

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA**, conforme pedido 4555/2022, da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, de acordo com as especificações e quantidades abaixo relacionadas:

Item	Quantidade Prevista para 12 meses	Unidade de Medida	Descrição	Valor Unitário	Valor Total Estimado
Lote Único					
01	820.000	Unidade	Almoço e Jantar	R\$ 18,88	R\$ 15.481.600,00
02	285.000	Unidade	Ceia	R\$ 10,33	R\$ 2.944.050,00
03	135.000	Unidade	Desjejum	R\$ 9,70	R\$ 1.309.500,00
04	32.000	Quilômetros (Km)	Quilômetros Rodados	R\$ 5,57	R\$ 178.240,00
Valor Total Estimado do Lote					R\$ 19.913.390,00

Obs.: O valor total a ser inserido no Compras Governamentais é meramente estimativo, de modo que o valor a ser pago à contratada será de acordo com a quantidade efetivamente consumida e com a quilometragem efetivamente rodada, considerando seus valores unitários.

1.2 As licitantes podem ofertar seus lances à sua maneira, sem restrição de casas decimais. No entanto, durante a fase de aceitação, o valor unitário da refeição será arredondado para menos (de cinco em cinco centavos), a fim de garantir que o troco seja fornecido aos usuários em valor exato. Na sequência, multiplica-se novamente pela quantidade total, com a finalidade de obter o valor final a ser aceito.

1.3 O arredondamento incidirá apenas sobre o item 01 da licitação (almoço e jantar). As refeições do tipo "desjejum" e do tipo "ceia" (itens 02 e 03) não terão seus valores

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

arredondados, pois os usuários desses tipos de refeições são bolsistas integrais, ou seja, todas as refeições "desjejum" e "ceia" serão pagas diretamente pela CONTRATANTE à CONTRATADA. Ainda, o item 04 (quilômetro rodado) também não necessitará ser arredondado, pois os valores serão pagos diretamente pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

* Para **exemplificar** o disposto nos itens 1.2 e 1.3, segue o quadro abaixo:

Empresa X

Quantidade estimada		Valor do lance (global)	Valor unitário da refeição	Valor arredondado para menos(item 1.2 do TR)	Valor aceito
Almoço / jantar	820.000	R\$ 4.846.200,00	R\$ 5,91	R\$ 5,90	R\$ 4.838.000,00

Empresa Y

Quantidade estimada		Valor do lance (global)	Valor unitário da refeição	Valor arredondado para menos (item 1.2 do TR)	Valor aceito
Almoço / jantar	820.000	R\$ 4.480.890,00	R\$ 5,4645	R\$ 5,45	R\$ 4.469.000,00

1.4 A presente licitação tem como objeto **a contratação de empresa especializada nos serviços de alimentação coletiva**, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia) incluindo o transporte das refeições para algumas unidades específicas da Instituição, proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, tomando-se como referência adultos saudáveis, de acordo com legislação higiênico-sanitária vigente (Portaria nº.78/2009, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

Grande do Sul, nº 23.430/1974), destinada a servidores (para estes, somente almoço e jantar) e alunos da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), visitantes eventuais e outras categorias devidamente autorizadas, de forma contínua.

1.5 O serviço será prestado majoritariamente nas dependências da CONTRATADA, conforme cláusula 4.

1.6 O objeto inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, que deverá respeitar o PIQ (Padrão de Identidade e Qualidade) estabelecido pela CONTRATANTE, embasado em Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde.

1.7 A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição de gêneros caso estes não estejam em conformidade com os padrões estabelecidos.

1.8 O objeto também inclui água potável e filtrada para consumo por parte dos comensais; materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higienização e limpeza, entre outros), equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás GLP, recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) especializados para execução das refeições, higienização das dependências, utensílios e equipamentos utilizados, em número suficiente para atender toda a clientela prevista.

1.9 A CONTRATADA deverá ainda responsabilizar-se pela manutenção das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

2 DA JUSTIFICATIVA

2.1 O Restaurante Universitário é um órgão de apoio da UFPel à comunidade acadêmica, que tem a finalidade de produzir e fornecer refeições com padrão de qualidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, com baixo custo para os usuários, contribuindo para a saúde e bem-estar e ainda dando suporte aos acadêmicos que estudam em horário integral e aos que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Para tanto, deve seguir as ações de controle higiênico-sanitário constantes no Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974, da RDC nº. 216/2004, da ANVISA, da Portaria nº 78/2009 e Portaria nº 325/2010 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul. Ainda, devido à extinção de cargos que atuavam diretamente no Restaurante Universitário, a UFPel não possui em seu quadro de servidores pessoal necessário suficiente para a realização destes serviços, que são de imprescindível importância para a manutenção das atividades acadêmicas. Sendo assim, a administração da Fundação Universidade Federal de Pelotas objetiva contratar os serviços de Restaurante à empresa terceirizada através de processo licitatório.

3 DA PREPARAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

3.1 A refeição será do tipo *Self - Service* em forma de *buffet* livre, com a inclusão de

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

uma porção de proteína animal ou vegetal.

3.2 Para as refeições que serão servidas no RU Unidade Centro, o pré-preparo, preparo e distribuição das refeições poderão ser executados de forma centralizada (onde a alimentação é preparada e distribuída no mesmo local) ou de forma descentralizada (onde a preparação ocorre em um local e a distribuição em outro), sendo que, caso a empresa opte pela modalidade descentralizada, o transporte também será de responsabilidade da CONTRATADA, ou seja, não fará jus ao recebimento de valores por conta do item 04 da licitação (quilômetro rodado), o qual se aplica exclusivamente ao transporte para o Centro Agropecuário da Palma, nos termos da cláusula 3.3.2 e da cláusula 7.

3.3 Para as refeições que serão servidas no Refeitório CEU e no Centro Agropecuário da Palma (casos em que haverá obrigatoriamente o transporte de refeições), o pré-preparo, preparo e distribuição das refeições serão executados de forma descentralizada (onde a preparação ocorre em um local e a distribuição em outro), sendo que, nestes casos:

3.3.1. O transporte será de responsabilidade da CONTRATADA.

3.3.2. Haverá pagamento pelo quilômetro rodado para as distâncias percorridas até o Centro Agropecuário da Palma (conforme cláusula 07 deste Termo de Referência) de forma que todas as despesas, tais como combustível, motorista e manutenção, deverão estar contabilizadas no valor da proposta do transporte, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer pagamento adicional.

a) O veículo a ser utilizado no transporte deve ter a capacidade para transportar refeição para até 300 comensais na CEU e, em média, 110 comensais no Centro Agropecuário da Palma, de modo que será pago o valor de um único deslocamento por refeição (almoço e jantar).

3.3.3. Não haverá pagamento pelo quilômetro rodado para as distâncias percorridas até o Refeitório CEU, tendo em vista a proximidade deste Refeitório com a Unidade Centro do Restaurante Universitário. Todas as despesas com o transporte das refeições para o Refeitório CEU, tais como combustíveis, motorista e manutenção, deverão estar contabilizadas no valor da proposta das refeições, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer pagamento adicional.

3.4 Para a distribuição do alimento de forma descentralizada, a CONTRATADA deverá possuir veículo adequado de acordo com a legislação vigente, possuir Alvará da Vigilância Sanitária para transporte de alimentos, além de possuir certificado de controle de vetores e pragas urbanas do veículo.

3.5 O transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, deverá atender aos requisitos da legislação higiênico-sanitária vigente (Portaria nº.78/2009, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974) ocorrendo em condições de tempo e temperatura adequadas, sendo mantidas planilhas de registros de controle.

3.6 O horário e a temperatura das preparações devem ser verificados no momento do

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

envase (após a cocção) e após o recebimento em cada um dos locais de distribuição das refeições, sendo registrados em planilhas de controle de tempo e temperatura de preparações transportadas;

3.6.1. Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em cubas gastronomia e posteriormente em caixas isotérmicas com capacidade adequada à quantidade de refeições e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As caixas isotérmicas deverão estar devidamente etiquetadas com a identificação da preparação (nome) e horário do envase de cada lote;

3.6.2. Preparações frias (saladas) deverão ser devidamente acondicionadas em cubas gastronomia e posteriormente em caixas isotérmicas com capacidade adequada à quantidade de refeições e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As caixas isotérmicas deverão estar devidamente etiquetadas com a identificação da preparação (nome) e horário do envase de cada lote;

3.6.3. As frutas, após higienização na origem (RU Unidade Centro ou outro local definido pela CONTRATADA), deverão ser acondicionadas e transportadas em monoblocos higienizados previamente;

3.7 Eventualmente, em caso de enfermidade devidamente comprovada por atestado médico com o tempo previsto de afastamento, os comensais poderão solicitar diretamente à CONTRATADA a retirada da alimentação para consumo fora das dependências das unidades do RU, devendo a CONTRATADA informar por escrito, junto a embalagem, o tempo máximo de consumo da refeição, qual seja, 30 minutos após a retirada da mesma.

3.8 Nos casos previstos no Item 3.7 a CONTRATADA deverá dispor de embalagem térmica descartável, sendo a aquisição de responsabilidade da mesma, com as seguintes especificações: Pote Térmico Marmitta, branco, com tampa - Descartável - 750ml, Material: Poliestireno expandido.

4 DO LOCAL DE EXECUÇÃO

4.1 Os serviços serão executados majoritariamente nas dependências da CONTRATADA (onde será o RU do Centro), havendo também uma parte da prestação dos serviços nas dependências da CONTRATANTE (Refeitório CEU e Centro Agropecuário da Palma), respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e demais anexos.

4.2 O local de exposição das refeições deverá ser em andar térreo, garantindo a acessibilidade e inclusão de todos os usuários, localizado na área entre as ruas constantes no quadrante Rua Marechal Deodoro, Rua Doutor Cassiano e Rua Almirante Barroso e Rua Uruguai.

4.3 Todas as áreas de circulação, inclusive banheiros, deverão garantir a acessibilidade e a inclusão, conforme as normas técnicas específicas

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

4.4 Caso a empresa vencedora da licitação não encontre um local dentro deste quadrante e nas condições pré-estabelecidas, poderá apresentar outro local, o qual deverá ser submetido à aprovação da UFPel.

4.5 A área de produção poderá ser localizada no mesmo local ou a refeição poderá ser transportada, sem que haja prejuízo à qualidade da alimentação do ponto de vista sensorial e higiênico-sanitário, conforme especificações constantes no Termo de Referência e demais anexos, bem como o Item 3 e seus subitens neste Termo de Referência.

4.6 Parte das refeições produzidas deverá ser transportada e distribuída em *buffet* no Centro Agropecuário da Palma, localizado na BR 116, KM 537 - Capão do Leão - RS, e parte deverá ser transportada e distribuída em *buffet* no Refeitório CEU, localizado na Rua Três de Maio, nº 1212, Pelotas/RS, sem que haja prejuízo à qualidade da alimentação do ponto de vista sensorial e higiênico-sanitário conforme especificações constantes no Termo de Referência e demais anexos.

4.6.1. Para a distribuição realizada nestes locais, a CONTRATADA deverá disponibilizar, no mínimo, um funcionário, por local, para o registro das refeições.

4.7 A CONTRATADA deverá fazer a instalação particular de rede de internet, wi-fi ou cabeada, nas suas dependências, com velocidade adequada e compatível com as atividades inerentes ao RU.

4.7.1. Fica a critério da CONTRATANTE a instalação de rede de internet, wi-fi ou cabeada nas dependência da CONTRATADA.

4.7.2. A CONTRATADA deverá permitir e oferecer locais adequados para instalação de pontos de internet pela CONTRATANTE, em locais a serem acordados entre as partes.

4.7.3. A CONTRATANTE fica responsável pela instalação e manutenção de rede de internet, wi-fi ou cabeada, nas suas dependências.

4.8 A CONTRATADA deverá fazer a instalação de sistema de monitoramento em vídeo com câmeras de vigilância, nas suas dependências, sendo os locais de instalação acordados juntamente a CONTRATANTE e devendo conceder imagens a mesma sempre que solicitado.

4.8.1. A CONTRATANTE fica responsável pela instalação e manutenção de sistema de monitoramento em vídeo com câmeras de vigilância nas suas dependências, caso entenda como necessário.

5 PREVISÃO DE REFEIÇÕES EM FERIADOS E RECESSO ACADÊMICO

5.1 O presente contrato prevê a elaboração e distribuição de alimentos de segunda-feira a domingo, incluindo feriados, em período letivo ou não.

5.2 A previsão de refeições para os meses de recesso acadêmico será realizada com base na programação de cursos de verão, capacitações, projetos pedagógicos, encontros acadêmicos, cursos de pós-graduação, entre outros.

5.3 A CONTRATADA fica ciente de que durante os períodos de recesso acadêmico a demanda diminui significativamente.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

6 QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES

6.1 A quantidade estimada de refeições a ser contratada foi baseada na média das refeições consumidas em 12 meses.

6.2 A quantidade é meramente estimativa, de acordo com a provável demanda, não gerando obrigações de contratação por parte da CONTRATANTE.

6.3 Os valores serão pagos de acordo com o serviço efetivamente prestado, com controle de utilização por meio de sistema informatizado de acesso disponibilizado pela CONTRATANTE.

7 QUILOMETRAGEM MÉDIA

7.1 A quilometragem média a ser contratada foi baseada na distância média entre o centro da cidade de Pelotas e o Centro Agropecuário da Palma, acrescido de 10% em caráter de reserva técnica, para evitar possíveis aditamentos em função do aumento de demanda.

7.2 Os valores serão pagos de acordo com a quilometragem efetivamente percorrida no mês, estabelecendo-se como parâmetros para distância o endereço do RU Unidade Centro e como local de chegada o pórtico de entrada do Centro Agropecuário da Palma (BR 116, aproximadamente no Km 537) acrescido de 2 km (distância interna necessária até o local de efetiva entrega das refeições).

Exemplo: distância do endereço do RU do Centro até a entrada do Centro Agropecuário da Palma = 20km; logo, distância total seria 22km (ida) mais 22km (volta), o que daria um total de 44km/dia para uma viagem (almoço, por exemplo). O mesmo cálculo se faz para a janta, o que somará 88km/dia. Multiplica-se essa quantidade de quilômetros rodados (88) pelo valor ofertado no item 04 da licitação e, assim, se obtém o valor a ser pago por deslocamento diário.

7.2.1. Antes do início da execução contratual, será realizada pela CONTRATANTE uma viagem, com veículo próprio da UFPel, para que seja medida e estabelecida a distância entre o RU Unidade Centro e o Centro Agropecuário da Palma, podendo o representante da CONTRATADA acompanhar a viagem.

7.3 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA apenas uma viagem por refeição, por dia, até o Centro Agropecuário da Palma, sempre que houver demanda, de acordo com o calendário letivo, devendo o controle de viagens ser registrado em planilha pela CONTRATADA junto a CONTRATANTE.

7.3.1. Eventualmente, poderá não haver o transporte e distribuição das refeições no Centro Agropecuário da Palma, em função de atividade acadêmica, sendo que a CONTRATANTE avisará à CONTRATADA com uma antecedência mínima de 2 horas antes da partida.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

7.4 Eventualmente, poderá ocorrer a necessidade de distribuição de refeições em local distinto do indicado nesta cláusula e na cláusula 3.3. Nesta situação, a quilometragem será medida pela CONTRATANTE e estabelecida a média de distância entre o RU Unidade Centro e o local de entrega especificado pela CONTRATANTE para pagamento à CONTRATADA.

7.4.1. Nos casos previstos no Item 7.4 a CONTRATADA deverá coletar assinatura do responsável pelo recebimento das refeições, o qual será apontado pela CONTRATANTE.

7.5 Nos casos previstos no Item 7.4 a CONTRATADA deverá dispor de embalagem térmica descartável, sendo a aquisição de responsabilidade da mesma, com as seguintes especificações: Pote Térmico Marmita, branco, com tampa - Descartável - 750ml, Material: Poliestireno expandido.

8 DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E REFEITÓRIO E DA COBRANÇA DE VALORES

8.1 Os valores referentes a almoço e jantar serão cobrados pela empresa diretamente dos usuários dos serviços conforme quadro abaixo:

Tipo de usuário	Valor a ser pago
Bolsista integral	R\$ 0,00
Bolsista parcial	R\$ 0,00 (na primeira refeição), e R\$ 2,00** (caso tenha segunda refeição)
Estudante	R\$ 2,00**
Visitante isento*	R\$ 0,00
Visitante aluno*	R\$ 2,00**
Visitante valor integral*	valor integral da refeição***
Funcionário terceirizado	valor integral da refeição***
Servidor	valor integral da refeição***

Observações:

** Visitante: Todos os visitantes serão cadastrados e classificados pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis.*

*** R\$ 2,00: há possibilidade de atualização deste valor mediante decisão da CONTRATANTE*

**** Valor integral da refeição: deverá ser cobrado do usuário o valor da refeição, conforme lance ofertado na licitação e contratado (respeitadas as atualizações contratuais por meio de reajuste). Estes usuários pagarão o valor total da refeição diretamente à CONTRATADA.*

8.2 Os valores referentes a desjejum e ceia, fornecidos somente para alunos com

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

subsídio integral, serão cobrados diretamente à CONTRATANTE conforme relatório de controle de acesso.

8.3 A CONTRATANTE irá fornecer relação atualizada de alunos a terem direito ao desjejum, ceia, subsídios integral e parcial das refeições, dos servidores e funcionários terceirizados, bem como a autorização de acesso dos visitantes e sua respectiva categoria.

8.4 A CONTRATANTE concederá subsídio para alunos que participem dos Programas de Assistência Estudantil, integral ou parcial, com comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica.

8.5 A CONTRATADA terá acesso à relação de alunos com direito ao subsídio alimentação integral ou parcial, fornecido pela CONTRATANTE.

8.6 Os usuários inseridos nas modalidades com custo R\$ 0,00 (conforme tabela acima) não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pelas refeições.

8.6.1. Nesses casos, o valor será integralmente pago pela CONTRATANTE à CONTRATADA, mensalmente, conforme relatório do controle de acesso, devidamente atestado pelo fiscal do contrato.

8.7 Os usuários inseridos nas modalidades R\$ 2,00 (conforme tabela acima) pagarão diretamente à CONTRATADA o valor de R\$ 2,00.

8.7.1. A diferença entre o valor de R\$ 2,00 e o valor da refeição conforme contrato, será paga pela CONTRATANTE à CONTRATADA, mensalmente, conforme relatório do controle de acesso, devidamente atestado pelo fiscal do contrato.

8.8 O usuário bolsista parcial terá livre acesso para realizar uma refeição (almoço ou jantar) na modalidade R\$ 0,00. Caso opte por realizar uma segunda refeição no mesmo dia (jantar), deverá realizar o pagamento no valor de R\$ 2,00.

8.9 Os demais usuários da comunidade acadêmica ou visitantes autorizados pela PRAE, que não possuem nenhum tipo de subsídio por parte da Universidade, farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA, no valor da refeição conforme contrato.

8.10 A CONTRATADA deverá oferecer aos usuários a possibilidade de compra antecipada de refeições, em sistema de tickets. Dessa forma, haverá mais agilidade nas filas no momento das refeições, bem como facilitará o sistema de troco.

* Exemplo 01: um estudante que deseja adquirir 30 refeições (almoço/jantar) poderá realizar o pagamento (R\$ 60,00) diretamente à CONTRATADA. Neste momento de compra dos tickets não haverá qualquer pagamento da CONTRATANTE à CONTRATADA, a qual receberá pela diferença dos valores das refeições de forma mensal e somente após o efetivo consumo da refeição, a ser registrado em sistema.

* Exemplo 02: um servidor que paga o valor integral da refeição diretamente à CONTRATADA poderá adquirir as refeições de forma antecipada, de modo que cada ticket lhe dará o direito de uma refeição.

8.11 A empresa CONTRATADA fica obrigada a dar troco exato e em espécie, quando for este o caso.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

8.11.1. Caso a empresa não tenha o troco exato, o troco deverá ser o maior, de modo a não prejudicar o usuário do Restaurante.

8.11.2. Para facilitar o troco, o valor do lance será arredondado para menos, conforme item 1.2 deste Termo de Referência.

8.12 Pessoas de fora da comunidade acadêmica terão acesso na modalidade visitante, com autorização prévia da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis; o valor a ser pago deverá ser definido por esta Pró-Reitoria.

8.13 O pagamento mensal a ser realizado pela CONTRATANTE será definido pela somatória das refeições efetivamente consumidas pelos usuários que pagam R\$ 0,00 ou R\$ 2,00 por refeição, descontados os valores já pagos pelos usuários diretamente à CONTRATADA.

8.14 O controle de acesso e de refeições distribuídas diariamente será realizado por sistema próprio da UFPel, sendo responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e manutenção dos computadores necessários para tal. Fica a critério da empresa a implementação de um sistema paralelo. Qualquer discordância com as informações do sistema da UFPel deverá ser justificada com as devidas provas no dia da ocorrência.

8.14.1. Para atendimento da demanda relacionada a cláusula 8.14, serão necessários pelo menos 8 computadores, os quais deverão ser compatíveis com as atividades inerentes ao RU, cujas especificações técnicas deverão ser consultadas junto à CONTRATANTE.

8.14.2. A CONTRATADA permitirá a instalação de *software* disponibilizado pela CONTRATANTE para o controle de acesso ao RU, sendo sua instalação realizada com a antecedência determinada pela CONTRATANTE, sendo responsabilidade da CONTRATANTE a manutenção deste *software*.

8.14.3. A CONTRATADA deverá utilizar o *software* disponibilizado pela CONTRATANTE para o controle de acesso ao RU, não sendo permitida a alteração deste *software* pela CONTRATADA.

8.15 É necessário no mínimo um funcionário para o registro das refeições no RU Unidade Centro durante o desjejum e dois para o registro das refeições nesta mesma Unidade durante o almoço e durante o jantar, em dias de semana em período letivo, disponibilizados pela CONTRATADA.

8.15.1. Aos finais de semana e feriados e nos períodos não letivos é necessário no mínimo um funcionário para o registro das refeições no RU Unidade Centro.

8.16 É necessário no mínimo um funcionário para o registro das refeições no Refeitório da CEU durante o jantar, diariamente, e durante o almoço, aos finais de semana e feriados, em período letivo e não letivo, disponibilizado pela CONTRATADA.

8.17 Os serviços citados nos itens 8.16 são exclusivos para bolsistas integrais, de forma que não haverá cobrança pela empresa diretamente aos usuários dos serviços.

9 ORÇAMENTO ESTIMADO

9.1 No valor total do serviço deverão estar inclusos os insumos, serviços, encargos

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

sociais e trabalhistas, seguros e lucros, além dos custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais e transporte de alimentos, se for o caso, além de todos outros custos necessários ao cumprimento integral do objeto do contrato.

9.2 Todos os itens da licitação (almoço, jantar, desjejum, ceia e transporte) serão considerados um lote único da licitação, porém com seus preços individualmente registrados.

9.3 No mínimo 30% do valor despendido com a compra de insumos alimentares deverá adquirido da agricultura familiar, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 8473/2015, Decreto nº 7775/2012 e Resolução do MDA nº 50/2012.

9.4 Os valores de referência deste termo foram calculados com base em pesquisa de mercado.

10 DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

10.1 Durante o período letivo, que corresponde aos meses indicados anualmente no calendário acadêmico, o fornecimento das refeições dar-se-á de segunda-feira a domingo nos horários conforme abaixo:

Quadro 1 – Horário das refeições a serem servidas durante o período letivo.

Refeição	Dias	RU Unidade Centro	Refeitório CEU	Centro Agropecuário da Palma
Desjejum*	2ª a 6ª feira	06h30min – 08h30min	— *	— **
	Sab / Dom / Feriado	08h30min – 09h30min		
Almoço	2ª a 6ª feira	11h00min – 14h00min	—	12h00min
	Sab / Dom / Feriado	11h30min – 13h00min	11h30min – 13h00min	12h00min
Jantar	2ª a 6ª feira	17h30min – 20h00min	17h30min – 19h00min	17h30min
	Sab / Dom / Feriado	18h00min – 19h30min	18h00min – 19h30min	18h00min
Ceia	2ª a 6ª feira	18h00min – 19h30min	18h00min – 19h30min	18h00min

**O kit desjejum poderá ser distribuído 1 vez por semana no RU Unidade Centro para os moradores da Casa do Estudante Indígena e Quilombola (CEIQ) e na Casa do Estudante Universitário (CEU), conforme determinação da PRAE, durante o horário de distribuição do almoço e do jantar.*

***O kit desjejum deverá ser distribuído 1 vez por semana, no Centro Agropecuário da*

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

Palma, durante o horário de distribuição do almoço ou jantar

10.2 Durante o período não letivo ou recesso acadêmico, que corresponde aos meses programados no Calendário Acadêmico, divulgado no início de cada período letivo, o fornecimento das refeições dar-se-á nos horários conforme Quadro abaixo:

Quadro 2 – Horário das refeições a serem servidas durante o período não letivo.

Refeição	Dias	RU Unidade Centro	Refeitório CEU	Centro Agropecuário da Palma
Desjejum*	2ª a 6ª feira	07h00min – 8h30min	_____*	_____**
	Sab / Dom / Feriado	08h30min – 09h30min		
Almoço	2ª a 6ª feira	11h30min – 13h00min	_____	12h00min**
	Sab / Dom / Feriado		11h30min – 13h00min	
Jantar	2ª feira a domingo e feriados	18h00min – 19h30min	18h00min – 19h30min	18h00min**
Ceia				

**O kit desjejum poderá ser distribuído 1 vez por semana no RU Unidade Centro para os moradores da Casa do Estudante Indígena e Quilombola (CEIQ) e na Casa do Estudante Universitário (CEU), conforme determinação da PRAE, durante o horário de distribuição do almoço e do jantar.*

***Atualmente não há previsão para a oferta de refeições durante o período não letivo no Centro Agropecuário da Palma. Entretanto, caso haja necessidade, deverão ser observados os horários descritos no quadro 2. Caso necessário, durante o período não letivo o kit desjejum deverá ser distribuído 1 vez por semana, no Centro Agropecuário da Palma, durante o horário de distribuição do almoço ou jantar.*

10.3 Fica a CONTRATADA obrigada a disponibilizar espaço no local onde ocorre a exposição das refeições (Restaurante da CONTRATADA) para a distribuição de kit desjejum.

11 ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO

11.1 As refeições deverão ser entregues nos padrões técnicos determinados pela RDC

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária (ANVISA) e Portaria nº 78 de 15 de janeiro de 2009, da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

11.2 O Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) deverão estar implementados pela CONTRATADA, bem como registros de controle de temperaturas, capacitações e demais planilhas contidas no MBP.

11.3 A execução do cardápio é de responsabilidade integral do nutricionista da CONTRATADA, com planejamento de cardápio rotativo para seis semanas, podendo ser ajustado de acordo com a sazonalidade de hortifrutigranjeiros, com utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles indispensáveis à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável), respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada, incluindo o planejamento das quantidades a serem produzidas até a distribuição e o controle de sobras.

11.4 O detalhamento do serviço consta no Anexo II deste Termo de Referência.

11.5 A refeição (almoço e jantar) será do tipo *self service* em forma de *buffet* livre, com porcionamento da preparação proteica, que deverá ser porcionada por profissionais da LICITANTE VENCEDORA, devidamente capacitados.

11.6 As refeições do tipo *desjejum* serão servidas presencialmente no RU unidade Centro, sendo do tipo *self service*, com porcionamento do pão e da bebida láctea saborizada, que deverão ser porcionados por profissionais da LICITANTE VENCEDORA, devidamente capacitados.

11.6.1. Os kits *desjejum* serão distribuídos semanalmente, já porcionados, de acordo com determinação da PRAE. A ceia deverá ser entregue individualmente.

11.7. Composição do cardápio

11.7.1 Desjejum – o cardápio servido no *desjejum* deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 400 Kcal, podendo ficar 10% acima ou abaixo.

11.7.1.1 Composição do *desjejum* ofertado presencialmente– café preto e/ou café com leite e/ou bebida láctea saborizada (400mL), açúcar- 10g, pão francês e/ou pão de leite (100g), margarina e/ou schmier (18 a 20g) e fruta (100g).

11.7.1.2 Composição do *desjejum* ofertado na forma de Kit– café solúvel- 50g (a cada 2 semanas), leite em pó- 360g (a cada 2 semanas), schmier- 400g (a cada 2 semanas), pão de sanduíche- 400g (semanalmente), frutas- 700g (semanalmente).

11.7.1.3 Composição do *desjejum* ofertado na forma de Kit para os internos da Turma Especial de Medicina Veterinária– Para cada 45 estudantes- café em pó- 2.500g (semanalmente), leite em pó- 2.160g (semanalmente), bebida láctea saborizada- 9l (semanalmente), açúcar- 3.000g (semanalmente), schmier- 2.400g (semanalmente), margarina- 1.000g (semanalmente), pão francês e/ou pão de leite (100g) (diariamente, junto da ceia), frutas- 4.500g (diariamente, junto da ceia).

11.7.2 Almoço e Jantar – o cardápio servido nas refeições deverá apresentar um Valor

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

Calórico Total (VCT) médio de 750 Kcal, podendo ficar 10% acima ou abaixo, com a distribuição calórica e respectivos per capita médios apresentados no quadro abaixo:

Quadro 3 – Distribuição calórica média das preparações das refeições almoço e jantar

Preparações	Porção média da preparação pronta (g/ml)	VCT (Kcal)
Arroz branco e integral	120	156
Arroz parboilizado	100	194
Feijão preto ou carioca	100	62,1
Carne (bovina, suína, frango/peixe)	120	262
Guarnição (massas / legumes)	100	175
Salada I (folhosos)	20	3,32
Salada II (mista)	40	6
Salada III (cozida)	80	26,4
Preparação vegetariana	72	116,6
Fruta	100	57

11.7.2.1 Os valores per capita da guarnição, carnes e saladas serão variáveis, pois dependerão do tipo de preparação. Será considerado como o peso das preparações de carne (mínimo 120g cozido) apenas o tecido muscular, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderados ossos, gorduras, molhos contidos nas preparações e frituras.

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

11.7.2.3 A distribuição de macronutrientes das refeições almoço e jantar devem ser: carboidratos = 60%, proteínas = 15%; gorduras totais = 25% e gorduras saturadas = <10%; fibras (g) = 07-10; sódio (mg) = 720-960.

11.7.2.4 Deverá ser usada somente maionese industrializada na elaboração dos cardápios.

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

11.7.3 Ceia – o cardápio servido deverá apresentar um Valor Calórico Total (VCT) médio de 300 Kcal por porção.

11.7.3.1 Preparações – lanches assados doces, tipo bolos e cucas; assados salgados com massa padrão recheados, tipo calzone, esfiha, foccatia, pastel, pizza, quiche e tortas; sanduíches recheados; xis salada com hambúrguer; lanches vegetarianos.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

11.7.3.2 Para cada lanche que utilizar proteína animal, deverá ser disponibilizada a mesma preparação na forma vegetariana, ou seja, com proteína vegetal.

11.8 Controle de qualidade

11.8.1 A CONTRATADA se compromete a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações vigentes;

11.8.2 A CONTRATADA deverá manter nas unidades o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pela UFPel, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por estas, bem como dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;

11.8.3 A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, conforme descrito no item 2.3 do Anexo II, e ainda observando o registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

11.8.4 A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

11.8.5 A CONTRATADA deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) ao Fiscal do Contrato no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalização pela contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários;

11.8.6 A CONTRATADA deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, nas unidades do restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE;

11.8.7 É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura de equipamentos de armazenamento a frio (refrigerados e congelados); balcões de

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado;

11.8.8 Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 120g/120ml (cento e vinte gramas/mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidas, em sacos plásticos transparentes e de primeiro uso para coleta de alimentos e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura entre 0 e 4°C (zero e quatro graus Celsius) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à CONTRATANTE, quando solicitado ou em caso de surto;

11.8.9 A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da CONTRATADA, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços;

11.8.10 A fiscalização da CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;

11.8.11 A CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante.

11.8.12 A cada 6 meses (preferencialmente durante o período de férias acadêmicas) ou sempre que necessário, a critério da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá fechar o RU um fim de semana, para proceder a limpeza do teto e paredes, bem como proceder as demais manutenções necessárias.

11.8.12.1 O período referido no item 11.8.12 poderá ser reduzido ou estendido a pedido da CONTRATADA e a critério da CONTRATANTE.

12 ATIVIDADES DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

12.1 A CONTRATADA deverá oportunizar a flexibilização dos currículos da área de nutrição e afins, oferecendo espaços e oportunidades para a realização de diversas atividades curriculares e complementares, destes e de outros Cursos de Graduação da UFPel, da seguinte forma:

12.1.1. Disponibilizando espaço permanente de estágios para alunos dos cursos de graduação nas áreas de nutrição e gastronomia, além de outras áreas afins;

12.1.2. Para cursos de outras áreas afins como Química de Alimentos e Administração, haverá necessidade de o curso informar à CONTRATADA o nome do professor supervisor do estágio antes do início do mesmo;

12.1.3. Fica a cargo do professor supervisor acompanhar o aluno *"in loco"* pelo menos uma vez na semana, eximindo a responsabilidade da CONTRATADA, exceto para os cursos de Nutrição e Gastronomia;

12.1.4. Especificamente quanto aos estágios dos cursos de Nutrição e Gastronomia, a responsabilidade de supervisão nas Unidades de Restaurante Universitário ficará à

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

cargo das Nutricionistas da CONTRATADA.

12.1.5. A fiscalização do contrato fica desobrigada quanto à responsabilidade de acompanhar os estágios desenvolvidos no RU, ficando a qualidade dos mesmos sob a responsabilidade dos seus supervisores e orientadores.

Quadro 4 – Números de vagas permanentes para estágio nas áreas de nutrição, gastronomia e demais cursos por Unidade de Restaurante.

Cursos	Manhã	Tarde
Nutrição	3	3
Gastronomia	1	1
Demais cursos	1 / curso	1 / curso

12.1.6. Possibilitando atividades curriculares complementares para outros cursos de graduação da UFPel ou outra Instituição de Ensino, com prévia autorização da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis;

12.1.7. Possibilitando o desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Cursos de áreas afins e/ou outros cursos que tenham interesse em fazê-lo na unidade do RU;

12.1.8. Permitindo visitas técnicas de alunos de cursos afim, com a finalidade de:

- Aplicação de *checklist* conforme Portaria 78/09SES/RS;
- Visitas técnicas nas áreas de Controle de Qualidade, Boas Práticas de Produção de Alimentos, Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição, entre outras;
- Visitas técnicas de alunos de outras Instituições de Ensino, com prévia autorização da Pró Reitoria de Assuntos Estudantis;

12.1.9. Possibilitando e permitindo a coleta de amostras de alimentos crus e/ou cozidos, água, óleo e outros, para realização de trabalhos de pesquisa;

12.1.10. Disponibilizando espaço para realização de atividades lúdicas por parte de alunos de diferentes cursos da UFPel;

12.1.11. Disponibilizar espaço para documentários e matérias televisivas;

12.1.12. Disponibilizar espaço para realização de treinamentos por parte das estagiárias do Curso de Nutrição e Gastronomia, em áreas de interesse da CONTRATADA.

12.1.13. Em todas as atividades que envolvem pesquisa e extensão, o interessado deverá encaminhar projeto com objetivos e justificativas, assinado por professor responsável, ao fiscal do contrato, para aprovação e encaminhamento à unidade do RU.

12.1.14. A CONTRATADA deverá oportunizar, no mínimo, as vagas elencadas acima para estágios.

12.1.15. Os estágios acima não são remunerados, de modo que não onerarão financeiramente a empresa CONTRATADA.

12.1.16. Caso seja de interesse da CONTRATADA, poderão ser oferecidas mais

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

vagas para estágio (podendo ser remuneradas).

13 INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1 O início da prestação dos serviços deverá ocorrer no dia 07/03/2023, tendo em vista que o atual contrato de prestação de serviços de Restaurante Universitário – Unidade Centro, na UFPel, expira no dia 06/03/2023.

13.2 Excepcionalmente, o início da prestação dos serviços poderá ser antecipado, desde que a CONTRATANTE notifique a CONTRATADA em tempo hábil.

14 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. São obrigações da CONTRATANTE:

14.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as especificações do Edital, seus anexos, e os termos de sua proposta;

14.1.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, de ocorrência de eventuais imperfeições na execução do serviço, defeitos ou incorreções, fixando prazo para sua correção e/ou remoção. Nos casos de não conformidades para a segurança do alimento que será oferecido, a irregularidade será descrita e a ação corretiva precisará ser realizada de forma imediata;

14.1.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento de material e/ou serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

14.1.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente certificada, acusando o recebimento, por parte do responsável pelo órgão solicitante/UFPel. O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data do ateste da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da Contratada.

14.1.5. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências da UFPel para tratar de assuntos pertinentes aos serviços ou aquisições contratadas;

14.1.6. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

14.1.7. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

14.1.8. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

14.1.9. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

14.1.10. Solicitar à contratada todas as providências necessárias ao bom andamento do objeto contratado;

14.1.11. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços entregues em desacordo com o contrato;

14.1.12. Proporcionar todas as condições necessárias ao bom andamento da execução

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

dos objetos contratados;

14.1.13. Encaminhar formalmente a demanda por meio de Ordem de Serviço, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência;

14.1.14. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis;

14.1.15. Liquidar o empenho e pagar à CONTRATADA o valor resultante do fornecimento da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Contrato;

14.1.16. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONTRATADA;

14.1.17. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do fornecimento de material e/ou dos serviços objeto do contrato;

14.1.18. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

14.1.19. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

- Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados;
- Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas contratadas;
- Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

14.2. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus funcionários, prepostos ou subordinados.

15 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1 Executar o objeto deste termo de contrato conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas no Termo de Referência e em sua proposta;

15.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os materiais entregues e/ou serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

15.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no Termo de Contrato, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

15.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos nos materiais e/ou serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

15.5 Vedar a utilização, na entrega de materiais e/ou execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

15.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, juntamente com a Nota Fiscal / Fatura, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

15.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes, dos profissionais e categorias abrangidas para a execução do contratado, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE;

15.8 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da entrega do material e/ou dos serviços;

15.9 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à entrega do material e/ou execução do serviço;

15.10 Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

15.11 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à entrega do material e/ou execução dos serviços, durante a vigência do contrato;

15.12 Promover a organização técnica e administrativa da entrega do material e/ou do serviço, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência no prazo determinado;

15.13 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local da entrega do material e/ou dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

15.14 Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

do Termo de Referência;

15.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

15.16 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

15.17 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

15.18 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do artigo 57 da Lei nº 8.666/93;

15.19 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

15.20 Entregar o material e/ou prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

15.21 Indicar formalmente e por escrito, no prazo máximo de cinco dias úteis após a assinatura do contrato, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo com poderes de decisão para representar a contratada, principalmente no tocante à eficiência e agilidade da execução do objeto do Termo de Contrato, e que deverá responder pela fiel execução do contrato;

15.22 Executar o objeto do certame em estreita observância dos ditames estabelecido pela Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD);

15.23 Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca da prestação dos serviços do contrato, sem prévia autorização da contratante;

15.24 Não fazer uso das informações prestadas pela contratante para fins diversos do estrito e absoluto cumprimento do contrato em questão;

15.25 Manter sigilo absoluto sobre quaisquer dados e informações contidos em quaisquer documentos e mídias, incluindo os equipamentos e seus meios de armazenamento, de que venha a ter conhecimento durante a execução dos serviços, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, reproduzir ou utilizar, sob pena de lei, independentemente da classificação de sigilo conferida pela CONTRATANTE a tais documentos.

15.26 Executar os serviços contratados, conforme especificações constantes no Edital

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

e seus anexos, bem como na proposta apresentada pela CONTRATADA;

15.27 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar à CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições;

15.28 Indicar e manter preposto nos locais de prestação de serviço aceito pela Administração da UFPel para representá-la na execução do contrato;

15.29 Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso de seus colaboradores às dependências da UFPel;

15.30 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

15.31 reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

15.32 comunicar à Contratante, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

15.33 arcar com as despesas diretas e indiretas;

15.34 manter todos os seus dados cadastrais atualizados junto ao SICAF;

15.35 Não comercializar qualquer tipo de alimento, bebida ou equivalente diferente do objeto licitado;

15.36 Permitir que os responsáveis pela fiscalização dos serviços realizem vistorias em todas as áreas, desde a recepção até a distribuição dos alimentos;

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

15.38 A CONTRATADA deverá adquirir alimentos da agricultura familiar, na proporção mínima de 30% dos recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 8.473/2015, Decreto nº 7.775/2012 e Resolução MDA nº 50/2012, seguindo as orientações dos **Anexos II, III e IV**.

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

15.39.1. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

15.40 Manter o seu pessoal uniformizado, identificado e provido dos equipamentos de proteção individual (EPIs) exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), NR-6 e indicados no PPRA da empresa, de acordo com a função.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

15.40.1. O uniforme deverá ser fornecido a cada seis meses, ou sempre que necessário, considerando a primeira entrega no início do contrato. Deverá ser complementado, sempre que for necessário, baseados nas condições do ambiente de trabalho, riscos de exposição e atividades exercidos pelo colaborador;

15.40.2. A composição do uniforme ficará a critério da CONTRATADA, porém, ressalva-se a necessidade da utilização de uniformes compatíveis com a função, camisetas de manga curta ou comprida, calças, toucas ou redes para proteção do cabelo, casacos para câmara fria e outros que se fizerem necessários. Preferencialmente os uniformes devem ser de cor branca e com logotipo da empresa estampado e/ou bordado;

15.40.3. Não será permitida a permanência do colaborador em posto de serviço sem a devida uniformização e EPI.

15.41 Designar Responsável Técnico Nutricionista, de acordo com legislação, devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN₂) com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE

15.41.1. Deverá haver profissional no local de prestação dos serviços em tempo integral, para fiscalizar e reportar-se, quando houver necessidade, ao responsável pelo acompanhamento dos serviços do RU e tomar as providências pertinentes, para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas.

15.41.2. A CONTRATADA deverá encaminhar à fiscalização, no prazo máximo de 20 (vinte) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação dos nutricionistas que irão atuar nas unidades do restaurante, especificando nome e número do registro junto ao CRN

15.41.3. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, juntada a respectiva documentação do CRN.

15.42 Juntamente com a relação do pessoal, a CONTRATADA deverá apresentar a certidão de registro e quitação dos nutricionistas responsáveis junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;

15.42.1. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deverá ser novamente encaminhada à fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento das unidades do restaurante nem a execução dos serviços contratados

15.43 A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada, e em local visível, a escala de serviços mensal do pessoal que opera nas unidades do restaurante, especificando todas as categorias com nome, função e horários.

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

15.45 Manter atualizado o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)

15.46 Cumprir, além das determinações legais vigentes de âmbito federal, estadual ou

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

municipal, as normas de segurança da UFPel

15.47 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;

15.48 A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. Seguro de vida a favor dos usuários do restaurante, em caso de sinistro, e prevendo possível indenização ao proprietário do imóvel, à UFPel. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização da UFPel, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal da CONTRATANTE;

15.49 A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada, para os alunos e servidores da UFPel, visitantes eventuais e outras categorias devidamente autorizadas.

15.49.1 Alimentos que compõem as refeições deverão obedecer ao preconizado no Guia Alimentar para a População Brasileira;

15.49.2 Fica proibido o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios; quando necessário, deverá ser utilizado amaciantes *in natura* como *bromalina* (abacaxi) e *papaína* (mamão). Não é recomendado o uso de condimentos industrializados, deve-se dar preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas);

15.49.3 Os cardápios, em número de seis (que serão utilizados como modelo) deverão ser ajustados com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, sendo ajustados mensalmente pela CONTRATADA e, enviado à CONTRATANTE com um prazo de 30 dias, para ser analisado e aprovado. Os tipos de insumos, per capitas e incidências constam no Anexo II;

15.49.4 A CONTRATADA deverá manter Fichas Técnicas de todas as preparações a serem elaboradas e as mesmas deverão ser cumpridas. A supervisão, pela correta execução, poderá ser realizada pelos estagiários da CONTRATANTE, em auxílio aos nutricionistas da CONTRATADA;

15.49.5 A CONTRATADA deverá tornar público os cardápios das refeições (almoço e jantar), com antecedência de 01 (uma) semana;

15.49.6 Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários para a sua comercialização e com a identificação de validade, sendo que esta deverá estar sempre dentro do prazo;

15.49.7 Todas as fases de preparação de alimentos deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas (MPB) e aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) conforme Portaria nº 78/2009, RDC nº 216/2004 e Portaria nº 325/2010 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, sendo a elaboração e supervisão dos

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

mesmos de responsabilidade da CONTRATADA e a supervisão podendo ser realizada pela CONTRATANTE;

15.49.8 A CONTRATADA deverá fornecer todas as matérias-primas (gêneros alimentícios), utensílios e acessórios complementares, bem como, os equipamentos da cozinha complementares, necessários à preparação das refeições, assim como material de limpeza e produção de higiene, materiais de acondicionamento, entre outros;

15.49.9 A CONTRATADA deverá respeitar rigorosamente a legislação vigente sobre higiene, segurança e medicina do trabalho;

15.49.10 A CONTRATADA deverá guardar amostras (120g/120mL) de todos os alimentos preparados, em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura ENTRE 0 e 4°C;

15.50 A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção, conserto e reposição de móveis e equipamentos cedidos pela CONTRATANTE, bem como deverá manter à disposição do fiscal do contrato a ficha de manutenção preventiva e corretiva atualizada;

15.50.1 No caso de a CONTRATADA utilizar outros equipamentos, além daqueles cedidos pela CONTRATANTE, estes devem estar de acordo com a rede disponibilizada (energia, saída de esgoto, etc), de modo que qualquer prejuízo ocasionado por mau uso será responsabilidade da CONTRATADA;

15.51 A CONTRATADA deverá providenciar efetivo controle de pragas, através de empresa especializada na prestação de serviços continuados de controle de vetores e pragas urbanas, conforme Resolução RDC 52/2009, da ANVISA, com fornecimento de mão de obra, matéria prima, materiais, equipamentos e ferramentas necessárias, a serem executadas nas áreas internas do RU Unidade Centro, Refeitório CEU e no Refeitório da Palma.

15.51.1 Em caso de produção descentralizada, a cláusula 15.51 aplicar-se-á tanto ao local de produção quanto ao local de distribuição das refeições.

15.51.2 Os produtos químicos utilizados nas aplicações, deverão ter, no mínimo, as seguintes características:

- Serem preparados e apropriados especificamente para cada local, sendo inócuos à saúde humana e não poderão provocar manchas nos locais de aplicação.
- Ser de boa qualidade, alto alcance de extermínio e que atendam a resolução RDC nº 052, de 22 de outubro de 2009 da ANVISA e demais normas vigentes
- Estar devidamente registrados e liberados pelo Ministério da Saúde, conforme estabelece a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais normas vigentes
- Ser permitidos pela Portaria nº 10/85 e suas atualizações da ANVISA e que também atendam a Portaria nº 321/97 do citado órgão
- Obedecer aos demais parâmetros estabelecidos na Portaria nº 10/85-MS/SNVS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

(atualizada), na Lei 6.360/76, RDC nº 184/01 – ANVISA, RDC nº 34/2010 – ANVISA, RDC nº 339/05 – ANVISA, Portaria DISAD 10/80 e demais normas vigentes.

- Sempre que possível, a dedetização deverá ser realizada com uso de equipamentos que garantam maior produtividade, padrão de qualidade e menores impactos à saúde dos prestadores de serviços envolvidos
- A desratização deverá ser realizada com emprego de raticidas, que serão colocados em locais estratégicos, não acessíveis ao contato humano e o produto a ser utilizado deverá ser inodoro, de eficácia comprovada e provocar a morte e o ressecamento do animal, sem deixar odor.

15.52 Será de responsabilidade da CONTRATADA os serviços de limpeza de caixas de gordura, desobstrução de rede de esgoto e limpeza de fossa séptica do RU Unidade Centro.

15.52.1. Em caso de produção descentralizada, a cláusula 15.52 aplicar-se-á tanto ao local de produção quanto ao local de distribuição das refeições referentes à Unidade Centro, não se aplicando aos refeitórios da CEU e do Centro Agropecuário da Palma, cuja responsabilidade será da CONTRATANTE.

15.53 A empresa contratada deverá avaliar o processo de trabalho de acordo com o ambiente de trabalho através de **PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional** a ser elaborado pela empresa contratada, o qual deverá ser apresentado no prazo de 30 dias a contar da assinatura do contrato.

15.53.1 É de responsabilidade da contratada a realização de exames médicos admissionais e periódicos de seus funcionários, conforme legislação específica, devendo apresentá-los à fiscalização sempre que solicitado.

15.53.2. É de responsabilidade da Contratada, através de relatório, informar mensalmente ao Fiscal do Contrato, o total da quilometragem efetivamente percorrida, bem como as ocorrências (se houver) no trajeto contratado.

15.53.3 O total de quilometragem percorrida, normalmente, será a quantidade de quilômetros pré-estabelecidos, conforme cláusula 7.2, multiplicado pelo número de viagens realizadas no mês.

16 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

16.1 A CONTRATADA, além de atender a todas as obrigações advindas deste Edital e de seus anexos, deverá, ainda, em seu processo de produção de alimentos, adotar, no que couber, as práticas de sustentabilidade ambiental disposto no Capítulo III da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, em especial os seguintes:

16.1.1 . Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138 de 8 de outubro de 2003;

16.1.2 . Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

aos equipamentos de limpeza que geram ruído no seu funcionamento;

16.1.3 . Fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

16.1.4 . Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

16.1.5 . Prever a destinação ambiental adequada das baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

16.2 Descartar o material utilizado na execução dos serviços fazendo a separação dos resíduos recicláveis e tendo o cuidado necessário com o acondicionamento dos materiais, de modo a evitar a evaporação de substâncias tóxicas no meio ambiente.

16.3 Adotar providências para que os produtos utilizados não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances) tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs) e éteres difenil-polibromados (PBDEs).

16.4 A contratada ainda deverá cooperar para com o desenvolvimento da política ambiental da UFPel relacionada às boas práticas ambientais na execução do objeto do contrato. Para tanto, deverão ser observadas as seguintes disposições:

16.4.1 . Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

16.4.2 . Elaborar e manter um programa interno para descarte correto de lixo orgânico e material descartável (latas, plásticos, papelão, papel, etc.);

16.4.3 . Receber, da UFPel, informações a respeito dos programas de uso racional dos recursos que impactem o meio ambiente;

16.4.4 . Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, sendo que a empresa deve atuar como facilitadora das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

16.4.5 . Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela UFPel.

17 DAS CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO

17.1 O pagamento mensal a ser executado pela CONTRATANTE será definido pela somatória das refeições efetivamente consumidas e quilometragem rodada, descontados os valores já pagos diretamente pelos usuários à CONTRATADA no momento da refeição.

17.2 A nota fiscal será emitida pela CONTRATADA após os seguintes procedimentos:

17.2.1 . Ao final de cada mês da execução contratual, a CONTRATADA apresentará um relatório prévio do consumo, sendo obrigatória a descrição do quantitativo individual de cada refeição servida no desjejum, almoço, jantar, ceia e quilometragem rodada, conforme o controle de acesso previsto no item anterior;

17.2.2. A CONTRATANTE terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

da apresentação do relatório, para aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, a prestação do serviço relatado pela CONTRATADA;

17.2.3. No caso de rejeição do relatório, em partes ou no todo, a CONTRATANTE terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da apresentação do relatório corrigido, para aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, a prestação do serviço relatado pela CONTRATADA;

17.2.4. Quando da emissão da Nota Fiscal, deverá ser fornecido nesta ou em anexo a mesma os dados bancários da Empresa, bem como a indicação da quantidade de refeições servidas (desjejum, almoço, jantar, ceia e quilometragem rodada), de acordo com o controle estabelecido entre as partes.

17.3 O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data do ateste da Nota Fiscal/Fatura, acompanhada dos demais documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações da CONTRATADA.

17.4 O pagamento somente será efetuado após a conferência do “atesto”, pelo servidor competente da CONTRATANTE, da nota fiscal apresentada pela CONTRATADA, quitação de encargos sociais e encargos incidentes, e da verificação da perfeição técnica do trabalho realizado.

17.4.1 . O “atesto” da nota fiscal fica condicionado à verificação da sua conformidade apresentada pela CONTRATADA com os serviços efetivamente executados, bem como da comprovação da regularidade fiscal, constatada através de consulta “on-line” ao SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no artigo 29 da Lei nº 8.666, de 1993, devendo seu resultado ser juntado ao processo de pagamento;

17.4.2 . Será verificada também, antes dos pagamentos, a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, em consulta ao portal do Tribunal Superior do Trabalho.

17.5 Havendo erro na apresentação de qualquer dos documentos exigidos nos subitens anteriores ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

17.6 Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável, inclusive quanto ao artigo 31 da Lei nº 8.212, de 1991.

17.6.1 . Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

17.7 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

17.8 Será considerada como data do pagamento o dia em que constar como emitida a

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

ordem bancária para pagamento.

17.9 A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA que porventura não tenha sido acordada no contrato.

18 DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1 Não será admitida a subcontratação do objeto principal do contrato (refeições).

19 DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

19.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos Arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

19.1.1 A CONTRATANTE poderá contratar empresa **especializada na área de Gerenciamento em Unidades de Alimentação e Nutrição** para auxiliar na fiscalização da CONTRATADA.

19.2 O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

19.3 O controle de acesso e de refeições distribuídas diariamente será realizado de acordo com o Item 8.14.

19.4 Caberá à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE, da CONTRATANTE, a fiscalização e o acompanhamento da CONTRATADA durante a vigência do contrato, bem como a fiscalização do contrato, devidamente identificado em ato próprio do Ordenador de Despesas da Fundação Universidade Federal de Pelotas, ou pessoa devidamente credenciada para esta função.

19.5 Ao fiscal do contrato caberá a responsabilidade pelo acompanhamento dos serviços prestados pela CONTRATADA;

19.6 Ao fiscal caberá o controle do atendimento da obrigação da empresa de consumir no mínimo **30%** dos recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios junto à agricultura familiar, conforme regulamenta a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, Decreto nº 8473/2015, Decreto nº 7775/2012 e Resolução do MDA nº 50/2012 e dos termos descritos no **Anexo III**.

19.7 O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade da CONTRATADA e nem conferem à CONTRATANTE responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos na execução dos serviços contratados.

19.8 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

nos critérios previstos neste Termo de Referência.

19.9 O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

19.10 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

19.11 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

19.12 Será de responsabilidade da CONTRATANTE inspecionar periodicamente todos os procedimentos realizados pela CONTRATADA, avaliando as matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas com relação a legislação vigente, bem como realizar avaliação dos procedimentos de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manipulação dos alimentos realizado pelos funcionários da CONTRATADA.

20 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS

20.1 A cada três meses será aplicado pelo fiscal da CONTRATANTE o checklist da Portaria nº. 78/2009 (SES/RS, 2009), sendo que será desejável uma pontuação de adequação de 75%. A vistoria será realizada sem prévio aviso e deverá ser acompanhada integralmente por nutricionista da CONTRATADA. Após a vistoria, o fiscal da CONTRATANTE, em um prazo de no máximo 3 dias úteis, entregará o relatório à CONTRATADA, sendo que a mesma deverá entregar um plano de ação para as não-conformidades encontradas, no prazo máximo de 10 dias úteis. Caso não atinja a pontuação de 75%, a CONTRATADA terá um prazo estipulado pela fiscalização para as adequações. Caso não seja atendida a solicitação será aplicada multa de até 15% do valor faturado no mês anterior.

20.2 A avaliação de desempenho da CONTRATADA realizada pela CONTRATANTE usará os seguintes parâmetros: higiene do ambiente, das instalações, dos equipamentos e utensílios; apresentação dos funcionários e atendimento; apresentação, temperatura e sabor das preparações no buffet, entre outros.

20.3 A pesquisa de satisfação dos usuários, deverá ser realizada pela CONTRATADA, sendo aplicada junto aos comensais em dias e turnos alternados, incluindo finais de semana e feriados, contemplando almoço e jantar, por no mínimo 7 dias a cada trimestre. Os resultados deverão ser divulgados em murais do Restaurante Universitário e enviados à fiscalização em forma de relatório para publicação no site da UFPel/PRAE a cada trimestre.

20.3.1 . A pesquisa de satisfação periódica deverá estar disponível aos comensais para a avaliação da aceitabilidade das refeições, conforme escala hedônica abaixo:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83



Figura 1 – Escala hedônica mista de aceitabilidade

20.3.2 . A pesquisa de satisfação deverá ser apresentada em forma de relatório que contemple os seguintes itens: número de comensais no turno analisado, número de comensais respondentes, cardápio e turno analisado.

20.3.3 . Caso não seja atingida a percentagem maior ou igual a 50%, de GOSTEI e ADOREI conforme escala hedônica, será aplicada multa à CONTRATADA de até 5% do valor faturado no mês anterior, a critério da CONTRATANTE.

20.3.4 . Não serão considerados, para efeito de aplicação de punição, as ocorrências dos três primeiros meses do contrato, haja vista seu caráter de adaptação.

20.3.5 . A CONTRATADA deverá disponibilizar uma caixa de sugestões aos usuários do RU, em local acessível a todos os comensais.

20.3.6 . Reclamações e sugestões também serão recebidas por meio de endereço eletrônico institucional da UFPel, sendo estas analisadas e repassadas à CONTRATADA pela fiscalização para prevenção e correção de problemas.

20.4 No mínimo uma vez ao mês a CONTRATANTE irá avaliar os serviços que estão sendo oferecidos, conforme **Quadro 5**, sendo que a pontuação mínima a ser alcançada pela CONTRATADA será de 70 pontos. Se a CONTRATADA obtiver pontuação menor que 70 pontos, por duas avaliações consecutivas ou três avaliações alternadas no interstício de um ano, será aplicada multa de até 5% do valor faturado no mês anterior.

Quadro 5– Indicadores para avaliação de refeições servidas no RU, Pelotas-RS, Brasil.

Itens a serem fiscalizados	O que será observado	Fiscalizações Executadas	Nº de vezes que foram considerados em não conformidade	% de atendimento	Pontuação máxima	Pontuação obtida
Higiene e comportamento						
Higienização do ambiente	Área de produção e exposição de refeições encontram-se higienizadas, com comprovação em planilhas de controle de higienização não rotineira					
Uniformes manipuladores	Manipuladores utilizam uniformes em bom estado de conservação					
	São de uso exclusivo nas dependências da empresa					
	Estão completos e limpos					
	Fazem a barba todos os dias					

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

Comportamento dos manipuladores	Conservam unhas curtas e sem esmaltes					
	Não utilizam adornos					
	Sem maquiagem e perfumes					
	Não comem na área de produção					
	Não fumam durante o horário de trabalho					
Utensílios de consumo	Talheres e pratos encontram-se em bom estado de conservação, adequadamente higienizados e em quantidade suficiente					
Qualidade no atendimento						
Colaboradores prestativos	Colaboradores ao serem solicitados pelos usuários são atenciosos e prestativos, buscam junto a chefia resolver os problemas					
Agilidade no atendimento	Colaboradores não negam atendimento e são ágeis ao desenvolvê-lo					
Qualidade da alimentação						
Divulgação do cardápio	Cardápio amplamente divulgado aos usuários e informado no sítio da CONTRATANTE					
Cumprimento do cardápio	Cardápio divulgado foi efetivamente servido					
Qualidade dos alimentos	Os alimentos utilizados para a preparação das refeições encontram-se em adequadas condições higiênico sanitárias, sendo respeitada a temperatura de armazenamento, conforme legislação					
Qualidade das preparações prontas	As preparações expostas para consumo estão adequadamente apresentadas					
	A aparência é satisfatória					
	O controle de temperatura é realizado de acordo com legislação vigente					

Metodologia de cálculo:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

- Procedimentos diários executados;
- N.º de fiscalizações executadas = N.º total de fiscalizações;
- Não conformidade = N.º de vezes em que os itens avaliados foram considerados em não conformidade;
- Percentual de atendimento = $1 - (\text{não conformidade} \div \text{n.º de fiscalizações executadas})$;
- Pontuação obtida = Pontuação máxima x percentual de atendimento.

21 DA VIGÊNCIA

21.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura, podendo ser prorrogado por igual período de acordo com o art. 57 da Lei 8.666/93.

21.2 Com 120 (cento e vinte) dias de antecedência para término dos primeiros doze meses de contratação, a PRAE verificará as vantagens da renovação para a CONTRATANTE, de acordo com a qualidade dos serviços e preços praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens da renovação para a CONTRATANTE, inclusive quanto ao valor pago pela contratação. É facultada à PRAE a possibilidade de convocar o preposto da CONTRATADA a qualquer momento para que sejam prestadas informações durante esse processo de análise.

21.3 Toda prorrogação de prazo contratual deve ser motivada e justificada por escrito, somente podendo operar-se caso se mostre vantajosa para a CONTRATANTE.

21.4 Para a aferição da vantagem, a CONTRATANTE avaliará se os preços se mantêm adequados ou distorcidos aos preços vigentes no mercado à época da prorrogação.

22 DO REAJUSTE

22.1 Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

22.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

22.3 Ao valor das refeições (itens 01, 02 e 03 da licitação) será aplicado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA ou outro que venha substituí-lo, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

22.4 Conforme item 1.2 deste Termo de Referência, os valores reajustados também serão arredondados para menos, com final 0 (zero) ou 5 (cinco), a fim de garantir que o troco seja fornecido aos usuários em valor exato.

22.5 Ao valor do quilômetro rodado (item 04 da licitação) será aplicada a variação do valor do “preço médio revenda” dos últimos doze meses do combustível “gasolina comum” no estado do Rio Grande do Sul – Município de Pelotas, conforme série histórica disponibilizada pela Agência Nacional do Petróleo, disponível para acesso em:

<https://www.gov.br/anp/pt-br/assuntos/precos-e-defesa-da-concorrenca/precos/precos-revenda-e-de-distribuicao-combustiveis/serie-historica-do-levantamento-de-precos>, podendo o valor ser reajustado para mais ou para menos, conforme **exemplo** a seguir:

**Valor (fictício) homologado no item 04: R\$ 1,00 (valor por quilômetro rodado)*

**Preço médio revenda, em Pelotas, do litro da Gasolina Comum, no dia da assinatura do contrato: R\$ 6,00*

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

**Preço médio revenda, em Pelotas, do litro da Gasolina Comum, após o período de doze meses: R\$ 6,60*

**Variação percentual nos últimos doze meses: 10%*

**Valor do item 04 após reajuste: R\$ 1,10*

23 INFORMAÇÕES GERAIS

23.1 É terminantemente proibida a comercialização de:

- Bebidas alcoólicas;
- Artigos de tabacaria;
- Remédios;
- Bilhetes lotéricos;
- Caça nêqueis;
- Jogos de azar;
- Substâncias que causem dependências químicas e/ou psíquicas (Lei nº 6368 de 21 de outubro de 1976 e suas possíveis alterações);
- Outros produtos que não sejam refeições.

23.1.1 As penalidades contratuais são as previstas no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigo 49 do Decreto n. 10.024/2019 e demais normas cogentes: *“Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais”.*

ANEXO II

DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

1 DEFINIÇÕES PARA PREPARAÇÃO DO DESJEJUM

1.1 Composição do cardápio

1.1.1 Itens a serem servidos diariamente e respectivos per capitas:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

- a) Café em pó –14g
- b) Açúcar –10g
- c) Leite em pó –12g
- d) Pão de leite –50g
- e) Pão francês –50g
- f) Margarina –20g
- g) Schimier –25g
- h) Bebida láctea –200mL
- i) Frutas – de acordo com a sazonalidade (banana prata, maçã tipo gala ou fuji, laranja valência, bergamota montenegrina, caqui tipo fuyo, pêssago, uva, melancia, melão) – 100g

1.1.1.1 Incidência – estes insumos deverão ser ofertados todos os dias, alternando os sabores da bebida láctea e schimiers, e o tipo de fruta.

1.1.2 Composição do desjejum ofertado na forma de Kit:

- a) café solúvel- 50g (a cada 2 semanas),
- b) leite em pó- 360g (a cada 2 semanas),
- c) schimier- 400g (a cada 2 semanas),
- d) pão de sanduíche- 400g (semanalmente),
- e) frutas- 700g (semanalmente).

1.1.2.1 Incidência – estes insumos poderão ser ofertados semanalmente, alternando os sabores da schimier e o tipo de fruta.

1.2 Qualidade dos insumos

Café	Torrado e moído – de primeira linha, grãos selecionados; embalado a vácuo em pacotes de 500 gramas, com impressão do selo de pureza da ABIC, nome do fabricante, registro no Ministério da Saúde.
Açúcar	Contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.
Leite	Integral em pó - elaborado através de leite fluido integral, com umidade máxima de 3,5%; acondicionado em pacotes aluminizados de 1 Kg. 100% deste produto deve ser adquirido da agricultura familiar (Anexo III) desde que respeitado o item 4.2.1 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

Pão francês	Produto de boa qualidade, assado, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas; deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme
Pão de leite	Produto de boa qualidade, assado, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas; deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.

Margarina vegetal	Com sal, com até 75% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em balde plástico com 15 Kg. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente
Schimier	Diversos sabores, obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços na proporção de 50 partes de frutas ou seu equivalente e 50 partes de açúcar; ausente de corantes e aromatizantes artificiais; admitindo adição de glicose ou açúcar invertido; isento de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentações e substâncias estranhas á sua composição; suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272 de 22/09/2005 da ANVISA, e suas alterações posteriores. 100% deste produto deve ser adquirido da agricultura familiar (Anexo III)
Bebida láctea	Diversos sabores, elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1-8°C; acondicionado em embalagem de 1 litro. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 - ANVISA. O prazo de validade deve estar claramente expresso na embalagem do produto. 100% deste produto deve ser adquirido da agricultura familiar (Anexo III) desde que respeitado o item 4.2.1 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar.
Frutas	Maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade, as cascas devem ser uniformes e sem manchas ou rachaduras. 100% deste produto deve ser adquirido da agricultura familiar (Anexo III) desde que respeitado o item 4.2.1 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar.

2. DEFINIÇÕES PARA PREPARAÇÃO DO CARDÁPIO E FORNECIMENTO DO ALMOÇO E JANTAR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

2.1 Composição do cardápio do almoço e jantar

2.1.1 Itens a serem servidos:

- a) Arroz branco
- b) Arroz integral
- c) Feijão preto ou carioca
- d) Carne (bovino, suíno, aves, peixe)
- e) Guarnição (legumes, tubérculos, massas)
- f) Saladas (vegetais, grãos, massas, tubérculos)
- g) Preparação vegetariana (vegetais, grãos, PTS, massa sêmola)
- h) Sobremesa – somente fruta

2.1.2 Quando houver ingredientes de origem animal em qualquer uma das preparações (considerando pratos protéicos, guarnição e saladas), deve-se fornecer opção de preparação vegetariana.

2.1.1 Guarnição – massa tipo seca ou capeletti ou ravióli ou nhoque com molho (vermelho, queijo com presunto, legumes cozidos); polenta com molho vermelho, queijo ou calabresa; banana ou abóbora ou batata doce caramelada; aipim frito, acebolado ou com molho; batata inglesa cozida com molho ou gratinada, frita ou purê; bolinho de batata ou legumes; risóis; legumes refogados, (cenoura, couve-flor, vagem, chuchu, brócolis, abóbora, repolho); farofa de legumes ou frutas. Peso médio per capita de 80g a 100g.

2.1.2 Saladas – abóbora japonesa, abobrinha Itália, agrião, alface lisa ou crespa, batata inglesa, berinjela, beterraba, brócolis, cebolas branca ou roxa, conservas de cebola e pepino, cenoura, chuchu, couve chinesa, couve flor, escarola, milho, nabo, pepino japonês ou salada, pimentão amarelo ou verde ou vermelho, rabanete, repolho verde ou roxo, rúcula, tomate, vagem. Peso médio per capita de 20g para os folhosos, 40g para saladas cruas e 80g para saladas cozidas

2.1.3 Preparações vegetarianas – proteína texturizada de soja orgânica (não será permitida utilização de PTS transgênica), tofu, vegetais e tubérculos, massas tipo sêmola, grãos (arroz branco ou integral, feijão branco ou carioca, grão de bico, lentilha, ervilha seca). Peso médio per capita 40g.

2.1.4 Sobremesa – somente frutas de acordo com a sazonalidade (banana prata, maçã tipo gala ou fuji, laranja valência, bergamota montenegrina, caqui tipo fuyo, pêssego, uva, melancia, melão)

2.2 A gramatura das opções proteicas deverá seguir a tabela abaixo:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

TIPO DE CARNE	GRAMATURA COZIDA	UTILIZAÇÃO / OBSERVAÇÕES
Carne bovina sem osso	120g-130g	bifes, moída, iscas, cubos ou recheadas
Carne bovina com osso	140-150g	paleta
Carne bovina em pastéis, panquecas, lasanhas, canelones	100g	acompanhadas de queijo (1 fatia ou 30g) ou de ovos (1/2 unidade)
Carne suína com osso	140-150g	carré
Carne suína sem osso	120-130g	lombo, pernil
Peixes	120-130g	Filé ou bolinho
Frango sem osso	120-130g	Filé, bife, iscas, cubos ou desfiado
Frango com osso	140-150g	coxa e sobrecoxa
Frango moído em pastéis, panquecas, lasanhas, canelones	100g	Acompanhadas de queijo (1 fatia ou 30g) ou de ovos (1/2 unidade)
Ovos	2 unidades	Poché ou cozido
Opção vegetariana:		
Proteína texturizada de soja	120-130g	Refogados, panqueca, stroganoff, escondidinho, etc...
Lentilha	85-90g	Hambúrguer, bolinhos, etc...
	120-130g	Refogados, legumes recheados
Grão de bico	85-90g	Hambúrguer

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

	120-130g	strogonoff, refogados, legumes recheados, etc...
Legumes	120-130g	Panquecas, refogados, lasanhas, etc...
	85-90g	Bolinhos
Cogumelos comestíveis	120-130g	Refogados, legumes recheados, Strogonoff, etc...

2.3 Qualidade dos insumos

Arroz branco	Orgânico, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, com identidade e qualidade, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo VII (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA). 100% (cem por cento) deste produto deverá ser de origem orgânica e adquirido da agricultura familiar (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 100% (cem por cento) deste produto deverá ser de origem orgânica e ao menos 30% (trinta por cento) adquirido da agricultura familiar.
Arroz integral	Orgânico, integral, grãos curtos, sem polimento, teor de umidade máxima de 15%, isenta de sujidades e materiais estranhos, com identidade e qualidade, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo IV (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA). 100% (cem por cento) deste produto deverá ser de origem orgânica e adquirido da agricultura familiar (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.2.1 e 4.2.4 Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 100% (cem por cento) deste produto deverá ser de origem orgânica e ao menos 30% (trinta por cento) adquirido da agricultura familiar.
Arroz parboilizado	Longo fino, tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos, última safra, com identidade, qualidade, embalagem e apresentação do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 de 16 de fevereiro de 2009 e seu Anexo V (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- MAPA). Validade mínima de cinco meses a contar da data da entrega e, suas condições deverão estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.486, de 20/10/78). 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, no mínimo 30% de origem orgânica (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, no mínimo 30% do total, de origem orgânica.
Feijão carioca	Comum, classe cores, tipo 1, constituído de, no mínimo, 97% (noventa e sete por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares por ventura

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

	aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS. 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, no mínimo, 30% de origem orgânica (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, no mínimo 30% do total, de origem orgânica.
Feijão preto	Tipo 1, preto, de tamanho e formato naturais, última safra, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor máximo de umidade de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial, a Instrução Normativa nº 12 de 28/03/08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS. 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, no mínimo, 30% de origem orgânica (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, no mínimo 30% do total, de origem orgânica

Carne bovina com e sem osso	Coxão mole ou fraldinha ou patinho, <i>in natura</i> ; embalada a vácuo ou resfriada em temperatura adequada à legislação; de 1ª qualidade, máximo de 3% de gordura, sem pelanca, sebo, tendões, nervos e aponeuroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue; com aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva, de acordo com legislação vigente. A embalagem deve seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.
Carne bovina moída	Carne <i>in natura</i> ; embalada a vácuo ou resfriada em temperatura adequada à legislação, de 1ª qualidade, com no máximo 15% de gordura de acordo com a IN 83/03, sem tendões, nervos e aponeuroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue sem adicionamento de proteína de soja, rotulada conforme legislação sanitária vigente. A embalagem deve seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.
Carne de ave	Carne <i>in natura</i> , deve ser limpa e preparada sem pele e sem gordura, resfriada em temperatura adequada à legislação. Deve apresentar aspecto, cor e cheiro característicos; livre de parasitas e qualquer substância nociva. A embalagem deve seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

Carne de peixe	Peixe de água doce, congelado, filé de pescada ou pescadinha ou abrótea ou merluza, sem pele e sem espinhas; isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor; embalada em sacos plásticos próprios para alimento. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.
Carne suína com e sem osso	Carne <i>in natura</i> , sem pele, sem gordura, resfriada na temperatura adequada a legislação. Deve apresentar aspecto, cor e cheiro característicos, livre de parasitas e qualquer substância nociva. A embalagem deve seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente
Hortigranjeiros	Frutas de 1ª qualidade, com maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, polpa firme e intacta, tamanho e cor uniformes, livres de podridão, manchas pretas, sem rupturas e pancadas; vegetais de 1ª qualidade, firme e íntegro, textura e consistência de vegetal fresco, livres de folhas murchas ou amareladas, cascas sem rachaduras ou cortes ou lesões de origem física ou mecânica. 80% destes insumos deverão ser adquiridos da agricultura familiar, sendo pelo menos, 30% de origem orgânica (Anexo III) desde que respeitados os itens 4.2.1 e 4.2.4 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar e, no mínimo 30% do total, de origem orgânica.

Grão de bico	Constituído de grãos inteiros, maduros e secos, livre de pedras e Sujidades
Gêneros alimentícios	Deverão apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos e larvas. As embalagens devem seguir as especificações da legislação: inodoro, atóxico, transparente e intacto. O produto deverá estar dentro do prazo de validade, além de possuir registro no órgão sanitário competente.
Laticínios	Bebidas lácteas elaborados com fermentos lácteos; conservado entre 1- 8°C; suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 40, de 21 de março de 2001 – ANVISA; creme de leite apresentando teor de matéria gorda entre 35 e 40%; leite integral em pó elaborado através de leite fluido integral, com umidade máxima de 3,5%; queijo tipo lanche e tipo ricota – suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente. 100% (cem por cento) destes insumos deverão ser adquiridos da agricultura familiar. (Anexo III) desde que respeitado o item 4.2.1 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar.
Ovos	Deve ser higienizado, apresentando casca limpa e isenta de rachaduras; frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) inspecionado por órgão competente. 100% (cem por cento) deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar. (Anexo III) desde que respeitado o item 4.2.1 do Anexo III. Ainda que os valores fiquem acima da média, 30% (trinta por cento) do total deste produto deverá ser adquirido da agricultura familiar.

2.4 Incidência dos insumos no cardápio

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

Tipo	Especificação	Preparação	Porção Pronta	Incidência
a) Grãos				
Arroz	Branco	Cozido	120g	Diariamente
	Integral	Cozido	120g	Diariamente
	Parboilizado	Cozido(Carreteiro)	100g	1x/mês
Feijão	Preto	Cozido	100g	6x/semana
	Carioca	Cozido	100g	1x / semana
b) Carnes e derivados				
Carne bovina	Coxão mole, fraldinha, patinho (Iscas, cubos, ou em bife)	Com molhos diversos	120-130g	1x / semana intercalados
		Acebolada	120-130g	
		Grelhada	120-130g	
		Com vegetais	120-130g	
		Carreteiro	120-130g	1x / mês
		À Milanesa	120-130g	1x / mês
	Almôndega, croquete ou kibe	Fritos	85-90g	1x/semana intercalados com nuggets
	Hambúrguer	Fritos	120-130g	
Carne de frango	Filé em bife	Grelhado	120-130g	2 a 3x / semana intercalados
	Filé em cubos	Cozido	120-130g	
	Sassami	Cozido	120-130g	
	Sobrecoxa	Assado ou Frito	140-150g	A cada 15 dias

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

	Nuggets	Frito	85-90g	1 x/semana intercalado com fritura bovina
Carne Suína	Bife	Grelhados	120-130g	1 x/semana
	Iscas	Grelhados ou fritos	120-130g	
	Carré	Grelhados	140-150g	
	Salsichão	Assado ou frito	120-130g	1 x/mês
Carne de Peixe	Empanado	Grelhados ou fritos	120-130g	A cada 15 dias intercalados
	Filé	Cozido	120-130g	
c) Guarnição				
Massas	Tipo Seca	Cozida com molho	80 a 100g	2x/semana
Farinhas	Polenta	Cozida ou frita	80 a 100g	1x/semana
	Farofa	Refogada com legumes ou frutas	80 a 100g	1x a cada 15 dias
Tubérculos	Aipim, batata inglesa, batata doce, batata palha	Assados, fritos, cozidos, gratinados, purê	80 a 100g	1 ^a 2x/semana
Vegetais	Cenoura, couve-flor, abóbora, chuchu, couve verde, vagem, brócolis, repolho	Refogados, gratinados	80 a 100g	2x/semana
Congelados	Bolinho de batata, bolinho de legumes	Fritos	80g	1x/mês
d) Saladas				
Folhosos	Alfaces lisa ou crespa, rúcula, agrião, escarola, couve chinesa	Cruas	20g	Diariamente

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

Não folhosos	Abobrinha Itália, beterraba, pepino, cenoura, nabo, milho, cebola branca ou roxa, mamão, abacaxi, pimentão amarelo, verde e vermelho, rabanete, repolho verde e roxo, tomate, Abóbora japonesa, berinjela, brócolis, cenoura, chuchu, couve flor, repolho verde, vagem	Cruas	40g	Todos os dias, intercalados de acordo com sazonalidade
Conservas	Cebola e pepino	Cruas	40g	1x / mês
e) Preparação vegetariana				
PTS	Com legumes, tubérculos, molhos diversos, estrogonofe, tofu, leite de soja, leite de coco, creme de leite de soja, cogumelos, frutas, ervas	Cozidas	120-130g	2 a 3x / semana
Legumes	Com ervas, semente de girassol, quinoa, gergelim	Refogados, recheados	120-130g	1 a 2x / semana
Grãos	Feijão branco ou carioca, grão de bico, lentilha, ervilha seca, soja em grãos, trigo	Cozidos	120-130g	2 a 3x / semana
PTS ou lentilha ou grão de bico	Kibe, almôndega, hambúrguer	Fritos	85-90g	1x a cada 15 dias
f) Sobremesas				
Somente frutas	Banana Prata	<i>in natura</i>	Mínimo de 80g e máximo de 120g	Diariamente- Dar preferência às frutas da época
	Bergamota Montenegrina			
	Maçã Gala ou Fuji			
	Laranja Valência			

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

	Caqui Fuyo ou Chocolate			
	Pêssego			
	Uva			
	Melancia			
	Melão			

2.5 Será considerado como o peso das preparações de carne apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária, sendo desconsiderados gorduras, molhos contidos nas preparações e frituras.

3 DEFINIÇÕES PARA PREPARAÇÃO DO CARDÁPIO DO LANCHE

3.1 Composição do cardápio

Tipo	Especificação	Sugestão de sabor / recheio		Porção média
Assado doce	Confeccionado com massa artesanal básica para bolo acrescido de sabor; com cobertura; Assado em embalagens de alumínio e embalado com papel filme	Coco, chocolate, limão, maçã com canela, banana, aipim com coco, milho, cuca de banana ou goiabada		200g
Assado salgado	Confeccionado com massa padrão tipo calzone, esfiha, foccatia, pastel, pizza, quiche, tortas	Alface	10g	200g
		Beterraba ralada	30g	
		Calabresa	20g	
		Carne bovina 1ª	40g	
		Cenoura ralada	30g	
		Chester	20g	
		Espinafre	10g	

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

		Filé de frango	40g		
		Hambúrguer bovino	50g		
		Molho de tomate	40g		
		Pesto	5g		
		Queijo catupiry	20g		
		Queijo lanche	20g		
		Queijo muçarela	20g		
		Queijo parmesão	5g		
		Presunto	20g		
		Ricota	20g		
		Salsicha	15cm		
		Tomate	20g		
		Confeccionado com massa folhada padrão	Peito de frango desfiado (40g);		
			molho de tomate artesanal		
(30g) e requeijão (15g)					
Queijo muçarela (20), creme de espinafre com requeijão (30g) e pesto (5g)					
Sanduíches	Confeccionado 2 fatias grandes de pão de forma, medindo 15x15x1cm	Queijo muçarela (20g), presunto (20g) ou chester (20g) ou frango desfiado (40g), tomate (20g) e margarina (15g)	200g		
	Confeccionado com duas fatias grandes pão de forma integral, medindo 15x15x1cm	Ricota (20g), cenoura ralada (30g) ou beterraba (30g), tomate (40g) e margarina (15g)			
Recheadas	Confeccionado com pão tipo baguete de 15cm	Queijo muçarela (20g), presunto (20g) ou chester (20g) ou frango desfiado (40g), tomate (20g) e margarina (15g)	200g		
		Ricota (20g), cenoura ralada (30g) ou beterraba (30g), tomate (40g) e margarina (15g)			
Xis salada	Confeccionado com pão de leite com gergelim (50g)	Hambúrguer de carne bovina (50g), tomate (20g), queijo muçarela (20g), alface (1 folha pequena)	200g		
		Hambúrguer de soja (50g), tomate (20g), ricota (20g), alface (1 folha pequena)			

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 98/2022
PROCESSO Nº 23110.040664/2022-83

3.2 Quando houver ingredientes de origem animal no lanche da ceia, deve-se fornecer opção vegetariana da preparação.

4 ESPECIFICAÇÕES DE MATERIAIS DESCARTÁVEIS

4.1 Os produtos descartáveis deverão ser de primeiro uso, resistentes, eficientes e eficazes, com dimensões suficientes para o kit de talheres a serem expostos no buffet, conforme recomendação da Portaria Estadual nº.325/2010.

4.2 Os guardanapos descartáveis devem ser de folha dupla, tipo lisa, cor branca – não reciclável, alvura superior a 70%, conforme norma ABNT NBR 15.464 e 100% celulose; impureza máxima $15\text{mm}^2/\text{m}^2$, conforme norma TAPPI T437 OM-90. Embalado em pacotes plásticos transparentes.

4.3 Palito dental, roliço, em madeira de reflorestamento, com duas pontas afiadas em cada extremidade (unidade); cubagem (m^3) 0,0025; medida – 7cm. Cada unidade deve ser acondicionada em embalagem primária atóxica, de plástico

4.4 As embalagens devem ser resistentes, atóxicas, limpas e íntegras; além disso, devem apresentar rotulagem com informações sobre o produto, conforme legislação vigente.

5 PRODUTOS E UTENSÍLIOS PARA A HIGIENIZAÇÃO

5.1 Produtos químicos – os produtos saneantes e utensílios utilizados para a higienização deverão ser próprios para atividade, conservados, limpos e em quantidade suficientes para a realização de todas as atividades de higienização, ocorrendo a separação dos utensílios utilizados na área suja e área limpa, bem como utensílios utilizados na higienização de superfícies que entram em contato com os alimentos. Todos os produtos saneantes utilizados não deverão apresentar substâncias que transmitam odor. Os mesmos deverão ser de uso institucional, aprovados no Ministério da Saúde e dispor de fichas técnicas.

5.2 Panos de limpeza –panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser substituídos a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, podendo ser utilizados novamente, após higienização (Portaria nº.78/2009).

5.3 Panos de limpeza descartáveis – panos que, quando utilizados em superfícies que entrem em contato com alimentos, devem ser descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, sem serem utilizados novamente (Portaria nº.78/2009).

5.4 Esponja – as esponjas de limpeza deverão estar em adequado estado de conservação, e a manutenção deverá ser feita de acordo com o estabelecido na legislação (Portaria nº. 78/2009). Fica proibida a utilização de esponja de lã de aço.

ANEXO III

AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

1 OBJETO

1.1 O Decreto 8.473/2015, o qual estabelece, no âmbito da Administração Pública Federal, o percentual mínimo destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006, em seu Art. 1º, § 1º, determina que: *“Do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades de que trata o caput, **pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Agricultura Familiar (DAP / PRONAF)**”*

1.1.1 A DAP poderá ser de pessoa física, destinada a identificar o produtor individual e sua família; ou

1.1.2 Poderá ser DAP Jurídica, identificando as formas associativas dos agricultores familiares, organizados em pessoas jurídicas devidamente formalizadas.

1.2 No âmbito destas normas para a aquisição de alimentos da agricultura familiar, a CONTRATADA deverá observar os Artigos 2º e 5º do Decreto 7.775 de 04 de julho de 2012, priorizando os seguintes critérios, **nesta ordem**:

1.2.1 Organizações, estabelecimentos familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 que estejam inseridos no território Zona Sul do Estado/RS, definido pelo Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável como sendo os municípios de: Aceguá, Amaral Ferrador, Arroio do Padre, Arroio Grande, Candiota, Canguçu, Capão do Leão, Cerrito, Chuí, Cristal, Herval, Hulha Negra, Jaguarão, Morro Redondo, Pedras Altas, Pedro Osório, Pelotas, Pinheiro Machado, Piratini, Rio Grande, Santa Vitória Palmar, Santana da Boa Vista, São José do Norte, São Lourenço do Sul, Turuçu.

1.2.2 Assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

1.2.3 Produtos orgânicos, nos termos da Lei Federal nº 10.631 e do Decreto Federal nº 6.323.

1.2.4 Organizações com maior número de mulheres na base social das cooperativas.

1.2.5 Organizações, estabelecimentos familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 que estejam inseridos no Estado do Rio Grande do Sul.

1.2.6 Organizações, estabelecimentos familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326 que estejam inseridos no Território Nacional.

1.3 Em relação aos critérios de priorização para a aquisição de insumos da agricultura familiar descritos no item 1.2.1, é facultado à CONTRATADA a compra de insumos de fornecedores da agricultura familiar oriundos de outras regiões do país em casos onde o valor atribuído ao produto seja inferior ao valor informado pelos produtores e cooperativas dos municípios listados no referido item.

1.4 Considerando a importância de uma política de desenvolvimento da agricultura familiar regional e, com o objetivo de garantir que a relação entre a empresa CONTRATADA e os fornecedores de insumos alimentares em questão ocorra dentro dos pressupostos legais exigidos, as entidades de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) e de Classe da Agricultura familiar atuarão enquanto parceiras da CONTRATANTE no processo de cadastramento e acompanhamento dos requisitos legais que dizem respeito aos produtores e cooperativas da agricultura familiar, compondo a Comissão de Habilitação e Julgamento - CHJ. Desta forma, a Comissão de Habilitação e Julgamento e a CONTRATANTE realizarão semestralmente editais para o cadastro de produtores e cooperativas da

agricultura familiar com interesse em comercializar produtos com a CONTRATADA. Caberá à CHJ e à CONTRATANTE analisar e homologar todos os fornecedores de insumos da agricultura familiar que atendam aos requisitos legais específicos para tal finalidade econômica.

1.5 As entidades que compõem a CHJ atuarão junto às cooperativas e produtores homologados no monitoramento do cumprimento dos pré-requisitos para participação no PAA-Compra Institucional, na organização dos agricultores, assistência na produção e gestão logística para fornecimento à CONTRATADA.

1.6 No que diz respeito ao cumprimento dos itens relacionados à aquisição de insumos da agricultura familiar, a CONTRATADA terá que, obrigatoriamente, adquirir insumos junto aos fornecedores homologados pela CONTRATANTE e a CHJ, exceto nos casos previstos neste termo de referência.

1.7 Em caso de descumprimento contratual por parte do fornecedor, a CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE por escrito, para que sejam adotadas as medidas cabíveis, de acordo com edital para o cadastro de produtores e cooperativas da agricultura familiar com interesse para credenciamento de agricultores familiares e suas organizações aptas a fornecerem insumos alimentares para as empresas de alimentação coletiva contratadas pela UFPel para o atendimento aos Restaurantes Universitários.

2 JUSTIFICATIVA

2.1 O Restaurante Universitário é responsável pelo serviço de alimentação da comunidade acadêmica e, especialmente, dos estudantes em vulnerabilidade social que são assistidos com bolsa alimentação integral ou parcial, as quais são subsidiadas através de Bolsa Auxílio Alimentação com recursos do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Entende-se por:

2.1.1 Bolsa integral: o aluno recebe almoço e jantar totalmente subsidiados, podendo, em alguns casos, receber café da manhã e ceia. Estas refeições serão servidas diariamente nas unidades do Restaurante Universitário.

2.1.2 Bolsa parcial: o aluno recebe uma refeição totalmente subsidiada, podendo fazer outra refeição como pagante.

3 FINALIDADE

3.1 Promover o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias, sob a perspectiva do direito humano à alimentação adequada e saudável, e incentivar a agricultura familiar promovendo a sua inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável local, ao processamento de alimentos e industrialização e à geração de renda para agricultura familiar do Território Zona Sul do Estado/RS.

4 AQUISIÇÃO DE INSUMOS

4.1 Os insumos deverão ser adquiridos de forma direta de agricultores familiares e suas organizações, estabelecimentos familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, através de cronograma de entrega de produtos, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias a fim de viabilizar a produção dos mesmos, considerando inclusive as variações climáticas e os diferentes ciclos de produção. O cronograma de entrega deve considerar a previsão de produção compatível com a demanda estimada de refeições para cada unidade de restaurante. Contudo, este cronograma não se configura como uma obrigatoriedade de aquisição por parte da CONTRATADA, uma vez que a demanda de aquisição periódica poderá ser afetada por mudanças inesperadas no público, padrão de qualidade do produto ou quando os fornecedores homologados não cobrirem o preço médio (preço de referência), conforme estabelecido neste Termo de Referência, não resultando em acordo entre as partes.

4.1.1 Os laticínios, schmier e hortifrutigranjeiros que não são ofertados pelos fornecedores acima listados, poderão ser não orgânico.

4.1.2 O fornecedor deverá apresentar à CHJ a Certificação de Alimentos

Orgânicos, conforme o Art. 1º da Lei nº 10.831/2003, expedido por: Sistemas Participativos de Garantia (SPG), Certificação por Auditoria ou Organização de Controle Social (OCS).

4.2 Cabe à CONTRATADA a negociação dos preços que serão pagos aos agricultores, observando a obrigatoriedade da realização da pesquisa mensal de preços (até o dia 05 de cada mês), nas três bases descritas a seguir, devidamente documentada, as quais subsidiarão a identificação de um valor médio por produto (preço de referência).

4.2.1 A pesquisa de preços deverá ser realizada mensalmente mediante a utilização das seguintes bases e parâmetros:

I – Preços obtidos na Central de Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul (CEASA/RS), podendo ser encontrados no site www.ceasa.rs.gov.br. A análise deverá ser feita com base no valor “mais comum” atribuído ao dia 01 do mês. Na impossibilidade de consulta ao CEASA/RS, poderão ser obtidos os preços em comércio atacadista ou varejista local, através de sites ou tabela com lista de preços datada e assinada por responsável do estabelecimento.

II – Associação de feirantes do Grupo A de Pelotas/RS, através de pesquisa de preços, que deverá ser realizada *in loco* junto a um representante da Associação, devendo a pesquisa estar datada e assinada pelo mesmo.

III - Pannel de preços- disponível no endereço eletrônico <https://paineldepregos.planejamento.gov.br/analise-materiais>, devendo ser adotados os seguintes critérios para a pesquisa e condições para registro:

- a) Nome do Material- De acordo com a variedade dos insumos (Anexo IV)
- b) Unidade de Fornecimento - deverá estar de acordo com as demais fontes pesquisadas (itens I e II)
- c) período da compra- comprado nos últimos 60 dias
- d) Região Sul
- e) UF- RS
- f) O valor final da pesquisa no pannel de preços a ser considerado para cada produto deverá ser aquele o mais próximo (média ou mediana) do valor aplicado pela Associação de Feirantes do Grupo A de Pelotas/RS;
- g) Caso não seja possível o acesso/pesquisa ao site até o dia 05 de cada mês, a CONTRATADA deverá avisar ao fiscal do contrato e, uma vez confirmada a indisponibilidade, poderão ser utilizados apenas os valores coletados no CEASA e na Associação de Feirantes para obtenção da média.

4.2.2 A tabela abaixo serve para exemplificar a pesquisa supramencionada. Além disso, os valores abaixo são baseados em uma cotação real de preços, os quais devem ser considerados como referência para valores praticados por alguns destes produtos na região.

Média de preço dos produtos da Agricultura Familiar					
Produtos	Painel de Preços	Comércio Atacadista local (Hortigranjeiros)	Assoc. Feirantes Pelotas	Média Geral	Valor Apresentad o pelas Cooperativ as
Alface Crespa	R\$ 6,64	R\$ 8,33	R\$ 12,00	R\$ 8,99	R\$ 9,00

Pesquisa de preços realizada pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE/UFPel) referente ao mês de julho de 2022.

4.2.3 No caso de a média geral de preços ficar abaixo do valor apresentado pelos fornecedores cadastrados, a CONTRATADA deverá verificar junto aos mesmos a intenção destes em cobrir o valor médio apresentado na pesquisa (preço de referência). Caso não haja interesse por parte dos fornecedores, a CONTRATADA estará desobrigada de adquirir

os produtos da Agricultura Familiar no mês em questão. É obrigação da CONTRATADA a apresentação, aos fiscais do contrato, da documentação comprobatória da negativa dos fornecedores quanto à entrega do(s) produto(s) pelo preço médio da pesquisa (e-mail, ofício).

4.2.4 Na impossibilidade de pesquisa de preço para a aquisição de produtos orgânicos ou agroecológicos, o fornecedor poderá acrescentar em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais (de acordo com a média dos valores calculados conforme o item 4.2.1), em consonância com o Art. 17, parágrafo único, da Lei nº 12.512, de 2011. Cabe salientar a necessidade de a CONTRATADA observar os percentuais mínimos de produtos orgânicos descritos no item 2.3 deste Termo de Referência.

4.2.5 Caso algum dos fornecedores não disponha do valor de um insumo, irá adotar-se o último valor médio que foi possível averiguar, conforme a pesquisa **descrita no item 4.2.1**.

4.2.6 A CONTRATADA deverá enviar até o dia 05 de cada mês, para o e-mail da fiscalização, a pesquisa de preços descrita no item 4.2.1.

4.3 A CONTRATADA deverá respeitar, além da sazonalidade dos produtos, a diversificação produtiva da região (conforme Anexo IV), proporcionando uma alimentação saudável e adequada, além do fortalecimento da agricultura familiar e da economia regional através da produção e comercialização local e sustentável.

4.4 Quando o fornecedor não tiver o produto previamente contratado para entregar à CONTRATADA, seja por motivos de intempéries ou qualquer outro que venha a ocorrer, relacionado diretamente à produção e/ou transporte, a entidade a que o mesmo estiver vinculado deverá emitir Parecer Técnico da EMATER-RS ou da Instituição que estiver prestando serviço de ATER, justificando a falta do produto.

5 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

5.1 Ao fiscal do contrato caberá o controle do atendimento da obrigação da empresa de adquirir a quantidade (percentual) dos insumos produzidos pela agricultura familiar, conforme constante nos itens anteriores, bem como analisar e homologar, juntamente com a COMISSÃO DE HABILITAÇÃO E JULGAMENTO, todos os fornecedores de insumos da agricultura familiar que atendam aos requisitos legais para comercializar produtos com a CONTRATADA.

ANEXO IV

1 GRÃOS

[illegible]

2 HORTIFRUTIGRANJEIROS

[illegible]

Brócolis <i>in natura</i>			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brócolis orgânico			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cebola	x	x	x	x	x	x					x	x
Cebola orgânica	x	x	x	x	x						x	x
Cenoura	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cenoura orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Chuchu			x	x	x							
Chuchu orgânico			x	x	x							x
Couve flor <i>in natura</i>			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve-flor orgânica			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve chinesa				x	x	x	x	x	x	x	x	
Couve orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Espinafre	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Espinafre orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Hortelã									x	x	x	
Louro	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Manjerição	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Milho Doce <i>In natura</i>	x	x	x	x								x
Mostarda orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pepino salada	x	x	x	x	x						x	x
Pepino salada orgânico	x	x	x	x								x
Pepino japonês	x	x	x	x	x							x
Pimentão vermelho	x	x	x	x	x							
Pimentão verde	x	x	x	x	x	x						x

[illegible]

Repolho roxo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Repolho verde	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Repolho orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rúcula	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rúcula orgânica	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tempero verde	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tempero verde orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Tomate caqui salada, caqui gaúcho ou italiano	x	x	x	x	x	x	x					x
Tomate caqui salada, caqui gaúcho ou italiano orgânico	x	x	x	x	x	x	x					x
Vagem <i>in natura</i>	x	x	x	x	x							
Vagem orgânica	x	x	x	x	x							

3 CONSERVAS

PR O D U T O	Ja n	Fev	Mar	Abr	Mai	Ju n	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Cebola em conserva	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Extrato de tomate orgânico	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Pepino em conserva	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

4 HORTIFRUTIGRANJEIROS

HIGIENIZADOS, PROCESSADOS

E CONGELADOS OU RESFRIADOS

PRODUTO	Ja n	Fe v	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ag o	Se t	Ou t	No v	De z
Abóbora japonesa higienizada com casca em pedaços	x	x	x	x	x	x	x	x				
Abóbora japonesa higienizada sem casca em cubos	x	x	x	x	x	x	x	x				
Aipim higienizado e congelado	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Batata inglesa higienizada e resfriada em cubos ou em metades	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Beterraba higienizada e resfriada em cubos ou rodelas ou ralada	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Brócolis higienizado e resfriado em floretes	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Cenoura higienizada e resfriada em cubos, rodelas ou ralada	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve-flor higienizada e congelada em floretes	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Couve verde higienizada, processada e resfriada	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Milho verde congelado e resfriado	x	x	x	x	x	x						
Vagem higienizada, processada e resfriada	x	x	x	x	x	x						x

5 FRUTAS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Banana prata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bergamota				x	x	x	x	x	x			
Bergamota orgânica				x	x	x	x	x	x			
Caqui				x	x							
Goiaba				x	x	x	x					
Laranja					x	x	x	x	x	x	x	

Laranja orgânica					x	x	x	x	x	x	x	
Limão				x	x	x	x	x	x	x	x	
Maçã EVA ou GALA	x	x	x	x	x	x	x					
Melancia	x	x	x									x
Melão	x	x	x									x
Morango <i>in natura</i>	x	x						x	x	x	x	x
Pêssego	x										x	x
Uva	x	x										

6 LATICÍNIOS E OVOS

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Bebida láctea sabor morango	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Bebida láctea sabor salada de fruta	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Creme de leite fresco (nata)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Leite em pó	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Queijo tipo mussarela fatiado	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Queijo tipo ricota fresca	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Ovos coloniais orgânicos	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

7 PESCADOS (Peixe de água doce)

PRODUTO	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Filé De traíra			x	x	x	x	x	x	x	x		
Traíra eviscerada			x	x	x	x	x	x	x	x		
Jundiá eviscerado			x	x	x	x	x	x	x	x		
Filé Jundiá			x	x	x	x	x	x	x	x		
Filé de viola			x	x	x	x	x	x	x	x		
Filé de pintado			x	x	x	x	x	x	x	x		
Tainha eviscerada	x	x	x	x	x					x	x	x
Filé de tainha	x	x	x	x	x					x	x	x
Corvina eviscerada	x	x								x	x	x
Filé de corvina	x	x								x	x	x
Filé de peixe rei						x	x	x	x	x		
Tambica filé			x	x	x	x	x	x	x	x		
Carpa	x	x	x	x							x	x

ANEXO V

DIMENSIONAMENTO FÍSICO/FUNCIONAL E RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA EMPRESA CONTRATADA PARA O FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

1. UNIDADE CENTRO

Área total necessária para atender a demanda de 3400 comensais/ dia (Teixeira et al. 2007):

Área total= nº de refeições / dia x índice de dimensionamento

Área total = 3.400 x 0,51

Área mínima total = Área total / 2

Área mínima total = 867m²

Índice de Rotatividade (IR):

Utilizar para o cálculo o tempo de serviço em minutos / pelo tempo necessário para ocupação do assento. Considerando um tempo médio de 20 minutos para cada comensal ocupar o assento, o IR será:

$$\text{IR} = 150\text{min (2h30min)} / 20\text{min} = 7,5$$

Quantidade de assentos necessários para atender a demanda de comensais (nº):

Utilizar para o cálculo a refeição com maior número de comensais / IR

$$\text{Nº de assentos} = 1700 / 7,5 = 225 \text{ assentos}$$

*Em horários de pico: frequentemente são atendidas 1100 refeições em 90min, portanto, IR 90min / 20m = 4,5. Portanto serão necessários:

$$\text{Nº de assentos em horário de pico: } 1100 / 4,5 = 245 \text{ assentos}$$

- Área do salão de refeições = número de assentos necessários x área ocupada por assento

$$1,5 \times 245 = 368 \text{ m}^2 \text{ de salão de refeições}$$

1.1 RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS NO RU UNIDADE CENTRO

- 850 facas inox;
- 850 garfos inox;
- 850 colheres de sopa inox;

- 850 pratos rasos de vidro ou louça;
- 850 bandejas de polietileno tamanho mínimo de 48x33cm;
- Painéis e utensílios de cozinha variados de uso industrial, o suficiente para atender a demanda;
- Lixeiras com pedal em tamanhos variados, o suficiente para atender a demanda, identificadas de acordo com o código internacional de resíduos, em adequado estado de conservação e funcionamento, para serem utilizados na área interna do estabelecimento;
- 1 balança do tipo plataforma para o recebimento de mercadorias com capacidade mínima de 100kg;
- 1 balança eletrônica digital com capacidade mínima de 10 kg, com precisão de 5g;
- 2 termômetros industriais tipo espeto com certificado de calibração;
- 1 termômetro industrial tipo laser com certificado de calibração;
- Utensílios de cozinha complementares (variados) necessários para a efetiva execução do cardápio;
- 2 liquidificadores industriais;
- 1 fritadeira industrial;
- Mesas e cadeiras para 245 lugares para o refeitório;
- 2 buffets aquecidos (que garanta a manutenção da temperatura do alimento acima de 60°C) com capacidade mínima de 5GNs 1/1. O balcão de distribuição do alimento preparado deve ser equipado com protetor salivar, que pode ser de vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente e de fácil higienização, disposto de modo a evitar que partículas provenientes da saliva, tosse, espirro, fios de cabelo e objetos dos consumidores contaminem o alimento preparado.
- 2 buffets refrigerados (que garanta a manutenção da temperatura do alimento abaixo de 5°C) com capacidade mínima de 3GNs 1/1. O balcão de distribuição do alimento preparado deve ser equipado com protetor salivar, que pode ser de vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente e de fácil higienização, disposto de modo a evitar que partículas provenientes da saliva, tosse, espirro, fios de cabelo e objetos dos consumidores contaminem o alimento preparado.
- 32 GNs 1/1, para realização da reposição;
- 1 rechaud aquecido ou similar (para opção vegetariana), que garanta a manutenção da temperatura do alimento acima de 60°C), sendo que este deve ser dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor;
- 1 cuba de reposição do rechaud;
- 4 galheteiros completos (azeite, sal, vinagre e palito) para complemento dos buffets de salada;
- 2 bebedouros com filtro de água;
- Local adequado e suficiente para armazenamento da louça limpa, separada da suja, preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos;
- 1 máquina lava-louças industrial;
- Estantes em aço-inox e/ou PVC em quantidade suficiente para o armazenamento dos gêneros alimentícios, produtos descartáveis, produtos de higienização, preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.

Dispostos distante do piso, da parede do teto de forma a permitir a circulação de ar e evitar o abrigo de pragas.

- Paletes em quantidade suficiente, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos;
- Os equipamentos de refrigeração e congelamento deverão ser em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados, respeitando a capacidade de estocagem de acordo com a periodicidade de entrega dos fornecedores. Recomenda-se que o total de área de armazenamento frio deverá ser $[(0,04 \text{ a } 0,06 \text{ m}^2) \times \text{total de refeições diárias}]$. Sendo 25% desta área destinada para hortaliças e frutas, 30% para carnes (resfriadas, em descongelamento e pré-preparadas), 20% para laticínios e ovos, 15% para alimentos pré-preparados, 10% para congelados;
- Equipamentos para manutenção da temperatura dos alimentos de reposição (quente/frio) em quantidade suficiente para atender a demanda, sendo quente acima de 60°C e frio abaixo de 5°C;
- No mínimo, 10 bocas de fogão industrial;
- 1 chapa bifeteira ou similar, em tamanho suficiente para atender a demanda;
- 1 descascador de legumes industrial;
- 2 processadores de vegetais industrial;
- 1 mixer industrial
- Ter armários individuais dotados de fechadura ou dispositivo com cadeado para os funcionários, atendendo a legislação trabalhista, Norma Regulamentadora 24 (condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho)
- mobiliário para escritório em quantidade suficiente;

Observação:

- a) Além dos equipamentos acima mencionados, a empresa deverá fornecer demais materiais, equipamentos e insumos necessários à execução do objeto ora descrito, bem como mão-de-obra suficiente para a execução dos serviços, sendo a empresa CONTRATADA totalmente responsável por sua utilização, manutenção e controle.
- b) A CONTRATADA deverá providenciar os alvarás de funcionamento (Prevenção e Proteção Contra Incêndios - PPCI) localização e da Vigilância Sanitária antes do início do funcionamento do Restaurante Universitário (RU).
- c) A CONTRATADA deverá arcar com os custos de manutenção da área física e manutenção e/ou reposição dos equipamentos, em casos de avaria ou situações similares.
- d) A CONTRATADA deverá pagar todas as despesas relativas à execução do contrato.

2 REFEITÓRIO DA CASA DO ESTUDANTE

2.1 O Refeitório CEU possui uma Área total de 173,45m², distribuída da seguinte forma:

Área de pré-preparo e preparo de alimentos; área de higienização e armazenamento	40,11 m ²
Área de distribuição de alimentos (buffets) e salão de refeições	114,12 m ²
Sala da administração	13,32 m ²
Circulação	5,90 m ²

- Número de assentos disponíveis – 80 (oitenta)

2.2 RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS QUE SERÃO CONCEDIDOS À CONTRATADA EM FORMA DE COMODATO NO REFEITÓRIO CEU

UTENSÍLIOS QUE PERMANECEM NA UNIDADE DO REFEITÓRIO CEU	
Quantidade	Descrição
1	Abridor de latas
2	Caixa monoblocos branca, 40 litros
128	Colher de chá em inox, cabo em plástico azul
2	Colheres cumadeira em inox
10	Colher para servir inox
6	Concha em Inox P e G
16	Cubas GN Diversos Tamanhos em aço inox
1	Cuba GN 1/100 em aço inox, redonda
150	Faca em inox, cabo em plástico azul
150	Garfos em inox, cabo em plástico azul
3	Garrafa térmica tipo botijão com torneira, 12 litros
2	Lixeira em plástico com pedal e tampa medindo 600 x 400 x 400mm
7	Panelas e tampas em alumínio tamanhos diversos (nº 20 a 60)
8	Pegador de massa em inox, cabo longo

150	Pratos de servir duralex
1	Rechaud em inox, redondo
13	Tampa para GN em inox, diversos tamanhos
108	Xícaras duralex com pires

MATERIAIS PERMANENTES <u>SEM RP</u> QUE PERMANECEM NA UNIDADE DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NO REFEITÓRIO CEU	
ÁREA DE RECEBIMENTO E ESTOQUE	
1	Geladeira marca Frilux inox seis portas
ÁREA DE PRÉ-PREPARO E PREPARO DE ALIMENTOS	
1	Bebedouro Libell 20 litros
1	Freezer Gelopar horizontal com portas de vidro
1	Liquidificador Metvisa 04 litros
1	Mesa com prateleira em inox, pés tubulares, medindo 2120 x 800mm
COPA E HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS	
2	Mesa com tampo, prateleira e pés em inox - 100 X 600 X 800mm
1	Mesa em inox com pés em epóxi, medindo 1200 x 600 x 800mm
SALÃO DE DISTRIBUIÇÃO E RECEPÇÃO	
2	Cadeira giratória em courino marrom marca Dismóvel
1	Mesa para atendimento tipo balcão em MDF, gaveta com chave, na cor palha, medindo 520 x 500 x 1100mm
1	Positivo PCTV C 1260, com teclado e mouse. Nº Série: 1AB48HL8E

1)	Parte inferior interna apresenta ferrugem
2)	Possui amassado nas laterais; precisa trocar os rodízios
3)	Pintura dos pés danificada

MATERIAIS PERMANENTES <u>COM RP</u> QUE PERMANECEM NO REFEITÓRIO CEU			
ÁREA DE PRÉ-PREPARO E PREPARO DE ALIMENTOS			
1	Carro plataforma inox, medindo 1060 x 660mm	410.060	
1	Carro prateleira em inox, medindo 900 x 600 x 900mm (2)	410.047	
1	Carro inox para detritos, sem rodízios e sem tampa, medindo 500 x 600	410.052	
1	Mesa em inox com pés tubulares, medindo 1200 x 700 x 850mm (3)	OK	
COPA E HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS			
1	Cafeteira Elétrica Industrial – com 3 tanques de 10 litros, 220v	228.068	
2	Prateleiras em inox com 3 divisórias	410.053	410.054
SALÃO DE DISTRIBUIÇÃO E RECEPÇÃO			
1	Balcão Caixa 1.10X050X050 cor Toulouse	400.068	
1	Balcão refrigerado para saladas 1880 x 1270 x 900mm	410.056	
1	Balcão térmico 2210 x 270 x 1400mm	410.057	
1	Bebedouro Libel	400.113	

10 (8 c/RP e 2 s/ RP)	Mesas com bancos acoplados medindo 1800 x 800mm	363095	363108	363101
		363100	363107	363097
		363098	363099	Sem RP (2)
1	Mesa em aço inox AISI 304, marca GRUNOX, medindo 600 x 600mm	400.079		
1	Módulo mesa para apoio 2000 x 200 x 900mm	410.055		
1)	Parte inferior interna apresenta ferrugem			
2)	Possui amassado nas laterais; precisa trocar os rodízios			
3)	Pintura dos pés danificada			

2.3 Além dos equipamentos listados acima, que serão fornecidos em regime de comodato pela contratante, sugere-se que a contratada complemente a relação de equipamentos e utensílios para atender a demanda do Refeitório CEU conforme listagem abaixo:

- Armários individuais dotados de fechadura ou dispositivo com cadeado, atendendo a legislação trabalhista (NR 24) e banco para vestiário dos colaboradores
- Caçarolas e caldeirões de alumínio com tampa – quantidade suficiente para atender a demanda
- Caixas plásticas não vazadas, em polietileno, capacidade 45 a 50 litros
- Caixas plásticas vazadas (monoblocos) em polietileno branca, capacidade 38 a 50 litros
- Escada dobrável em alumínio com degraus antiderrapante ou borracha corrugada
- Termômetros industrial tipo espeto com certificado de calibração
- Utensílios diversos – facas de tamanhos e tipos diversos; garfo tridente, escumadeira, concha e colher tipo hotel; descascador e boleador manual de alimentos; peneiras; afiador manual de facas; placas em polietileno; saca rolhas com hastes; abridores de latas tipo manual; garrafas isotérmicas; colheres e pás em polietileno pronyl; potes com tampa tamanhos diversos; saladeiras; colher de arroz e concha para servir com cabo longo; concha para molhos; pegador de saladas dentado; saleiros para buffet, entre outros que se fizer necessário
- OBSERVAÇÕES

- Além dos equipamentos e utensílios acima mencionados, a empresa deverá fornecer demais materiais, equipamentos e insumos necessários à execução do objeto ora descrito, bem como mão-de-obra suficiente para a execução dos serviços, sendo a empresa CONTRATADA totalmente responsável por sua utilização, manutenção e

- controle
- A CONTRATADA deverá arcar com os custos de manutenção da área física e manutenção e/ou reposição dos equipamentos, em casos de avaria ou situações similares;
 - A manutenção dos equipamentos cedidos à CONTRATADA deverá, quando necessário, ser realizado por empresa especializada e com aprovação da CONTRATANTE
 - A CONTRATADA deverá pagar todas as despesas relativas a execução do contrato

3 REFEITÓRIO DO CENTRO AGROPECUÁRIO DA PALMA

RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS QUE SERÃO CONCEDIDOS À CONTRATADA EM FORMA DE COMODATO NO REFEITÓRIO DO CENTRO AGROPECUÁRIO DA PALMA

Materiais sem RP

01	Fogão Industrial 06 bocas
02	Estante Plástica com 4 prateleiras
01	Mesa em inox
05	Mesa para refeitório com 8 assentos
08	Mesa para refeitório com 6 assentos