Clara.
Lentilha, tipo 1, safra nova, conforme Portaria nº 65 e seu anexo III. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 02 kg de peso líquido.
Louro em pó, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 250 g a 500 g de peso líquido.
Manjericão desidratado, para uso culinário, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 250 g a 500 g de peso líquido.
Manjerona desidratada, para uso culinário, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido.
Manteiga, sem sal, acondicionada em embalagem primária, tipo blister, contendo 10 g de peso líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), contendo 120 a 200 unidades, ambas próprias para alimentos.
Massa alimentícia de sêmola, sem ovos, integral, tipo espaguete, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 500 g de peso líquido.
Massa alimentícia de sêmola, sem ovos, tipo espaguete, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 500 g de peso líquido. Marcas referências: Isabela e Orquídea.
Massa de sêmola, sem ovos, integral, tipo parafuso, longo, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido.
Massa de sêmola, sem ovos, tipo parafuso, longo, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido. Marcas referências: Isabela e Orquídea.

Massa de sêmola, sem ovos, tipo penne, cortada, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido. Marcas referências: Isabela e Orquídea.
Massa para lasanha, pré-cozida, resfriada e interfolhada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, de 500 g a 01 kg de peso líquido. Marcas referências: Corrieri, Pavioli e Romena.
Mel de abelha, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Acondicionado em embalagem, tipo blister, contendo nesta aproximadamente 15 g de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, contendo nesta aproximadamente 144 unidades. O produto deverá ser certificado pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal).
Milho verde em conserva, acondicionado em embalagem primária, tipo lata, de 200 g de peso drenado. Marcas referências: Oderich e Quero.
Óleo de soja refinado, tipo 1, acondicionado em embalagem primária, tipo garrafa, de 900 mL de volume líquido.
Orégano desidratado, para uso culinário, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido.
Pão de sanduíche, fatiado, integral, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 500 g de peso líquido. Marca referência: Seven Boys.
Pão tipo bisnaguinha, integral, livre de gordura trans, peso unitário 20 g, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 300 g de peso líquido. Marcas referências: Nutrella e Seven Boys.
Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com cobertura de gergelim, peso unitário 30 g, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 12 unidades no pacote.
Polvilho azedo, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 500 g de peso líquido.
Polvilho doce cetim, tipo 1, grupo: fécula, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 500 g de peso líquido.
Queijo tipo mussarela, fatiado e interfolhado, acondicionado em embalagem

<table>
<tr><td colspan="2">primária de polietileno, tipo pacote, a vácuo, contendo nesta, 500 g de peso líquido.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Queijo tipo parmesão, ralado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido. Marca referência: Santa Clara.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Quinoa Real em grãos, orgânica, acondicionada em embalagem primária contendo aproximadamente 200-250 gramas de peso líquido.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requeijão cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pote, contendo aproximadamente 200 g de peso líquido. Marca referência: Piá.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ricota fresca, acondicionada em embalagem primária de polietileno contendo aproximadamente 200 g de peso líquido. Marca referência: Santa Clara.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sagu de mandioca, tipo 1, grupo tapioca, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 500 g de peso líquido.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sal refinado, iodado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sálvia desidratada em pó, para uso culinário, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 100 g de peso líquido.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sardinha de óleo vegetal comestível, em conserva, acondicionada em embalagem primária, tipo lata, de 80 g de peso drenado (no mínimo. Marca referência: Gomes da Costa.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Semente de chia, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 200 g de peso líquido.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Semente de linhaça para consumo humano, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 200 g de peso líquido.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Uva passa, preta, sem semente, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Hortifrutícolas</td></tr>
<tr><td>Abacate</td><td rowspan="6">Os hortifrutícolas devem apresentar-se Íntegros, com características próprias de suas espécies (cor, aroma, sabor e textura), bem como em estágio adequado de maturação.</td></tr>
<tr><td>Abacaxi pérola</td></tr>
<tr><td>Abobrinha italiana</td></tr>
<tr><td>Agrião</td></tr>
<tr><td>Alface</td></tr>
<tr><td>Alho</td></tr>
</table>

Ameixa	Devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, insetos e danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes).
Banana caturra	
Banana prata	
Batata doce	
Batata inglesa	
Berinjela	
Beterraba	
Brócolis	
Caqui chocolate	
Caqui mole	
Cebola	
Cenoura	
Cheiro verde	
Chuchu	
Couve	
Couve-flor	
Espinafre	
Goiaba	
Kiwi	
Laranja Baia	
Laranja lima	
Laranja suco	
Limão	
Maçã Fuji	
Mamão papaia	
Mamão formosa	
Manga	
Manjericão	
Maracujá azedo	
Melancia	
Melão gaúcho	
Melão espanhol	
Milho verde	

Moranga amarela / pataca	
Moranga Cabotiá	
Morango	
Nectarina	
Pepino	
Pera	
Pêssego	
Pimentão amarelo	
Pimentão verde	
Pimentão vermelho	
Repolho roxo	
Repolho verde	
Rúcula	
Tangerina montenegrina	
Tangerina murcott	
Tangerina ponkan	
Tomate cereja	
Tomate italiano	
Uva fina de mesa	
Vagem	
Ovos	Deverão apresentar-se sem rachaduras, com boa qualidade organoléptica e higiênico-sanitária (limpos e sem fezes). Na embalagem, deverão constar nome e informação sobre o produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/distribuidor, identificação do serviço de inspeção competente, condições de armazenamento e quantidade em peso. Os ovos deverão ser manipulados e conservados, segundo

	o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) segundo a Lei n° 1.283/1950, o 13 Decreto n° 30.691/1962 e alterações posteriores, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC n° 12/2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.
Materiais descartáveis	
Copo plástico descartável, em polipropileno não tóxico, transparente, reforçado, capacidade de 200 mL (unidade), acondicionado em embalagem primária de plástico, contendo nesta, 100 unidades (cartela). Produto produzido conforme norma técnica.	
Luva de vinil natural, sem adição de pigmentação (incolor), descartável após o uso, não esterilizada, sem forro, sem amido ou talco, modelagem ambidestra. Tamanhos P, M e G. Uso em procedimentos não cirúrgicos e manipulação de alimentos.	
Pote plástico descartável, não tóxico, em poliestireno não tóxico, transparente, com tampa, com capacidade volumétrica entre 180 mL e 200 mL (unidade), específico para alimentos, conforme norma técnica. Produto reforçado, resistente à temperatura de, no mínimo, 100¨C e a empilhamento quando abastecido em sua capacidade volumétrica total.	
Touca cirúrgica descartável, cor branca, confeccionada em tecido não tecido (TNT), clipada e sanfonada, tamanho único. Gramatura mínima: 20g/m2. Pacote com 100 unidades.	
Materiais de consumo	
Álcool etílico em gel, 70º GL, acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de no mínimo 480 g de peso líquido. Tampa com sistema flip top. Classificação de aplicação: para uso hospitalar ou indústria alimentícia e afins. Produto com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme	

classificação de risco, RDC nº 46/2002, RDC nº 14/2007, Portarias nº 269 e nº 270/2008 e outras legislações cabíveis.
Balde plástico rígido, sem tampa e com alça reforçada, com capacidade para 10 litros.
Desinfetante em pó, específico para desinfecção de hortifrutícolas. Concentração do princípio ativo: de 6% a 10%. Produto acondicionado em embalagem primária, tipo balde, de 01 a 05 kg de peso líquido. Saneante com notificação ou registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC nº 59/2010 e outras legislações cabíveis. O licitante deverá disponibilizar, medidor plástico, a fim de facilitar a diluição adequada do produto. Categoria de uso: profissional/institucional. Marcas referências: Kalyclean S 313 (Kalykim) e Mikro Chlor (Ecolab).
Desinfetante líquido clorado para desinfecção de superfícies, bancadas, pisos, azulejos e demais objetos que entrem em contato com alimentos, contendo como princípio ativo, hipoclorito de sódio, com concentração entre 8% e 12%. Produto acondicionado em embalagem primária, tipo galão ou bombona, de 05 litros de volume líquido. Saneante com registro junto à ANVISA/MS, conforme RDC nº 184/2001 e outras legislações cabíveis. Categoria de uso: profissional/institucional. A Licitante Vencedora deverá adquirir e instalar um sistema de dosagem automático para o desinfetante na cozinha, no lactário e na lavanderia da UEIIA.
Desinfetante para roupas, contendo como princípio ativo peróxido de hidrogênio. Produto acondicionado em embalagem primária, tipo galão ou bombona, de 05 litros de volume líquido. Saneante com registro junto à ANVISA/MS, conforme RDC nº 184/2001 e outras legislações cabíveis. Categoria de uso: profissional/institucional. A Licitante Vencedora deverá adquirir e instalar um sistema de dosagem automático para o desinfetante na lavanderia da UEIIA.
Detergente alcalino clorado, inodoro, específico para limpeza de pisos, azulejos e outras superfícies de cozinha industrial, acondicionado em embalagem primária, tipo galão, de 05 litros do volume líquido. Saneante com registro junto à ANVISA/MS, conforme classificação de risco, RDC nº 184/2001 e outras legislações cabíveis. Diluição mínima: 30 mL do produto

para 01 litro de água. Teor mínimo de cloro: 1,8%. Alcalinidade livre (% KOH): mínimo 8,0%, Teor de cloro: mínimo 1,8 %, Composição: Hidróxido de potássio, Coadjuvante, Sequestrante, Agente anti-redepositante, Mantenedor de espuma, Veículo. Categoria de uso: profissional/institucional. A Licitante Vencedora deverá adquirir e instalar um sistema de dosagem automático para o detergente na lavanderia da UEIIA.
Detergente limpa vidro, acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de no mínimo 500 mL de volume líquido. Saneante com notificação junto à ANVISA/MS, conforme RDC nº 184/2001 e outras legislações cabíveis.
Detergente líquido, inodoro, alcalino, desincrustante, específico para limpeza pesada (remoção facilitada de gorduras, proteínas e carboidratos de origem alimentar, incrustados em equipamentos industriais, como forno combinado ou industrial, fritadeiras, frigideiras, caldeirões, fogões, grelhas, exaustores, dentre outros), acondicionado em embalagem primária, tipo galão, de 05 litros de volume líquido. Saneante com registro junto à ANVISA/MS, conforme RDC nº 184/2001 e outras legislações cabíveis. Diluição mínima do saneante: 01 litro do saneante para 04 litros de água. Categoria de uso: profissional/institucional. A Licitante Vencedora deverá adquirir e instalar um sistema de dosagem automático para o detergente na cozinha da UEIIA.
Detergente líquido, inodoro, neutro, específico para lavagem manual de utensílios de aço inox, plásticos, vidros e porcelanas, acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de 500 mL de volume líquido. Saneante com notificação junto à ANVISA/MS, conforme RDC nº 184/2001 e outras legislações cabíveis.
Escova, confeccionada em material de plástico ou metal, com cerdas de nylon, para assoalho. Medidas aproximadas da unidade: 12 cm (comprimento) x 06 cm (largura).
Esponja dupla face.
Fósforo de segurança (palito em madeira).
Frasco plástico, transparente, com sistema borrifador e capacidade de armazenamento para 500 mL (no mínimo).
Kit teste de cloro livre, para uso em cozinha industrial. Fita de teste para medir concentração de cloro, entre 10 ppm e 200 ppm. Embalagem primária

contendo 200 fitas (kit).
Lixeira em aço inox com tampa e pedal, capacidade de 20 litros, balde interno removível, dimensões aproximadas: 295 mm de comprimento, 295 mm de largura e 460 mm de altura. Marca referência: Brinox.
Pano de limpeza descartável multiuso, em rolo, com 600 unidades picotadas. Produto absorvente e resistente à tração manual. Medidas aproximadas do rolo: 300 metros (comprimento) x 30 cm (largura). Gramatura mínima: 40 g/m2. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica.
Pá plástica coletora para lixo, sem tampa, com cabo ergonômico de alumínio de rosquear. Dimensões aproximadas: 30 cm (comprimento) x 30 cm (largura) x 14 cm (altura). Comprimento aproximado do cabo: 80 cm.
Sabão em pó, inodoro (sem perfume), para utilizar na lavagem de roupas em máquina de lavar automática, que remova com facilidade manchas em geral, que tenha adequada solubilidade em água, não formando grumos. Produto acondicionado em embalagem primária, tipo pacote ou caixa, de 05 kg de peso líquido. Saneante com notificação junto à ANVISA/MS, conforme RDC nº 184/2001 e outras legislações cabíveis.
Sabonete líquido para antissepsia/assepsia das mãos (antisséptico) de manipuladores de alimentos de cozinha industrial. Produto inodoro, não iodóforo, acondicionado em embalagem primária, tipo galão, de 05 litros de volume líquido. Cosmético com registro junto à ANVISA/MS, conforme RDC nº 211/2005 e outras legislações cabíveis.
Saco para lixo industrial, incolor, reforçado. Medidas aproximadas da unidade: 110 cm (comprimento) x 90 cm (largura). Espessura mínima da unidade: 10 micras.
Saco plástico incolor, resistente, específico para congelamento de alimentos, com capacidade para armazenamento de 01 kg. Medidas aproximadas da unidade: 31 cm (comprimento) x 17 cm (largura) x 30 micras (espessura mínima). O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de plástico (bobina).
Saco plástico incolor, resistente, específico para congelamento de alimentos, com capacidade para armazenamento de 05 Kg. Medidas aproximadas da unidade: 41 cm (comprimento) x 29 cm (largura) x 30 micras (espessura

mínima). O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de plástico (bobina), contendo nesta, 100 unidades.
Vassoura, tipo escovão, confeccionada em material de plástico ou metal, com cerdas de nylon. Medidas aproximadas da unidade: 25 cm (largura) x 8,6 cm (altura sem o cabo) x 4,2 cm (profundidade). Comprimento aproximado do cabo: 120 cm. Marca referência: SuperPro Bettanin.

7.14.9 A Licitante Vencedora deverá adquirir no mínimo 30% (trinta por cento) de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o artigo 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre a alimentação escolar.

A observância deste percentual previsto poderá ser dispensada quando presente uma das seguintes circunstâncias, comprovada pela Licitante Vencedora:

I - a impossibilidade de emissão do documento fiscal correspondente;

II - a inviabilidade de fornecimento regular e constante dos gêneros alimentícios, desde que respeitada à sazonalidade dos produtos; e

III - as condições higiênico-sanitárias inadequadas.

8 RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA NO QUE SE REFERE ÀS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

8.1 A Licitante Vencedora estará obrigada a cumprir procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e pela Portaria nº. 78, de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

8.1.1 No que se refere à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a Licitante Vencedora deverá:

a) estabelecer fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos.

b) Garantir as separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

c) Manter em adequado estado de conservação: o piso, as paredes, o teto, as portas, as janelas (sem cortinas), os equipamentos e filtros para climatização, os equipamentos, móveis e utensílios.

d) Utilizar barreiras de proteção nas portas das áreas de produção e distribuição de alimentos. As barreiras de proteção deverão ser adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.

e) Manter as telas milimetradas (malha de 2 milímetros) nas janelas das áreas de produção e distribuição de alimentos em bom estado de higienização e conservação.

f) Manter a área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de pragas urbanas e animais domésticos.

g) Manter as instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes.

h) Garantir que o sistema de ventilação e circulação de ar mantenha o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.

i) Adquirir e instalar na área de preparação do alimento coifa(s), de material liso, resistente, de fácil limpeza e sem gotejamento de gordura, com frequência de higienização adequada a produção de alimentos.

j) Possuir equipamentos, móveis e utensílios de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. Seus desenhos deverão permitir a higienização adequada. As superfícies que entram em contato com o alimento deverão ser lisas, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. É vedado o uso de madeira em móveis, equipamentos e utensílios na área de produção de alimentos.

k) Dispor no estabelecimento de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, sendo, no mínimo, 5 termômetros digital tipo espeto, 1 termômetro digital Infravermelho, 2 balanças eletrônicas de bancada com capacidade máxima de 50 Kg e mínima de 200 g, 1 balança

eletrônica de bancada com capacidade máxima de 5 Kg e mínima de 1 g, 4 relógios de parede, 2 relógios com temporizador, entre outros.

l) Realizar a manutenção programada e periódica: do sistema de climatização e de exaustão; dos instrumentos e equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos (termômetros, balanças); dos equipamentos de refrigeração e congelamento e dos equipamentos de conservação e distribuição a quente e a frio. Estas manutenções deverão ser registradas, verificadas, datadas e rubricadas. Os registros deverão estar disponíveis no estabelecimento.

m) Suprir o(s) lavatório(s) para higienização das mãos na área de produção e distribuição de alimentos com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, higienizado sempre que necessário e, no mínimo, diariamente.

8.1.2 No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a Licitante Vencedora deverá:

a) Possuir responsável pela operação de higienização do ambiente comprovadamente capacitado e uniformizado. O funcionário responsável pela atividade de higienização do ambiente deverá utilizar uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

b) Estabelecer operações de higienização com frequência que garantam a manutenção das condições higiênico-sanitárias de acordo com o quadro abaixo:

Periodicidade de higienização	**Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios**
Diário	Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de higienização, produção e distribuição de alimentos; maçanetas; lavatório(s) (pias) e recipientes de lixo.
Diário ou de acordo com o uso	Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores, cadeiras (refeitório), mesas (refeitório) e mesas das salas quando a refeição for realizada neste local.

Semanal	Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; equipamentos de refrigeração e congelamento, filtro de ar condicionado (*split*), telas.
Quinzenal	Estoque.
Mensal	Luminárias; interruptores; tomadas; teto.
Mensal ou de acordo com a necessidade	Caixas de gordura.
Trimestral	Ar condicionado (*split*) (higienização completa do equipamento).
Semestral	Reservatório de água (caixa d'agua) - UFSM

É proibido: varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação de alimentos, reaproveitar embalagens de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

c) Dispor de registros verificados, datados e rubricados, das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas diariamente. Estes deverão estar disponíveis no estabelecimento.
d) Manter as áreas de preparação e armazenamento de alimentos sem a presença de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas.
e) Utilizar produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde (MS). A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, deverão obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes. Estes produtos deverão ser identificados e guardados em local específico e fechado, distante de alimentos e bebidas.
f) Dispor de utensílios, equipamentos e materiais para a higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.
g) Trocar a cada duas horas os panos de limpeza (panos de prato), quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos. Caso sejam

panos de limpeza descartáveis não deverão ser reutilizados. Os panos de limpeza não descartáveis deverão ser higienizados pela Licitante Vencedora em local apropriado para este fim e diferente da UEIIA. A Unidade não irá disponibilizar seus espaços para esta finalidade.

h) Higienizar diariamente as esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com os alimentos, através de fervura em água, por no mínimo 5 minutos, ou outro método adequado. Caso não seja realizado este procedimento, a troca das esponjas deverá ser realizada diariamente.

8.1.3 No que se refere ao Controle Integrado de Pragas, a Licitante Vencedora deverá:

a) Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores, pragas urbanas e animais domésticos.

b) Definir ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

c) Contratar empresa especializada para realizar o controle químico com periodicidade mínima mensal, de acordo com a Resolução RDC nº. 52, de 22 de outubro de 2009, ou outra legislação aplicável, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas. A Licitante Vencedora deverá estabelecer procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos e bebidas, dos equipamentos e dos utensílios.

d) Apresentar ao gestor do contrato durante a fiscalização os registros verificados, datados e rubricados, que comprovem o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada.

e) Apresentar ao gestor do contrato durante a fiscalização registros de controle de vetores e pragas urbanas que venham a comprovar a regularização dos produtos químicos nos órgãos competentes.

8.1.4 No que se refere ao abastecimento de água, a Licitante Vencedora deverá:

a) Solicitar ao gestor do contrato que encaminhará a solicitação à PROINFRA, semestralmente, a higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da mesma. A certificação da higienização do reservatório de água

e o laudo de potabilidade da água (original ou cópia) deverão estar disponíveis no estabelecimento.

b) Utilizar gelo e vapor produzidos a partir de água potável e mantidos em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

c) Utilizar água filtrada e realizar manutenção preventiva e corretiva dos filtros de água, assim como a higienização dos equipamentos e a troca de filtros conforme recomendado pelo fabricante.

8.1.5 No que se refere ao manejo de resíduos, a Licitante Vencedora deverá:

a) Dispor no estabelecimento de, no mínimo, 10 coletores de resíduos de material de aço inoxidável com capacidade para 20 litros, de fácil higienização e transporte, devidamente identificados (resíduos orgânicos, resíduos recicláveis e rejeitos), íntegros, dotados de tampas sem contato manual, sacos plásticos e em número suficiente.

b) Retirar os resíduos coletados na área de produção, armazenamento e distribuição de alimentos frequentemente e estocar em local fechado e isolado. Não é recomendado que o lixo seja retirado da área de manipulação e armazenamento pelo mesmo local onde entram as matérias-primas, e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

8.1.6 No que se refere aos manipuladores de alimentos, a Licitante Vencedora deverá:

a) Considerar como manipulador de alimento qualquer pessoa que entrar em contato direto ou indireto com o alimento e/ou bebida.

b) Realizar o controle de saúde dos manipuladores de acordo com legislação específica, incluindo exames admissionais e periódicos, sendo mantidos registros no estabelecimento.

b) Supervisionar a saúde dos manipuladores diariamente. Sempre que verificado a presença de doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e/ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos o manipulador deverá ser afastado de suas atividades e substituído por outro profissional capacitado para a função.

c) Disponibilizar aos manipuladores, no mínimo dois conjuntos de uniforme completo de cor clara (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem

bolsos acima da linha da cintura, sem botões, calças compridas e calçados fechados). Os manipuladores deverão utilizar esse uniforme exclusivamente na área de preparação e distribuição de alimentos e trocá-lo sempre que necessário, e no mínimo diariamente. O uniforme deverá ser mantido em adequado estado de limpeza e conservação. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor. O uniforme deverá ser higienizado sempre que necessário, e no mínimo diariamente, sendo responsabilidade da Licitante Vencedora.

d) Garantir que os manipuladores de alimentos guardem suas roupas e objetos pessoais nos armários localizados no vestiário da Unidade fora da área de produção de alimentos.

e) Garantir que seus manipuladores estejam dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas de acordo com cartazes afixados nas áreas de manipulação de alimentos, unhas curtas, sem esmalte e/ou base, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. É proibido na área de manipulação e distribuição de alimentos: falar desnecessariamente, cantar, assobiar, tossir, espirrar; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer; cuspir; experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo; assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; manipular dinheiro; fumar; tocar maçanetas com as mãos sujas e fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.

f) Garantir que seus manipuladores sejam capacitados na admissão e no mínimo semestralmente pelo responsável técnico, em temas que abordem a contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas em serviços de alimentação e padrões de cardápios. As capacitações deverão ser registradas mediante documentação e esses registros deverão estar disponíveis no estabelecimento. A Licitante Vencedora ficará sujeita a participar de convocações de cursos e/ou palestras de boas práticas de manipulação oferecidos pela Instituição.

g) Garantir que os visitantes cumpram os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores de alimentos. São considerados visitantes

pessoas que não fazem parte do quadro funcional da Empresa, tais como: fornecedores, alunos, professores, responsáveis pela manutenção, entre outros.

h) Disponibilizar equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletiva, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

8.1.7 No que se refere às matérias-primas, ingredientes e embalagens, a Licitante Vencedora deverá:

a) Realizar o recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens em áreas protegidas e limpas, devendo ser inspecionadas no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. As temperaturas no recebimento e armazenamento de matérias-primas e ingredientes deverão estar de acordo com os seguintes critérios:

Alimentos	**Temperatura de recebimento**
Alimentos congelados	- 12°C ou inferior ou conforme rotulagem
Alimentos refrigerados	7°C ou inferior ou conforme rotulagem
Alimentos	**Temperatura de armazenamento**
Alimentos congelados	- 18°C ou inferior ou conforme rotulagem
Alimentos refrigerados	Inferior a 5°C ou conforme rotulagem

b) Realizar o controle das temperaturas de recebimento e armazenamento e manter os registros verificados, datados e rubricados no estabelecimento, por no mínimo três meses.

c) Dispor de equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos e bebidas a serem armazenados. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento: I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; II. Alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; III. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste regulamento. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas. A

Licitante Vencedora deverá seguir a padronização da UEIIA para a utilização de cada equipamento de refrigeração, ou seja, equipamento 1 (freezer) utilizado exclusivamente para o congelamento das carnes, equipamento 2 (geladeira) utilizado exclusivamente para o descongelamento de carnes, equipamento 3 (geladeira) utilizado para o armazenamento de hortifrutícolas, alimentos prontos que estão aguardando para a distribuição e amostras de alimentos preparados, equipamento 4 (geladeira) utilizado exclusivamente para guardar utensílios (mamadeiras), equipamento 5 (geladeira) utilizado para frutas, ovos, lácteos e amostras de alimentos preparados.

d) Garantir que no momento da higienização dos equipamentos de frio, os alimentos sejam mantidos com temperatura inferior a 5ºC, no caso de alimentos refrigerados, ou ≤ a -18ºC, no caso de alimentos congelados. É proibido deixar gêneros alimentícios em temperatura ambiente.

e) Manter alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento, alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem.

f) Devolver ao fornecedor ou manter identificado e armazenado separadamente no estoque para posterior devolução, lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos. É vedado o uso de matérias-primas e ingredientes com prazo de validade vencido.

g) Manter matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes. As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser armazenadas sobre prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.

8.1.8 No que se refere à preparação do alimento, a Licitante Vencedora deverá:

a) Utilizar matérias-primas, ingredientes e embalagens para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Estabelecer medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.

b) Garantir que produtos perecíveis não fiquem expostos à temperatura ambiente em tempo superior a 30 minutos.

c) Acondicionar e identificar de acordo com a rotulagem os alimentos que não foram utilizados na totalidade. A identificação dos alimentos deverá ter no mínimo a designação do produto, a data de fracionamento/abertura e data de validade após o fracionamento/abertura de acordo com a etiqueta abaixo:

Produto: _____
Data de fracionamento: ____/____/_____
Validade: ____/____/_____
Validade após a abertura ou retirada da embalagem: ____/____/_____

f) Conduzir o descongelamento sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C. Quando utilizado o forno de micro-ondas para descongelamento, o alimento deverá ser submetido à cocção imediata. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente e/ou em água parada ou corrente. Após o descongelamento, o produto não deverá ser congelado novamente.

g) Proibir a utilização de preparações fritas.

g) Garantir que a temperatura do alimento preparado e conservado a quente esteja superior a 60°C, por no máximo 4 horas. Deve existir o monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente. O registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado deverá estar disponível no estabelecimento por no mínimo 90 dias.

h) Garantir que a temperatura do alimento preparado e conservado a frio esteja inferior a 21°C, por no máximo 2 horas. Deve existir o monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a frio. O registro da temperatura de conservação a frio verificado, datado e rubricado deverá estar disponível no estabelecimento por no mínimo 90 dias.

i) Proibir a utilização de sobras. As preparações deverão ser sempre produzidas para o momento da refeição; caso sobrem alimentos, estes deverão ser desprezados.

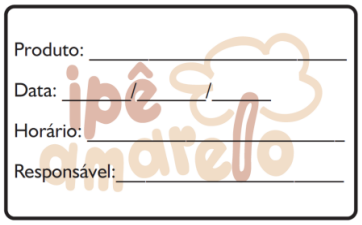
j) Realizar o controle das temperaturas dos equipamentos de refrigeração e congelamento e manter os registros verificados, datados e rubricados no estabelecimento.

k) Garantir que os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutícolas sigam os seguintes procedimentos operacionais: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II.

Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; IV. Enxágue com água potável. Deverá estar implementada no estabelecimento uma orientação técnica relacionada ao procedimento de higienização dos hortifrutícolas.

l) Garantir que os ovos utilizados obedeçam aos seguintes critérios: I. Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente; II. Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem (preferencialmente refrigerados); III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis; IV. Não utilizar ovos crus ou malcozidos em preparações; V. Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade; VI. Ovos submetidos à cocção apresentam toda a gema dura; VII. Não reutilizar embalagens dos ovos para outros fins.

m) Garantir a guarda de amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos (pote descartável ou saco plástico), de primeiro uso, identificadas de acordo com a etiqueta abaixo:



As amostras deverão ficar armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5ºC; após este período deverão ser desprezadas nos resíduos orgânicos e as embalagens nos resíduos recicláveis. A Licitante Vencedora deverá realizar análise microbiológica e bromatológica dos alimentos, quando a UFSM solicitar, em laboratório específico para este fim.

8.1.9 No que se refere ao armazenamento do alimento preparado, a Licitante Vencedora deverá:

a) Garantir que o armazenamento do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorra em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

8.1.10 No que se refere à exposição ao consumo do alimento preparado, a Licitante Vencedora deverá:

a) Manter a área de exposição, consumação ou refeitório organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

b) Dispor de equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

c) Registrar a temperatura do(s) equipamento(s) de exposição de alimentos preparados. Os registros verificados, datados e rubricados deverão estar disponíveis no estabelecimento.

d) Garantir que os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres estejam devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

e) Garantir a ausência de ornamentos e plantas na área de produção e distribuição de alimentos.

8.1.11 No que se refere à documentação e registro, a Licitante Vencedora deverá:

a) Utilizar o Manual de Boas Práticas, os quatro Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e os Controles Operacionais Essenciais já implementados no Serviço de Alimentação Escolar da UEIIA, os quais serão repassados à Licitante Vencedora após a assinatura do contrato. Esses documentos deverão estar disponíveis aos funcionários envolvidos, à autoridade sanitária, ao gestor e aos fiscais do contrato.

b) Atualizar anualmente e sempre que necessário o Manual de Boas Práticas, os POP’s e os COE’s já implementados no SAE da UEIIA.

8.1.12 No que se refere à responsabilidade, a Licitante Vencedora deverá:

a) Garantir que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos seja comprovadamente submetido a Curso de Capacitação anual em Boas Práticas para Serviços de Alimentação com no mínimo 16 horas de carga

horária de acordo com a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 ou de acordo com legislação sanitária vigente. Esse curso deverá abordar no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas. O documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deverá estar devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático e estar disponível no estabelecimento.

b) Realizar notificação compulsória aos órgãos oficiais de Vigilância Sanitária em caso de surtos de doença transmitida por alimentos.

9 RELAÇÃO PATRIMONIAL DE MÓVEIS E EQUIPAMENTOS

9.1 A relação dos móveis e equipamentos permanentes disponibilizados pela UEIIA está relacionada no quadro abaixo:

Quadro 12 - Relação Patrimonial de móveis e equipamentos

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	REGISTRO PATRIMONIAL
1	Armário em aço inoxidável com duas portas de correr	2 unidades	274374 / -
2	Armário em madeira	1 unidade	047592
3	Balança eletrônica de bancada, marca Balmak	2 unidades	262586 / 262587
4	Balcão de madeira	1 unidade	253765
5	Batedeira doméstica tipo planetária, marca Philco, com 5 velocidades	1 unidade	264376
6	Cadeira	4 unidades	107871 / 107873 / 107881 / 047767
7	Cadeira giratória	1 unidade	203424

8	Cadeira para refeitório	48 unidades	-
9	Carro p/ transporte de alimentos	1 unidade	047922
10	Carro p/ transporte de medicamentos	1 unidade	047900
11	Carro p/ transporte de alimentos	1 unidade	047907
12	Centrífuga	1 unidade	200068
13	Computador	1 unidade	154681
14	Condicionador de ar, 18.000 BTU's, marca Eletrolux, tipo split	1 unidade	149706
15	Condicionador de ar 24.000 BTU's	1 unidade	273892
16	Condicionador de ar, marca Midea	1 unidade	231398
17	Condicionador de ar, marca Elgin 30.000 BTU's	1 unidade	268960
18	Estante	4 unidades	261150 / 261151 / 261152 / 261153
19	Exaustor	1 unidade	047923
20	Extrator de suco	1 unidade	-
21	Fogão de piso gás, cor inox, marca Brastemp	1 unidade	276600
22	Fogão industrial com 6 bocas	1 unidade	286669
23	Forno elétrico	2 unidades	236458 / -
24	Freezer vertical	1 unidade	182761
25	Frigobar, 83 litros, marca: Midea	1 unidade	229120
26	Fruteira	1 unidade	-
27	Gaveteiro	1 unidade	045884
28	Geladeira comercial vertical, marca Gelomax	1 unidade	263743
29	Máquina p/ moer carne, marca: Eberle	1 unidade	047926
30	Mesa lisa de apoio	1 unidade	266778
31	Mesa para escritório T: G	1 unidade	-

32	Mesa para escritório T: P	1 unidade	-
33	Mesa para refeitório	8 unidades	277728 / 277723 / 277725 / 277727 / 277726 / 277724 / - -
34	Mesa quadrada p/ refeitório	1 unidade	047928
35	Purificador de água, marca Europa	1 unidade	153466
36	Refrigerador duplex, frost free, Eletrolux	3 unidades	225316 / 225317 / 225318
37	Torradeira grill, marca Britania	1 unidade	200069

9.2 Os móveis e equipamentos permanentes serão entregues à Licitante Vencedora no início da prestação dos serviços após o inventário com o quantitativo e a relação patrimonial dos mesmos que deverá ser realizado entre um servidor designado pela UFSM e a Licitante Vencedora.

9.3 No final do contrato, a Licitante Vencedora deverá realizar o inventário dos móveis e equipamentos permanentes para verificar o quantitativo e o estado de conservação dos mesmos juntamente com um servidor designado pela UFSM, providenciando a reposição, quando necessário. Esta reposição deverá ocorrer até o último dia do contrato.

10 RELAÇÃO DE MATERIAIS DE CONSUMO

10.1 A relação dos materiais de consumo disponibilizados pela UEIIA está relacionada no quadro abaixo:

Quadro 13 - Relação de Materiais de Consumo

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Abridor	3 unidades
2	Abridor automático	1 unidade
3	Assadeira	15 unidades
4	Assadeira com tampa	3 unidades
5	Bacia em aço inoxidável	9 unidades
6	Bacia em polietileno	7 unidades
7	Balde em aço inoxidável	2 unidades
8	Balde em polietileno	7 unidades
9	Bandeja em aço inoxidável	9 unidades
10	Bandeja em polietileno	8 unidades
11	Bandeja organizadora para ovos	2 unidades
12	Borrifador	3 unidades
13	Bule para café	1 unidade
14	Caixa organizadora em polietileno	28 unidades
15	Caixa vazada na cor verde	3 unidades
16	Caneca em alumínio	3 unidades
17	Chaira	1 unidade
18	Chaleira	3 unidades
19	Coador	6 unidades
20	Colher	111 unidades
21	Colher de servir	14 unidades
22	Colher para suco	1 unidade
23	Concha	14 unidade
24	Copo em aço inoxidável	108 unidades
25	Copo medidor	3 unidades
26	Cuba GN 1/2 com tampa	6 unidades
27	Descascador	1 unidade
28	Escorredor de massa	1 unidade
29	Escumadeira	1 unidade
30	Espátula	2 unidades

31	Espremedor de suco doméstico	1 unidade
32	Faca	110 unidades
33	Faca para açougue	4 unidades
34	Fervedor	2 unidades
35	Forma para pão	8 unidades
36	Forma redonda para bolo	2 unidades
37	Frigideira	6 unidades
38	Funil pequeno	1 unidade
39	Garfo	18 unidades
40	Garfo trinchante	2 unidades
41	Jarra em aço inoxidável	9 unidades
42	Liquidificador doméstico	1 unidade
43	Panela	16 unidades
44	Panela de pressão	2 unidades
45	Pedra para afiar faca	1 unidade
46	Pegador	14 unidades
47	Placa de corte em vidro	2 unidades
48	Porta talher	6 unidades
49	Pote em aço inoxidável colorido	5 unidade
50	Pote em polietileno para armazenar etiquetas	4 unidades
51	Pote em vidro	1 unidade
52	Pote organizador em aço inoxidável	8 unidades
53	Pote para sobremesa	112 unidades
54	Prato em aço inoxidável	145 unidades
55	Pote em aço inoxidável com tampa	35 unidades
56	Prato em vidro	44 unidades
57	Prato para sobremesa	90 unidades
58	Ralador	4 unidades
59	Rolo	1 unidade
60	Sopeira	13 unidade
61	Suporte para sabão	2 unidades
62	Suporte para tábua de corte	2 unidades

63	Térmica com capacidade para 1 litro	1 unidade
64	Térmica com capacidade para 6 litros	12 unidades
65	Tesoura	2 unidades

10.2 Os materiais de consumo serão entregues à Licitante Vencedora no início da prestação dos serviços após o inventário com o quantitativo dos mesmos que deverá ser realizado entre um servidor designado pela UFSM e a Licitante Vencedora.

10.3 No final do contrato, a Licitante Vencedora deverá realizar o inventário dos materiais de consumo para verificar o quantitativo e o estado de conservação dos mesmos juntamente com um servidor designado pela UFSM, providenciando a reposição, quando necessário. Esta reposição deverá ocorrer até o último dia do contrato.

11 RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA

A Licitante Vencedora deverá:

11.1 Cumprir as legislações trabalhista, previdenciária, assistenciais, sindicais e sanitárias vigentes, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a Universidade Federal de Santa Maria.

11.2 Assinar um Termo estabelecido pela UFSM estando ciente da situação predial antes do início das atividades.

11.3 Responsabilizar-se pelo serviço de manutenção predial nas áreas internas e externas do local, exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado, manutenção de goteiras e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

11.4 Ao término do Contrato, na presença dos servidores designados pela UFSM realizar a inspeção e verificação predial: integridade da estrutura interna do local cedido, devendo logo após assinar o Termo de Devolução.

11.5 Somente depois de constatado o estado de conservação predial do Serviço de Alimentação Escolar da UEIIA, realizar a assinatura do Termo de Devolução.

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

11.7 Implantar adequadamente, a planificação, execução e supervisão dos serviços, de forma a obter uma operação correta, eficaz, meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto dos serviços.

11.8 Custear energia elétrica, gás, recolhimento de resíduos orgânicos, resíduos recicláveis e rejeitos, recarga e substituição de extintores, internet, telefone e todos os itens necessários para a execução do objeto deste termo de referência.

11.9 Fornecer todos os produtos, insumos e equipamentos para produção e distribuição de alimentos.

11.10 Disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança individual e coletiva, sempre que forem considerados indispensáveis, em quantidades adequadas ao número de pessoas contratadas.

11.11 Afastar qualquer um de seus funcionários contratados, no prazo máximo de vinte e quatro horas, uma vez que forem considerados prejudiciais ao bom desempenho das atividades constantes neste Edital, ficando a cargo da Licitante Vencedora todos e quaisquer encargos legais, devendo, também, efetuar a imediata substituição por outro funcionário, devidamente qualificado.

11.12 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à UFSM, a seus funcionários e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus funcionários, incluindo contaminação alimentar.

11.13 Prestar todo o esclarecimento ou informação solicitada pela UFSM, ou por seus prepostos, incluindo dados técnicos e operacionais sobre o serviço.

11.14 No que se refere às instalações, móveis, equipamentos e utensílios, a Licitante Vencedora deverá:

a) Prover os móveis, equipamentos e utensílios relacionados abaixo e outros que se julgar necessário:

Equipamentos, móveis e utensílios	**Quantidade mínima**
Armário em aço inoxidável 304 (liga 18.8)	1 unidade
Batedeira	2 unidades (1 para a cozinha e 1 para o lactário)
Estante em aço inoxidável 304 com divisórias	Suficiente para produção
Extrator de suco	1 unidade
Forno micro-ondas	1 unidade
Liquidificador	2 unidades (1 para a cozinha e 1 para o lactário)
Mesa de apoio em aço inoxidável 304 (liga 18.8) com gradil	Suficiente para produção
Mural magnético com tamanho proporcional a exposição de todas as orientações	4 unidades
*Panelas, pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes, caixas organizadoras	Suficiente para produção
Relógio com temporizador	2 unidades (1 para a cozinha e 1 para o lactário)
Sistema de exaustão com dutos e coifas confeccionados em chapa de aço inoxidável 304, espessura nº 16 ou superior com dutos para a ligação no sistema existente. Deverá ser um sistema isento de vazamentos, ruídos e	1 unidade

vibrações. Os dutos deverão ser totalmente estanques, para tanto, todas as juntas (longitudinais e transversais), assim como a junção com as coifas deverão ser calafetadas. A coifa deverá cobrir toda a área com geração de vapores e possuir sistema de filtragem gravitacional padrão para cozinhas industriais. Deverá atender às normas sanitárias vigentes.	
Suporte em aço inoxidável 304 compatível para forno elétrico e micro-ondas.	1 unidade
Termômetro infra-vermelho	1 unidade
Termômetro tipo espeto	5 unidades

*Talheres e pratos infantis. Os utensílios deverão ser todos padronizados.

*A Licitante Vencedora deverá prover os móveis administrativos, pois a UEIIA não irá disponibilizá-los.

b) Para os equipamentos a serem instalados, **recomenda-se** observar ter padrão "A" de consumo de energia elétrica e, caso não conste a voltagem, deverá ser considerada 220 V ou bivolt.

c) Efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos utensílios e equipamentos, inclusive os de propriedade da Universidade Federal de Santa Maria, devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato.

d) Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviados ou danificados, de propriedade da UFSM.

11.15 Fornecer material de higiene e limpeza para a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios em quantidade suficiente para a execução.

11.16 Manter as áreas de manipulação e distribuição de alimentos devidamente climatizadas por meio da utilização de ar condicionado tipo *split*.

11.17 O Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente, conforme este Termo de Referência.

11.18 Contratar e manter no estabelecimento responsável técnico com ensino superior em Nutrição com registro no Conselho Regional de Nutricionistas da 2ª Região (CRN_2), com carga horária mínima de 40 horas

semanais. Este profissional estará sujeito ao que delibera a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 ou legislação vigente, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

11.19 Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) com documento comprobatório no local.

11.20 Responsabilizar-se pelo fornecimento dos uniformes e EPIs aos seus funcionários, compreendendo: jalecos de manga compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões; calças compridas e blusas de cor branca; calçados fechados; touca descartável (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios); luvas de malha de aço para corte; luvas térmicas para proteção contra queimaduras e luvas de borracha para proteção do manipulador em tarefas como lavagem de panelas e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, higienização das áreas de lixo; manipulação de produtos químicos; incluídos os demais constantes na Norma Regulamentadora 6 (NR 6). Todos os EPIs deverão ter o número do Certificado de Aprovação (CA) fornecido pelo Ministério do Trabalho. Os EPIs e uniformes deverão estar disponíveis em quantidade adequada para o serviço prestado. Os jalecos, calças e blusas, deverão ser fornecidos em número igual ou superior a dois por manipulador; deverão ser trocados e lavados diariamente.

11.21 Instruir seus colaboradores, quanto à prevenção de incêndios.

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

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

11.24 A Licitante Vencedora, não poderá ter nenhum vínculo empregatício com funcionário vinculado a UFSM.

11.25 A Licitante Vencedora é responsável pelas obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus colaboradores, cabendo-lhe todo o ônus destas obrigações, incluindo indenizações por acidente, moléstias

e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de empregados que tenham participado do objeto deste edital, sendo considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por qualquer ônus recorrente.

11.26 O controle de saúde dos colaboradores da Licitante Vencedora, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária relativas aos exames médicos é de responsabilidade da Licitante Vencedora. Será exigido da Licitante Vencedora o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) expedido pelo médico do trabalho nas seguintes situações: admissão, periódica, troca de função, retorno as atividades e demissão. O ASO deverá estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização.

11.27 A Licitante Vencedora obriga-se a afastar da atividade de preparação de alimentos, os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela fiscalização.

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

11.29 Os danos causados a terceiros pelo descumprimento das normas técnicas e sanitárias recairão sobre a Licitante Vencedora e o seu responsável técnico.

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

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

11.31.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

11.31.2 Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxidade;

11.31.3 Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

11.31.4 Capacitação periódica dos colaboradores, no mínimo anual, sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação. Os registros da capacitação deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis aos fiscais do contrato.

11.32 A Licitante Vencedora deverá providenciar os alvarás, registros, e licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal atualizados, ficando a UFSM totalmente isenta destas responsabilidades. Estes documentos deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis aos fiscais do contrato.

11.33 A Licitante Vencedora será responsável pelo recolhimento de resíduos e rejeitos, conforme descriminado abaixo:

11.33.1 A Licitante Vencedora deverá dar destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico de produção e distribuição dos alimentos, sem ônus para a UFSM. A Licitante Vencedora deverá, obrigatoriamente, realizar a coleta seletiva, fazendo a segregação dos resíduos em, no mínimo: resíduos orgânicos, resíduos recicláveis e rejeitos.

11.34 A Licitante Vencedora está obrigada a cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como acatar as determinações complementares emanadas da Pró-Reitoria de Infraestrutura, relacionadas com o assunto.

11.35 A Licitante Vencedora deverá realizar testes de aceitabilidade apropriados para cada faixa etária, com frequência mínima mensal.

11.36 A Licitante Vencedora ficará obrigada a abrir campo de estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição para os acadêmicos do curso de Nutrição da UFSM. O recebimento do(s) estagiário(s) será de acordo com o cronograma emitido semestralmente pelo próprio curso.

11.37 A Licitante Vencedora está obrigada a cumprir o Plano de Prevenção e Combate a Incêndio – PPCI, elaborado pela UFSM.

11.38 A instalação de medidor de Energia elétrica será por conta da Licitante Vencedora, em especificação com as características das redes instaladas locais, com a finalidade de medição, controle e gestão do consumo e

mediante autorização e aprovação da PROINFRA. Qualquer consumo em excesso deve ser verificado pela Licitante Vencedora e corrigido por esta através de medidas determinadas junto à Equipe de Fiscalização de Contrato da UFSM.

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

12 OBRIGAÇÃO DA LICITANTE CONCORRENTE

12.1 Visita técnica ao local de prestação do serviço

12.1.1 As Licitantes poderão efetuar visita técnica ao local da prestação do serviço, através de seu responsável legal devidamente identificado (autorizado via procuração), para inspecionar e coletar todas as informações necessárias à composição das propostas comerciais bem como para execução do contrato, no caso da Licitante Vencedora.

12.1.2 A visita técnica deverá ser agendada previamente, no horário das 08 às 12 horas e das 14 às 17 horas com a servidora Susana Berleze de Pelegrini pelo telefone 3220-8110. O prazo para a realização das visitas técnicas encerrar-se-á às 17:00 horas do dia que antecederá o pregão eletrônico.

13 DAS RESPONSABILIDADES DA UFSM

13.1 Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei nº. 8.666/93.

13.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Licitante Vencedora, de acordo com as especificações do Edital e os termos de sua proposta.

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

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

14 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:

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

14.2 A UFSM reserva-se o direito de fiscalizar todas as etapas do cumprimento deste Edital.

14.3 O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das especificações deste Edital consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, 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.

14.4 A fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos que não estiverem em condições de consumo e durante a fiscalização 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 com a legislação sanitária vigente.

14.5 Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma), entre outros.

14.6 A UFSM deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento deste contrato.

14.7 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Edital.

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

14.9 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Licitante Vencedora 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 8.666/1993.

14.10 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.

14.11 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Licitante Vencedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de não conformidades técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da UFSM ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.12 A fiscalização durante as etapas de recebimento e distribuição da alimentação será feita de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, quantidade e qualidade das refeições, compatibilidade com o cardápio estabelecido e distribuição e a aceitação das refeições.

14.13 A fiscalização da qualidade dos serviços será realizada frequentemente, sem aviso prévio, por servidores designados pela UFSM, com o auxílio do Instrumento de Medição de Resultados, descrito neste Termo de Referência, e demais legislações sanitárias vigentes.

14.14 Caberá aos servidores designados pela UFSM exigir e controlar as correções necessárias, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão do contrato.

14.15 O fiscal ou pessoa designada pela UFSM terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências destinadas à execução dos serviços contratados.

14.16 A fiscalização dos serviços pela UFSM não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Licitante Vencedora por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

15 DA FORMAÇÃO DOS PREÇOS

15.1 A Licitante Concorrente deverá indicar os preços das refeições que irão compor os cardápios. Para a formação de preços a Licitante Concorrente deverá considerar as refeições, de acordo com os cardápios de cada faixa etária, agrupadas em:

- Colação e lanche da tarde
- Almoço e jantar

Ou seja, o preço de cada um dos dois itens mencionados deve ser igual (colação e lanche da tarde) (almoço e jantar). Por exemplo: se o preço da colação for x, o preço do lanche da tarde deverá ser x e não 2x. Assim como se o preço do almoço for y, o preço do jantar deverá ser y e não 2y.

15.2 Para a formação dos preços do fornecimento das mamadeiras a Licitante Concorrente deverá tomar como base a quantidade em gramas da fórmula láctea utilizada ou do composto lácteo.

15.2.1 A Licitante Concorrente deverá cotar o preço do preparo das mamadeiras, pois se a família da criança optar por fornecer o leite materno refrigerado / congelado ou a fórmula láctea / composto lácteo, a Licitante Vencedora deverá realizar o preparo da mamadeira.

15.3 Para a formação dos preços das culinárias, a Licitante Concorrente deverá cotar o preço em dois grupos divididos em gêneros para a produção de bolos, biscoitos e pães, e outro grupo para exploração de frutas, legumes e/ou verduras.

Item		Quantidade Diária Estimada	Quantidade Anual (200 dias letivos) Estimada	Preço cotado
Mamadeira produzida com fórmula láctea de partida **(preço em grama)** destinada às crianças de 4 a 6 meses de idade		8 mamadeiras **= 160 g de fórmula láctea**	352 mamadeiras (2 meses) **= 7.040 g de fórmula láctea**	
Cardápio destinado às **crianças de 6 meses a 1 ano**	Colação	8	1.056 (6 meses)	
	Almoço	8	1.056 (6 meses)	
	Lanche da Tarde	8	1.056 (6 meses)	
	Jantar	8	1.056 (6 meses)	
	Mamadeira produzida com fórmula láctea de seguimento **(preço em grama)**	8 mamadeiras **= 200 g de fórmula láctea**	1.056 (6 meses) **= 26.400 g de fórmula láctea**	
Cardápio destinado às **crianças de 1 a 2 anos**	Colação	10	2.000	
	Almoço	10	2.000	
	Lanche da Tarde	10	2.000	
	Jantar	10	2.000	

	Mamadeira produzida com composto lácteo **(preço em g)**	10 mamadeiras **= 350 g de composto lácteo**	2.000 mamadeiras **= 700.000 g de composto lácteo**	
Cardápio destinado às **crianças das turmas Multi-Idades**	Colação	30	6.000	
	Almoço	60	12.000	
	Lanche da Tarde	70	14.000	
	Jantar	70	14.000	
Preparo das mamadeiras, **se** a família da criança optar por fornecer o leite materno refrigerado / congelado ou a fórmula láctea / composto lácteo		3 mamadeiras	600 mamadeiras	
Culinária de bolos, biscoitos e pães (kit formado com ingredientes para 1 receita com rendimento de 16 porções)		7 kit's / mês	77 (11 meses)	
Culinária de frutas, legumes e/ou verduras		7 kit's / mês	77 (11 meses)	

(kit formado com 1 Kg de frutas, legumes e/ou verduras)				

*Se o preço da colação for x, o preço do lanche da tarde deverá ser x e não 2x. Assim como se o preço do almoço for y, o preço do jantar deverá ser y e não 2y.

16 CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

16.1 Os serviços objeto da presente licitação somente serão aceitos e pagos, se e quando estiverem em perfeita observância das disposições do contrato, das especificações técnicas e da legislação pertinente.

17 INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

17.1 INTRODUÇÃO

Este procedimento está vinculado ao contrato de prestação dos serviços de Alimentação e Nutrição para o fornecimento de refeição na UEIIA integrando as especificações técnicas como obrigação e responsabilidade da Licitante Vencedora. Ele deverá ser efetuado periodicamente pela fiscalização/controle da execução dos serviços, de forma a gerar relatórios mensais que medirão os níveis esperados de qualidade a serem lançados nas faturas mensais de prestação dos serviços executados, com base nas pontuações constantes dos relatórios.

17.2 OBJETIVOS

Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade na execução dos serviços continuados de Alimentação e Nutrição para o fornecimento de refeições na UEIIA prestados pela Licitante Vencedora, mantendo assim os níveis de qualidade e quantidade esperados em cada ponto.

17.3 REGRAS GERAIS

A avaliação dos serviços de Alimentação e Nutrição prestados pela Licitante Vencedora será feito por meio de análise dos seguintes módulos:

A. Pessoal

B. Cardápios

C. Boas Práticas de Manipulação

D. Gestão do Serviço de Alimentação e Nutrição

17.4 CRITÉRIOS

A avaliação limita-se à atribuição dos conceitos de muito bom, bom, regular e péssimo, respectivamente equivalentes aos valores 3 (três), 2 (dois), 1 (um) e 0 (zero) para cada item avaliado.

MUITO BOM	BOM	REGULAR	PÉSSIMO
3 pontos	2 pontos	1 ponto	0 ponto

17.4.1 MUITO BOM - Refere-se à conformidade total dos critérios.

17.4.2 BOM - Refere-se à conformidade parcial dos critérios.

17.4.3 REGULAR – Refere-se à desconformidade parcial dos critérios.

17.4.4 PÉSSIMO - Refere-se à desconformidade total dos critérios.

17.5 MODOS E ITENS DE AVALIAÇÃO

MÓDULOS		ITENS A ASEREM AVALIADOS
A	PESSOAL	A.1 Qualidade e uniformidade da equipe
		A.2 Capacitação
		A.3 Pontualidade e permanência no setor
		A.4 Fornecimento e utilização de uniformes e de EPI's
B	CARDÁPIOS	B.1 Qualidade e uniformidade dos cardápios
		B.2 Execução dos cardápios
		B.3 Qualidade sensorial das preparações
C	BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO	C.1 Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
		C.2 Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis, Utensílios e Materiais
		C.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas
		C.4 Abastecimento de Água
		C.5 Gerenciamento de Resíduos

		C.6 Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens
		C.7 Preparação do Alimento
		C.8 Documentação e Registro
D	GESTÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	D.1 Estabelecimento de rotinas e processos
		D.2 Cumprimento de rotinas e processos
		D.3 Resolutividade de problemas

17.6 CRITÉRIOS E PONTUAÇÕES PARA OS ITENS AVALIADOS

17.6.1 MÓDULO A – PESSOAL

DESCRIÇÃO E CRITÉRIO DOS ITENS AVALIADOS	PONTOS
A.1 - QUALIDADE E UNIFORMIDADE DA EQUIPE	
Funcionários fixos conhecedores da organização do serviço	3
Funcionários com pequena rotatividade (até 17% do total) conhecedores da organização do serviço	2
Funcionários com pequena rotatividade (até 17% do total) sem conhecimento da organização do serviço	1
Funcionários com grande rotatividade (mais de 17% do total) sem conhecimento da organização do serviço	0
A.2 CAPACITAÇÃO	
Funcionários muito bem capacitados em boas práticas, fluxos e rotinas e execução dos cardápios	3
Funcionários bem capacitados em boas práticas, fluxos e rotinas e execução dos cardápios	2
Funcionários mal capacitados sem conhecimento de boas práticas, fluxos e rotinas e execução dos cardápios	1
Funcionários não capacitados	0
A.3 PONTUALIDADE E PERMANÊNCIA NO SETOR	
Funcionários pontuais e presentes em tempo integral no setor, conforme definido pelo termo de referência	3

Funcionários pontuais com ausência eventual	2
Atrasos e ausências eventuais	1
Atrasos e ausências frequentes	0
A.4 FORNECIMENTO E UTILIZAÇÃO DE UNIFORMES E DE EPI'S	
Uniformes e EPI's fornecidos integralmente, utilizados pelos funcionários e mantidos em bom estado de conservação	3
Uniformes e EPI's fornecidos integralmente, utilizados parcialmente pelos funcionários e mantidos em bom estado de conservação	2
Uniformes e EPI's fornecidos integralmente, utilizados parcialmente pelos funcionários e mantidos em razoável estado de conservação	1
Uniformes e/ou EPI's não fornecidos ou não utilizados pelos funcionários ou mantidos em péssimo estado de conservação	0

17.6.2 MÓDULO B – CARDÁPIOS

DESCRIÇÃO E CRITÉRIO DOS ITENS AVALIADOS	PONTOS
B.1 QUALIDADE E UNIFORMIDADE DOS CARDÁPIOS	
Refeições integralmente servidas conforme o cardápio previamente aprovado pela nutricionista da UEIIA e apresentado nos prazos corretos de acordo com o termo de referência	3
Refeições integralmente servidas conforme o cardápio previamente aprovado pela nutricionista da UEIIA, apresentado com atraso eventual	2
Refeições servidas conforme o cardápio previamente aprovado pela nutricionista da UEIIA, apresentado com atrasos frequentes	1
Refeições servidas em desconformidade com o cardápio previamente aprovado pela nutricionista, com ou sem atrasos na apresentação dos cardápios	0
B.2 EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS	
Cardápios elaborados por nutricionista, executados integralmente de acordo com as fichas técnicas do Manual de Padronização das Preparações, com porcionamento e consistência adequados,	3

utilizando gêneros alimentícios em conformidade com a legislação e com este termo de referência	
Cardápios elaborados por nutricionista, executados com poucas alterações das fichas técnicas do Manual de Padronização das Preparações, com porcionamento e consistência adequados, utilizando gêneros alimentícios em conformidade com a legislação e com este termo de referência	2
Cardápios elaborados por nutricionista, executados com muitas alterações das fichas técnicas do Manual de Padronização das Preparações, com porcionamento e consistência adequados, utilizando gêneros alimentícios em conformidade com a legislação e com este termo de referência	1
Cardápios elaborados por nutricionista, executados integralmente em desacordo com as fichas técnicas do Manual de Padronização das Preparações ou com porcionamento e/ou consistências inadequados ou com utilização de gêneros em desconformidade com a legislação e com este termo de referência	0
B.3 QUALIDADE SENSORIAL DAS PREPARAÇÕES	
Preparações com apresentação, sabor, textura, odor e cor muito bons e resto ingestão entre 0 e 10%.	3
Preparações com apresentação, sabor, textura, odor e cor bons e resto ingestão entre 11 e 20%.	2
Preparações com apresentação, sabor, textura, odor e cor regulares e resto ingestão entre 21 e 30%.	1
Preparações com apresentação, sabor, textura, odor e cor péssimos e resto ingestão superior a 31%.	0

17.6.3 MÓDULO C - BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

DESCRIÇÃO E CRITÉRIO DOS ITENS AVALIADOS	PONTOS
C.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	
Fluxo ordenado e sem cruzamentos, área interna livre de objetos em desuso, realiza manutenção preventiva predial, de todos os	3

equipamentos e utensílios e corretiva quando necessário em um curto prazo registrando sempre em planilhas de controle.	
Fluxo ordenado e sem cruzamentos, área interna livre de objetos em desuso, realiza manutenção preventiva predial, da maioria dos equipamentos e utensílios e corretiva quando necessário, em um curto prazo, da maioria dos equipamentos e utensílios registrando em planilhas de controle com eventuais falhas.	2
Fluxo ordenado e sem cruzamentos, área interna com poucos objetos em desuso, realiza poucas manutenções preventivas e/ou realiza algumas manutenções corretivas prediais, dos equipamentos e utensílios e/ou registra em planilhas de controle com muitas falhas.	1
Fluxos com cruzamentos ou área interna com muitos objetos em desuso ou não realiza manutenções preventivas e/ou corretivas predial, dos equipamentos e utensílios, consequentemente não há registro em planilhas de controle.	0
C.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS, UTENSÍLIOS E MATERIAIS	
Operações de higienização garantem ótimas condições higiênico-sanitárias das preparações, sempre registradas em planilhas de controle, utilização de produtos regularizados pelo MS com diluição, tempo e modo de preparo adequados.	3
Operações de higienização garantem boas condições higiênico-sanitárias das preparações, na maioria das vezes registradas em planilhas de controle, utilização de produtos regularizados pelo MS com diluição, tempo e modo de preparo adequados.	2
Operações de higienização garantem boas condições higiênico-sanitárias das preparações, na maioria das vezes não registradas em planilhas de controle, utilização de produtos regularizados pelo MS com diluição, tempo e modo de preparo adequados.	1
Operações de higienização não garantem as condições higiênico-sanitárias das preparações ou não há registros em planilhas de controle ou utilização de produtos não regularizados pelo MS ou	0

com diluição, tempo e modo de preparo inadequados.	
C.3 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	
Ações completamente eficazes e continuas de prevenção e controle de vetores e pragas urbanas, sem indícios de infestação no local.	3
Ações eficazes e continuas de prevenção e controle de vetores e pragas urbanas, baixo grau de infestação.	2
Ações pouco eficazes de prevenção e controle de vetores e pragas urbanas, médio grau de infestação.	1
Ações ineficazes de prevenção e controle de vetores e pragas urbanas, alto grau de infestação.	0
C.4 ABASTECIMENTO DE ÁGUA	
Licitante Vencedora dispõe de certificado de higienização do reservatório de água e laudo de potabilidade da mesma indicando condições higiênico-sanitárias satisfatórias e água própria para consumo humano. Utiliza água filtrada e realiza a troca do filtro conforme recomendação do fabricante.	3
Licitante Vencedora dispõe de certificado de higienização do reservatório de água e laudo de potabilidade da mesma indicando condições higiênico-sanitárias satisfatórias e água própria para consumo humano. Não utiliza água filtrada.	2
Licitante Vencedora dispõe de certificado de higienização do reservatório de água e laudo de potabilidade da mesma indicando condições higiênico-sanitárias satisfatórias e água própria para consumo humano. Utiliza água filtrada, porém não realiza a troca do filtro conforme recomendação do fabricante.	1
Licitante Vencedora utiliza água contaminada.	0
C.5 GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS	
Realiza corretamente a separação e o armazenamento de resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos.	3
Realiza a separação e o armazenamento dos resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos com eventuais falhas.	2
Realiza a separação e o armazenamento dos resíduos orgânicos,	1

recicláveis e rejeitos com frequentes falhas.	
Não realiza a separação de resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos ou não armazena os resíduos/rejeitos adequadamente.	0
C.6 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	
São corretamente inspecionados no recebimento, armazenados identificados, em temperatura e local adequados e data de validade vigente.	3
São inspecionados no recebimento com falhas eventuais, na maioria das vezes armazenados identificados, em temperatura e local adequados e data de validade vigente.	2
São inspecionados no recebimento com falhas frequentes, poucas vezes armazenados identificados, em temperatura e local adequados e data de validade vigente.	1
Não são inspecionados no recebimento ou não são armazenados identificados ou são armazenados em temperatura e/ou local inadequados ou são utilizados vencidos.	0
C.7 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	
O processo de manipulação e distribuição dos alimentos se encontra dentro dos padrões higiênico-sanitários conforme legislação vigente.	3
O processo de manipulação e distribuição dos alimentos se encontra dentro dos padrões higiênico-sanitários conforme legislação vigente, porém com eventuais falhas.	2
O processo de manipulação e distribuição dos alimentos se encontra dentro dos padrões higiênico-sanitários conforme legislação vigente, porém com frequentes falhas.	1
O processo de manipulação e distribuição dos alimentos não se encontra dentro dos padrões higiênico-sanitários conforme legislação vigente.	0
C.8 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	
Possui Manual de Boas Práticas e POP's implementados e com registros conforme legislação vigente.	3
Possui Manual de Boas Práticas e POP's implementados e com	2

registros conforme legislação vigente, porém com eventuais falhas.	
Possui Manual de Boas Práticas e POP's implementados e com registros conforme legislação vigente, porém com frequentes falhas.	1
Não possui Manual de Boas Práticas e/ou POP's implementados conforme legislação vigente.	0

17.6.4 MÓDULO D – GESTÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

DESCRIÇÃO E CRITÉRIO DOS ITENS AVALIADOS	PONTOS
D.1 ESTABELECIMENTO DE ROTINAS E PROCESSOS	
Estabelece com excelente qualidade rotinas e processos de organização do Serviço de Alimentação e Nutrição.	3
Estabelece com eventuais falhas rotinas e processos de organização do Serviço de Alimentação e Nutrição.	2
Estabelece com frequentes falhas rotinas e processos de organização do Serviço de Alimentação e Nutrição.	1
Não estabelece rotinas e processos de organização do Serviço de Alimentação e Nutrição.	0
D.2 CUMPRIMENTO DE ROTINAS E PROCESSOS	
Cumpre com excelente qualidade rotinas e processos de organização do Serviço de Alimentação e Nutrição.	3
Cumpre com eventuais falhas rotinas e processos de organização do Serviço de Alimentação e Nutrição.	2
Cumpre com frequentes falhas rotinas e processos de organização do Serviço de Alimentação e Nutrição.	1
Não cumpre rotinas e processos de organização do Serviço de Alimentação e Nutrição.	0
D.3 RESOLUTIVIDADE DE PROBLEMAS	
Apresenta muito boa resolutividade dos problemas.	3
Apresenta boa resolutividade dos problemas.	2
Apresenta regular resolutividade dos problemas.	1
Não apresenta resolutividade dos problemas.	0

17.7 CÁLCULOS PARA OBTENÇÃO DOS VALORES A SEREM FATURADOS

17.7.1 RESULTADOS DAS AVALIAÇÕES DA QUALIDADE

O total da pontuação por módulo será dividido pela respectiva pontuação máxima, compondo o percentual de desempenho por módulo. O total da pontuação será dividido pela pontuação máxima, compondo o percentual de desempenho geral. Ao final de cada período mensal, será obtida a média aritmética dos resultados das avaliações semanais da qualidade dos serviços.

MÓDULO	ITENS	FATOR DE MULTIPLICAÇÃO DA PONTUAÇÃO	PONTUAÇÃO POSSÍVEL	PESO DO MÓDULO
A	4	1	12	8,7%
B	3	4	36	26,1%
C	8	3	72	52,2%
D	3	2	18	13%
		TOTAL	138	100%

17.7.2 RESULTADO DOS VALORES PARA EMISSÃO DAS FATURAS MENSAIS

Para obtenção do valor mensal da fatura, o resultado da avaliação de qualidade será aplicado conforme os seguintes intervalos de pontos para liberação da fatura:

Liberação de 100 % da fatura	>= 95% de desempenho	Acima de 130 pontos, inclusive
Liberação de 95 % da fatura	>= 90% de desempenho	De 124 a 129 pontos
Liberação de 90 % da fatura	>= 85% de desempenho	De 117 a 123 pontos
Liberação de 80 % da fatura	>= 80% de desempenho	De 111 a 116 pontos
Liberação de 70 % da fatura	>= 75% de desempenho	De 104 a 110 pontos
Liberação de 60 % da	>= 70% de desempenho	De 97 a 103 pontos

fatura		
Liberação de 50 % da fatura	>70% de desempenho	Abaixo de 96 pontos, inclusive

Os números apurados em todas as avaliações ou operações matemáticas realizadas para obtenção dos valores para fatura, obrigatoriamente, serão números naturais, não devendo ser utilizados casas decimais e/ou arredondamentos.

18 – PAGAMENTO

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

18.2 Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Licitante Vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a UFSM;

18.3 O valor do pagamento será atualizado monetariamente pela variação do IPCA-E, ocorrida no período, a partir da data do prazo final do adimplemento da obrigação até o efetivo pagamento;

18.4 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

18.5 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Licitante Vencedora, ou por outro meio previsto na legislação vigente;

18.6 A UFSM poderá deduzir do valor a ser pago, os valores correspondentes as glosas previstas no IMR e eventuais multas e/ou indenizações devidas pela Licitante Vencedora;

18.7 Manter o fornecimento dos serviços contratados, mesmo em caso de atraso de pagamentos por parte da Licitante Vencedora, por período de até 90 (noventa) dias, conforme determinado pelo Art. 78, inciso XV, da Lei 8.666/93;

18.8 A apresentação da nota fiscal deverá ocorrer no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data final do período de adimplemento da parcela da contratação a que aquela se referir;

18.9 A UFSM terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da apresentação do relatório, para aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, a prestação do serviço relatado pela Licitante Vencedora;

18.10 A UFSM não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Licitante Vencedora, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

19 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Com fulcro no art. 7º da Lei no 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União; e com base no art. 87, inciso II da Lei 8.666/1993, estará sujeita à multa, de acordo com a gravidade do inadimplemento cometido, a empresa que:

19.1 Fraudar ou falhar na execução do contrato, e ensejar retardamento de sua execução:

a) Recusar-se ou deixar de atender solicitação formal da fiscalização do contrato, necessária à boa execução contratual, após final do prazo de adequação definido pela UFSM: multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

b) Deixar de ressarcir danos ao patrimônio da UFSM, ou à integridade física ou patrimonial de terceiros, em decorrência de ação ou omissão de seus empregados, nos prazos previstos no edital de licitação, após solicitação da UFSM: multa de até 15% (quinze por cento) sobre o valor do contrato, sem prejuízo das demais custas com o ressarcimento dos danos causados;

c) Deixar de observar obrigações referentes ao imóvel da UFSM, após prazo formal estabelecido pela Administração: multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

d) Deixar de manter o profissional Nutricionista como Responsável Técnico da Unidade, em conformidade com a legislação vigente: multa de R$ 2.000,00 (dois mil reais) mais 0,1% (zero vírgula um por cento) sobre o valor faturado no mês em que se observou a falha, multiplicado pelo número de dias que perdurar a ausência;

e) Dar causa para ocorrência de casos de intoxicação alimentar e/ou surto de doença transmitida por alimento e água: multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato;

f) Interromper totalmente os serviços da Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo por consequência de falhas da empresa, como falta de gêneros, de equipamentos, de funcionários ou outras condições: multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato;

g) Deixar de instalar medidor(es) de energia elétrica na Unidade, impossibilitando a aferição do consumo do SAE da UEIIA: multa de R$ 5.000,00 (cinco mil reais) por mês de infração, calculada proporcionalmente, caso a falha não persista por mais de 30 (trinta) dias, sem prejuízo da cobrança dos valores devidos de energia elétrica, os quais serão calculados conforme apuração de consumo;

h) Recusar-se ou deixar de apresentar prestação de garantia para o Contrato: multa de 0,07% (sete centésimos por cento), calculada sobre o valor total do Contrato, por dia de atraso, até o limite de 2% (dois por cento), sem prejuízo das consequências contratuais previstas em lei e no instrumento convocatório;

i1.38) Deixar de cumprir quaisquer obrigações previstas no presente edital, não contempladas nas alíneas acima: multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

19.2 Sem prejuízo das multas indicadas no item acima, a Licitante Vencedora estará sujeita, ainda ao impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União por até 05 (cinco) anos.

19.3 Cometer fraude fiscal:

a) Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal;

b) Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem;

c) Falsificar ou alterar quaisquer notas fiscais.

19.3.1 Para os casos correlatos a este item, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

19.3.2 As empresas enquadradas no item 18.3 acima ficarão, ainda, sujeitas à multa de até 20% (vinte por cento) em relação ao valor remanescente do contrato.

19.4 Além do acima exposto, a Licitante Vencedora se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei nº 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ora contratado, da seguinte forma:

19.4.1 Advertência, nos casos de menor gravidade;

19.5 As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização;

19.6 Será assegurado à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa;

19.7 A aplicação de uma das penalidades previstas nesta seção não exclui a possibilidade de aplicação de outras;

19.8 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais;

19.9 Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº. 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências;

19.10 Caso as multas previstas no edital de licitação e no instrumento contratual não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela

Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o Código Civil Brasileiro.