

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2016

ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA

**1. INTRODUÇÃO**

1.1 O Instituto Federal Sul-rio-grandense tem por objetivo contratar, através de procedimento de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, pessoa jurídica para preparo e comercialização refeições e lanches para atendimento da Assistência Estudantil e comunidade em geral do Campus Pelotas Visconde da Graça.

**2. JUSTIFICATIVA**

2.1 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-Rio-Grandense – Campus Pelotas Visconde da Graça necessita fornecer alimentação para 88 alunos que residem nas dependências do campus, com 5 refeições diárias (café da manhã, almoço, café da tarde, janta e ceia), e outros 410 alunos beneficiários de assistência estudantil, além de disponibilizar à comunidade acadêmica os serviços de restaurante e cantina.

**3. OBJETO**

3.1 O Objeto do presente pregão é o preparo e fornecimento de refeições e lanches, assim designados:

Item	Especificação	Unidade	Quantidade estimada anual	Valor Unitário	Valor Total
1	Refeições (almoço e janta): sistema self service, com saladas e guarnição em quantidade livre, 1 porção de proteína, 1 porção de sobremesa (fruta ou doce, pelo menos 100g) e 1 porção de bebida (pelo menos 300 ml). O cardápio poderá ser modificado pela empresa adjudicatária, em conjunto com a nutricionista do campus, e deverá ser adaptado conforme modelo (Anexo IV).	Serviço	80.000		
2	Lanches (café da manhã, café da tarde e ceia): refeição entregue servida, contendo 1 porção de bebida (pelo menos 300 ml), 1 porção de fruta (pelo menos 100g) e 1 lanche de massa preferencialmente assada (empada, quiche, esfiha, sanduíche ou assemelhado). O cardápio será definido pela empresa adjudicatária, em conjunto com a nutricionista do campus, e deverá ser adaptado conforme modelo (Anexo V)	Serviço	35.600		

3.2 O cardápio diário do almoço e do jantar deverá ser composto, pelo menos, por:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA DIARIAMENTE
Saladas	1 Vegetal folhoso
	3 Tipos de vegetais crus
	2 Tipos de vegetais cozidos OU saladas compostas com mais de 3 ingredientes e temperadas com molhos.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Guarnições em geral. Exemplos: Massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc, alternadamente) com molho / Batata (assada/com molho/souté/Purê de batata / Aipim com molho / Jardineira de legumes / Omelete / Panqueca / Polenta / Suflês / Torta salgada, etc.
	Feijão colorido ou preto, alternadamente
Pratos Principais quentes, porção de pelo menos 180 gramas	Preparações com carnes vermelhas utilizando-se alternadamente alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso. OU
	Preparações com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa. OU
	Preparações com pescados - Os tipos de peixe permitidos serão filé de pescada, de merluza, de tilápia ou de anjo.
Opção vegetariana, porção de pelo menos 180 gramas	Preparo a base de proteína de soja.
Bebida, porção de pelo menos 300 ml	Porção de suco natural ou artificial.
Sobremesa, porção de pelo menos 100 gramas	Porção de fruta ou doce, alternadamente.

3.3 O fornecimento do serviço se dará em espaço concedido pelo Campus Pelotas Visconde da Graça, permitida a exploração econômica, pelo adjudicatário, nos termos a seguir definidos:

3.3.1 O quantitativo previsto no item 3.1 refere-se à estimativa de consumo para atendimento da Assistência Estudantil, podendo haver variação desta quantidade.

3.3.2 Os serviços descritos no Item 01 (refeições) deverão ser disponibilizados à todo e qualquer usuário - alunos, servidores, terceirizados e visitantes - independente do eventual gozo de benefício assistencial.

3.3.2.1 Os alunos beneficiários da assistência estudantil, de acordo com meio de controle previamente definido pela instituição (lista nominal, fornecimento de tickets, cartão magnético, etc.) terão seu consumo pago pela

Administração; os demais usuários farão o pagamento do serviço diretamente ao contratante.

3.3.2.2 Os frequentadores do campus, possíveis usuários do serviço de refeições (item 01), perfazem hoje 1100 alunos devidamente matriculados (inclusive alunos que gozam de benefício assistencial), 210 servidores do quadro permanente e 100 trabalhadores terceirizados.

3.3.2.3 As despesas referentes aos serviços descritos nos itens 01 e 02, para atendimento das demandas da assistência estudantil, serão suportadas por fonte específica de recurso (Fonte 110), nos termos e condições do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

3.3.3 Durante o horário de fornecimento das refeições (almoço e janta), o adjudicatário deverá disponibilizar refeição do tipo a la minuta/prato executivo, tendo liberdade para definição de variedade e preços.

3.3.4 As refeições deverão ser servidas, pelo menos, nos horários a seguir estabelecidos, ficando a cargo do adjudicatário estender estes horários de acordo com sua conveniência: café da manhã, 07:15 - 08:45; almoço, 11:30 a 13:30; café da tarde, 16:00 - 17:00; janta, 18:30 - 20:00; ceia, 18:30 - 21:00

3.3.5 Além do serviço referente às cinco refeições, sobre o adjudicatário recairá o ônus de administração do serviço de "cantina", deste modo, durante todo o horário de funcionamento do campus, o adjudicatário deverá fornecer lanches em geral (pães, lanches assados e de chapa, doces, bebidas gaseificadas, café, etc.) tendo liberdade para definição de variedade e preços.

3.3.5.1 É admitida a subcontratação de serviço de cantina, desde que anuído pela Administração e cumpridas todas as normas previstas neste Termo de Referência.

3.3.6 Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros e fumíferos, bem como medicamentos de qualquer ordem.

3.3.7 A concessão do espaço será do tipo onerosa, onde o adjudicatário arcará com as despesas de:

- a) taxa de concessão, definida em pesquisa de mercado realizada com 03 imobiliárias por intermédio da Dispensa de Licitação 021/2015, em R\$ 12.000,00 (doze mil reais) mensais;
- b) ressarcimento de despesas com energia elétrica; e
- c) ressarcimento de despesas com água.

3.3.8 Os valores referentes aos itens "b" e "c" (respectivamente, energia elétrica e água) terão como base o consumo real do adjudicatário, aferido por meio de medidores instalados no espaço, e calculado com base no valor de, respectivamente, kW/h e m<sup>3</sup>, pago pela administração.

3.4 Sobre a taxa de concessão incidirá desconto de até 80%, conforme desempenho da contratada no fornecimento do serviço, aferido em pesquisa de satisfação com os usuários, conforme definido no ANEXO III (Parâmetros para Avaliação dos Serviços).

3.5 A localização do espaço físico destinado a concessão localização no Campus Pelotas Visconde da Graça, à Rua Ildefonso Simões Lopes, n.º 2791, Bairro Arco Íris, Pelotas/RS.

#### **4. PAGAMENTO E REAJUSTES DOS SERVIÇOS CONTRATADOS**

4.1 Os pagamentos serão efetuados mensalmente e deverão ser referentes a todos os serviços executados no período, devendo ser emitida uma Nota Fiscal constando o quantitativo de refeições efetivamente consumidas pela administração, discriminada conforme os itens da licitação, contendo valor unitário dos itens e valor total do serviço.

4.2 Os preços ajustados no contrato decorrente da presente licitação poderão ser reajustados, respeitada a periodicidade mínima de 01 (um) ano, limitada à variação do IGP-M, da Fundação Getúlio Vargas, ou por ocasião de prorrogação contratual.

4.3 Os efeitos financeiros do pedido de reajuste serão devidos a contar da data da solicitação da CONTRATADA.

## **5. PAGAMENTOS E REAJUSTES DA TAXA DE CONCESSÃO**

5.1 Os pagamentos deverão ser feitos mensalmente pela contratada ao Instituto Federal Sul-rio-grandense, na forma estabelecida no presente Termo de Referência, até o dia 5 (cinco) do mês subsequente ao mês de referência.

5.2 No mês de dezembro, por razões de encerramento contábil, o valor deverá ser recolhido em guia própria (GRU), emitida pela CONTRATADA, até o dia 24 de dezembro.

5.3 Em caso de inadimplência pela CONTRATADA, será utilizado o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M), publicado pela Fundação Getúlio Vargas, ainda que proporcionalmente, para a correção monetária dos valores.

5.4 Os valores contratados para a contraprestação da concessão de uso, a título oneroso, serão reajustados anualmente, após 12 (doze) meses do início de sua vigência, utilizando-se como índice de correção a variação do IGP-M da FGV ocorrida no período, tomando-se por base o valor inicial do Contrato.

5.5 Nos meses de férias escolares, bem como quando houver redução do horário de funcionamento ou suspensão de expediente ou calendário letivo, é facultado à CONTRATADA solicitar, mediante ofício fundamentado, o pagamento proporcional da taxa de concessão.

5.6 Em havendo suspensão do calendário letivo, como também nos períodos de férias letivas, não haverá consumo dos itens 1 e 2 por parte da CONTRATADA.

5.6.1 Nas hipóteses previstas no item 5.6, a CONTRATADA fica obrigada a manter o serviço de "cantina", bem como o fornecimento de refeições do tipo "a la minuta" no horário do almoço.

5.7 Do valor ajustado para pagamento mensal poderão ser incluídos, de pleno direito, pelo CONTRATANTE:

- a) multas impostas pelo CONTRATANTE previstas no Contrato;
- b) as multas, indenizações ou despesas impostas ao CONTRATANTE, por autoridade competente, em decorrência do descumprimento, pela CONTRATADA, de leis ou regulamentos referentes às atividades desenvolvidas;
- c) diferenças de pagamentos indevidamente feitos a menor, em datas anteriores.

## **6. VIGÊNCIA**

6.1 O prazo de vigência do Contrato será de 30 (trinta) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, por mútuo acordo entre as partes, mediante Termo Aditivo, por igual e sucessivo período, até o limite de 60 (sessenta) meses.

## **7. HORÁRIO DE FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS**

7.1 A CONTRATADA deverá manter o espaço concedido em funcionamento das 7:15 às 22h, de segunda a sexta-feira, exceto nos períodos de férias escolares e feriados, quando poderá haver redução de horário, mediante acordo entre as partes.

7.2 Quando formalmente solicitado pela CONTRATANTE, a contratada deverá providenciar o fornecimento dos serviços em dias e horários não previstos neste Termo de Referência, sempre que evento ou situação extraordinária assim o exigir.

7.2.1 As alterações de horário e/ou dias de prestação do serviço de que tratam os subitens 7.2 devem ser acordadas entre as partes, com antecedência mínima de 10 (dez) dias.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A CONTRATADA obriga-se a:

8.1 Apresentar relação discriminada dos móveis e equipamentos que serão alocados no espaço concedido, tais como freezer, geladeira, microondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões, mesas, cadeiras, etc., devendo apresentar, no mínimo, os móveis e equipamentos descritos no Anexo VII.

8.2 Apresentar, e manter em local visível, cópia autenticada do Alvará Sanitário, em nome da empresa, expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária, conforme Código Sanitário e Leis complementares.

8.3 Apresentar Certidão de Registro Profissional do nutricionista responsável técnico da licitante, no Conselho Regional de Nutrição - CRN, em vigência. O profissional mencionado deverá pertencer ao quadro de pessoal.

8.4 Em caso de ausência do nutricionista responsável técnico da licitante por motivo de férias ou licenças, a empresa deverá providenciar substituição imediata.

8.5 Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem, necessários ao funcionamento do espaço concedido, bem como durante a vigência do Contrato, com a estrita consulta formal e a devida autorização por parte da CONTRATANTE.

8.6 Fica reservado ao CONTRATANTE, o direito de utilização de determinado espaço físico (sala) na estrutura do refeitório para o fiscal de contrato pertencente ao quadro de pessoal do campus.

8.7 Disponibilizar, pelo menos, o número de mesas e cadeiras em quantidade compatível com a capacidade oferecida na estrutura física do refeitório, devendo atender 360 lugares. As mesas deverão possuir base fixa em tubos de aço carbono cromado ou com pintura epóxi com tampo em MDF, com acabamento em fórmica, formato quadrado ou retangular, com no mínimo 4 (quatro) e no máximo 6 (seis) lugares. As cadeiras deverão possuir base fixa em tubos de aço carbono cromado ou com pintura epóxi com assento e encosto em polipropileno. A cor das mesas e cadeiras deverá ser igual para todos os itens, e apresentar cor neutra (bege/branca). Os equipamentos de Buffet deverão possuir 12 (doze) cubas quentes e 12 (doze) cubas frias (Balcão com corre-bandeja em aço inox e cubas também em aço inox), além de 1 refresqueira industrial, com capacidade para 180 litros (2 sabores), em aço inoxidável para atendimento da demanda do refeitório e 1 refresqueira com capacidade para 32 litros (2 sabores) para a cantina, além dos demais equipamentos e móveis descritos no Anexo VII, como requisito mínimo.

8.8 Não comercializar ou anunciar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo medicamentos, bebidas alcoólicas e tabaco, bem como não destinar o espaço concedido para utilização de finalidades estranhas ao objeto da cessão.

8.9 Manter os espaços físicos, móveis, utensílios e equipamentos (pratos, talheres, copos, mesas, cadeiras, panelas, pias, armários etc.), em perfeitas condições de uso, conservação e higiene, devendo os mesmos ser mantidos desratizados e desinsetizados, com os encanamentos de água e de esgoto desentupidos, sem exalar odores desagradáveis, sob suas expensas.

8.10 Fornecer uniformes (aventil tipo tapa pó, touca, etc) aos funcionários, orientando-os sobre as normas e condições de higiene pessoal, de forma que se apresentem no local de serviço com os cabelos asseados, aparados ou presos, unhas limpas, sem adornos e com vestuário adequado.

8.11 Exigir que os seus funcionários primem pela higiene, urbanidade e boa educação no trato com as pessoas.

8.12 Responsabilizar-se pelos danos, de qualquer natureza, que venham a ocorrer com seus funcionários ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.

8.13 Contratar para a execução dos serviços funcionários devidamente registrados e com anotação de vínculo empregatício nos termos exigido pela Consolidação das Leis do Trabalho e/ou Convenção Coletiva de Trabalho.

8.14 Responsabilizar-se pelas obrigações trabalhistas, fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários.

8.15 Possuir controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para tanto, a empresa deverá manter o registro de exames médicos admissionais e periódicos de seus funcionários.

8.16 Adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, ebulidores e aquecedores elétricos de água, entre outros, como treinamentos realizados por profissional técnico capacitado e seus registros, datados e rubricados.

8.17 Orientar os funcionários para que observem rigorosamente as normas de segurança no que se refere às instalações e utilização de equipamentos elétrico-eletrônicos, no manuseio e armazenagem de gás liquefeito do petróleo (GLP), produtos químicos, inflamáveis e/ou explosivos, venenos para ratos e/ou insetos e outros.

8.18 Apresentar relação de produtos a serem comercializados, inclusive lanches e refeições. O cardápio poderá ser definido pela empresa adjudicatária, em conjunto com a nutricionista do campus, de acordo com as sugestões descritas no Anexo VI.

8.19 Apresentar discriminação dos preços dos produtos ofertados, que deverão ser compatíveis com os praticados no mercado, estando sujeitos ao rigoroso controle por parte da CONTRATANTE, que poderá solicitar planilhas de composição dos preços quando estes forem considerados abusivos ou quando for constatada sua inadequação aos preços praticados pelo mercado.

8.20 No caso de ocorrência do mencionado no item 8.19, a CONTRATADA deverá acatar as determinações da CONTRATANTE no que tange ao controle dos preços, a menos que comprove, por meio de planilhas de custos, que os preços são justos.

8.21 Apresentar a forma e a época de majoração de preços dos produtos comercializados.

8.22 Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito, a data de majoração dos preços com antecedência mínima de 05 (cinco) dias.

8.23 Não ostentar nem permitir que sejam afixados, colocados, comercializados ou apregoados, nas dependências do espaço concedido propaganda ou menção a tendências e/ou preferências políticas, filosóficas, religiosas, ideológicas, etc.

8.24 Caso a CONTRATADA deseje instalar sistema de som mecânico ou aparelho de televisão no espaço concedido, o volume deverá ser controlado de forma a não perturbar as atividades administrativas e pedagógicas do campus.

8.25 Manter serviço de tele-entrega de lanches nos setores do Campus Pelotas Visconde da Graça, com rapidez, prestatividade e eficiência, sem ônus para o adquirente.

8.26 Cumprir as normas federais, estaduais e municipais de higiene e sanitária sobre armazenamento, manutenção e fornecimento de alimentos, bebidas etc.

8.27 Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus sócios, empregados ou prepostos, na execução dos serviços decorrentes deste Termo de Referência.

8.28 Preparar e comercializar, a preços razoáveis, lanches rápidos (pastéis, sanduíches, torradas, cachorros-quentes, etc.), refeições do tipo "a la carte", batidas (vitaminas), leite e seus derivados, frutas "in natura", sucos, cafés, refrigerantes, doces, sorvetes etc., conforme especificação sugerida, que consta no Anexo VI.

8.29 Manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições de habilitação exigidas no respectivo Edital, especificamente o cadastramento e a habilitação parcial junto ao SICAF.

8.30 Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos garantindo a qualidade higiênico-sanitária e nutritiva dos alimentos, conforme normatização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

8.31 Manter efetivo controle em todos os procedimentos, em conformidade com a Portaria n.º 1.428, de 26 de novembro de 1993 e a Resolução - RDC, n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ambas do Ministério da Saúde.

8.32 Manter permanentemente no espaço concedido o comprovante de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à fiscalização, sempre que solicitados;

8.33 Atender ao disposto no Art. 16, Resolução n.º 26/2013, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, e estabelece, para as preparações diárias, uma recomendação de, no máximo:

I - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV - 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans;

V - 400 mg (quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

VI - 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições; e

VII - 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

8.34 Elaborar e disponibilizar aos funcionários, fichas com descrição dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), detalhando todas as operações necessárias para a realização de tarefas (Higienização de alimentos, equipamentos, desinfecção, etc), de acordo com a Resolução RDC n.º 275.

8.35 Elaborar e manter o registro de Manual de Boas Práticas de Fabricação, com descrição das operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

8.36 Capacitar comprovadamente o(s) funcionário(s) designado(s) para as atividades de manipulação dos alimentos, com cursos específicos de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.

8.37 Utilizar no preparo e na distribuição alimentar:

a) Utensílios de aço inox ou de altileno;

b) Potes, copos e canudinhos descartáveis;

c) Xícaras para servir o café, esterilizadas em equipamento próprio;

d) Recipientes encontrados na praça (garrafas e latas, entre outros) para servir os refrigerantes;

e) Guardanapos e palitos;

f) Pratos de porcelana branca ou de qualidade superior, 27cm de diâmetro, peso único e bandejas lisas;

g) Talheres para mesa de aço inox, linha especial, tamanho grande;

h) Espátulas plásticas descartáveis para misturar açúcares, adoçantes, achocolatados e outros aos líquidos.

8.38 Manter o controle diário das temperaturas dos equipamentos, tais como: geladeiras, freezers, estufas etc; além do controle e registro de temperaturas dos alimentos preparados e servidos, datados e rubricados.

8.39 Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não-perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

- a) Prazo de validade;
- b) Temperatura de acordo com o gênero;
- c) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;
- d) Monitoramento de temperaturas para a manutenção do produto em estoque;
- e) Recusa dos alimentos que estejam com o prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

8.40 Armazenar os alimentos, de forma a impedir a contaminação e/ou proliferação de microrganismos. Os recipientes e embalagens deverão estar protegidos contra alterações e danos.

8.41 O local de armazenamento deve ser limpo, sendo os alimentos mantidos separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre pallets, conservados e limpos, ou ainda sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes dos tetos de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. Deverão ser obedecidas as recomendações do fabricante em relação a temperatura e conservação dos alimentos.

8.42 Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos preparados, que ficaram expostos durante a distribuição das refeições;

8.43 Disponibilizar no **lavatório do espaço concedido**:

- a) Sabonete bactericida e álcool gel para lavagem e desinfecção de mãos ;
- b) Toalha e suporte de papel interfolhas, cor branca, ou secador elétrico;
- c) Papel higiênico cor branca folha simples.
- d)

8.44 Manter todas as áreas de ocupação externas e internas como: pisos, mesas, cadeiras, vidros/esquadrias, luminárias, balcões de distribuição, equipamentos, utensílios, vasilhames e banheiros do espaço concedido em perfeitas condições de limpeza e higienização eficientes e adequadas, sendo obrigatório preservar os mesmos em perfeita higiene, removendo restos de alimentos em recipientes próprios. Para tanto, deverá atender às seguintes especificações mínimas de serviços:

a) **Limpeza e conservação diária:**

- Varrição de áreas de ocupação externa e interna, como: banheiros, corredores, área de atendimento aos clientes;
- Lavagem de pisos das áreas de ocupação, utensílios e equipamentos;
- Limpeza constante da área de atendimento aos clientes, mesas e cadeiras, para que estes permaneçam livres de resíduos de alimentos;
- Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
- Remoção freqüente e diária e acondicionamento apropriado de todo lixo da cozinha, realizando a coleta seletiva conforme solicitado pelo Campus Pelotas – Visconde da Graça; e
- Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo.

b) **Limpeza semanal – faxina geral:**

- Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas, coifas, câmaras, freezers, equipamentos etc.
- A limpeza do sistema de exaustão e ventiladores deverá ser feita quinzenalmente;



- A limpeza completa do sistema de exaustão, inclusive tubulação, deverá ocorrer no mínimo de 6 em 6 meses, por empresa especializada; e
- Caso se faça necessário, por identificação da CONTRATADA ou por solicitação da CONTRATANTE, deverão ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização.

8.45 Responsabilizar-se pelo **controle e destinação ambiental dos resíduos** do espaço concedido, de acordo com a legislação vigente:

- a) Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com o estabelecido pelo campus e,
- b) Os resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos deverão ser controlados pela CONTRATADA, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação até o local apropriado.

8.46 Manter um programa de desinsetização e desratização, periódico, com frequência trimestral, ou de acordo com a necessidade local, contratando empresa especializada sob suas expensas e informando o Fiscal do Contrato sempre que realizado, com todos os registros.

8.47 Responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos clientes.

8.48 Responsabilizar-se para que os materiais e utensílios utilizados sejam resistentes e de qualidade comprovada, podendo a CONTRATANTE recusar aqueles que não se adequarem às especificações, não sendo permitido o uso de utensílios e de vasilhames com cabo em madeira.

8.49 Todos os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com os alimentos deverão ser confeccionados de materiais que não transmitam substância tóxica, odores e sabores, que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

8.50 As superfícies dos móveis deverão ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.

8.51 Manter os utensílios em quantidades compatíveis com a demanda, de forma a proporcionar um bom atendimento, sendo expressamente vedada à reutilização de qualquer produto descartável.

8.52 Fornecer lixeiras com tampa móvel, acionada por pedal, com capacidade para 100 (cem) litros, com sacos plásticos no interior, para toda área do espaço concedido, de acordo com as normas de coleta seletiva, exigida pelo Instituto Federal Sul-rio-grandense.

8.53 Dar início às suas atividades no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da expedição, pela CONTRATANTE, do documento denominado "Ordem de Serviços".

## **9. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

9.1 Exercer a fiscalização do CONTRATO por servidor especialmente designado para esse fim, na forma prevista na Lei n.º 8.666/93;

9.2 Indicar as áreas onde os serviços serão executados;

9.3 Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos e condições estabelecidas no Contrato;

9.4 Solicitar à CONTRATADA todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;

9.5 Notificar a CONTRATADA por serviços executados em desacordo com as respectivas especificações;

- 9.6 Solicitar a substituição do empregado que não estiver desempenhando suas atividades a contento, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência;
- 9.7 Relacionar as dependências das instalações físicas, bem como os bens de sua propriedade que serão disponibilizados para a execução dos serviços, quando for o caso, com a indicação do estado de conservação e número de tombamento patrimonial;
- 9.8 Entregar a área física do espaço concedido à CONTRATADA;
- 9.9 Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer conseqüências decorrentes de interrupções no fornecimento provocadas pelos fornecedores;
- 9.10 Não permitir a instalação de "bancas", "quiosques", "balcões" etc., para comercialização de gêneros alimentícios nas dependências do Campus Pelotas Visconde da Graça, por parte de pessoas estranhas ao objeto do Contrato, exceto dos produtos produzidos pelo Campus Pelotas Visconde da Graça e nos casos expressamente determinados pela CONTRATANTE, nos eventos promovidos no campus ou em seu posto de vendas;
- 9.11 Atestar o cumprimento do respectivo Contrato, se for o caso, quando solicitado por escrito;
- 9.12 Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto do Contrato;
- 9.13 Notificar, por escrito, a CONTRATADA, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providências para regularização das mesmas;
- 9.14 Expedir a Ordem de Serviço, autorizando o início das atividades.

## **10. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO**

10.1 Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pelo preparo e comercialização de gêneros alimentícios, o CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente por fiscal designado, podendo para isso:

- a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
- b) Fiscalizar o cumprimento, pela CONTRATADA, das obrigações e encargos sociais e trabalhistas, no que se refere à execução do Contrato.
- c) Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666/93, o CONTRATANTE designará um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou irregularidades observadas.

10.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal do Contrato deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

10.3 Da mesma forma, a CONTRATADA deverá indicar um preposto para, se aceito pelo CONTRATANTE, representá-la na execução do Contrato.

10.4 Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para o CONTRATANTE.

10.5 A fiscalização do CONTRATANTE terá livre acesso aos locais de trabalho da mão-de-obra da CONTRATADA, para assegurar-se de que as tarefas sejam executadas na forma preestabelecida.

10.6 Fica reservado ao CONTRATANTE, o direito de utilização de determinado espaço físico (sala) na estrutura do refeitório para o fiscal de contrato pertencente ao quadro de pessoal do campus.

## **11. PENALIDADES**

11.1 Em caso de inexecução parcial ou total das condições estabelecidas no Edital, erros ou atraso na prestação dos serviços e ainda, quaisquer outras irregularidades, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à adjudicatária as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 1% (um por cento) sobre o valor mensal contratado, por dia em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste instrumento, até o máximo de 30 (trinta) dias;
- c) Impedimento de licitar e de contratar com o Instituto Federal Sul-rio-grandense pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme fixação da autoridade, em função da natureza e da gravidade da falta cometida.

11.2 Independente das penalidades previstas no item 11.1, a plena execução do contrato será aferida por meio de Acordo de Nível de Serviço;

11.2.1 a ocorrência de descumprimento parcial do contrato, por parte da CONTRATADA, nos casos previstos no Acordo de Nível de Serviço (Anexo II), acarretará na glosa de valores devidos, nos termos lá contidos;

11.3 As penalidades previstas no item 11.1 serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **12. DISPOSIÇÕES FINAIS**

12.1 A vistoria obrigatória no espaço concedido do Campus Pelotas Visconde da Graça do Instituto Federal Sul-rio-grandense, deverá ser agendada junto à Coordenadoria de Assistência Estudantil, através do telefone (53) 3309-5581.

12.2 Poderá ser dispensada a vistoria prévia mediante assinatura de termo de renúncia por parte da licitante.

12.3 Durante a referida vistoria serão sanadas as dúvidas porventura existentes, não cabendo qualquer tipo de cobrança posterior por desconhecimento das condições previstas neste Termo de Referência.

12.4 A licitante que optar pela não realização da vistoria, vindo a ser a vencedora, não poderá alegar, como justificativa para se eximir das obrigações assumidas, o desconhecimento das condições de fornecimento dos serviços.

12.5 Os empregados da CONTRATADA não terão nenhum vínculo empregatício com o CONTRATANTE.

PREGÃO ELETRÔNICO N.º XX/2016

ANEXO II

ACORDO DE NIVEL DE SERVIÇO

1. O descumprimento parcial das obrigações da contratada acarretará glosa nos valores serem pagos pela prestação dos serviços referentes aos itens 1 e 2 do certame. Para efeito de aplicação da glosa, a cada descumprimento parcial são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

Descumprimento	Grau
1) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	6
2) Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3
3) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	3
4) Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por vez.	2
5) Utilizar as dependências para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez.	4
6) Servir bebida alcoólica, por vez.	6
7) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
8) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
9) Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	5
10) Deixar de manter nutricionista Responsável Técnico pelo serviço, por dia.	2
11) Deixar de providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	3
12) Deixar de manter empregado qualificado para responder perante o CONTRATANTE, por vez.	1
13) Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	1
14) Deixar de refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia	3
15) Deixar de remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
16) Deixar de manter lista de preços em lugar visível, por dia	1

17) Deixar de prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
18) Deixar de manter documentação legal, por vez.	1
19) Deixar de remover o lixo, por dia.	4
20) Deixar de recolher o valor da taxa mensal de concessão ou da conta de água ou energia elétrica, por item, por dia.	1
21) Deixar de cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
22) Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
23) Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	5

2. À cada grau previsto no item 1 deste Acordo de Nível de Serviço, é atribuído o seguinte valor a ser glosado, por ocorrência:

GRAU	VALOR A SER GLOSADO
1	R\$ 100
2	R\$ 150
3	R\$ 200
4	R\$ 300
5	R\$ 1.000
6	R\$ 2.000

3. A aplicação de glosa por descumprimento não isenta a contratada da aplicação das penalidades previstas em lei e/ou no instrumento convocatório da licitação.

**ANEXO III**  
**PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS**

1. A CONTRATANTE manterá sistema permanente de avaliação dos serviços, por meio de questionário auto-aplicado aos usuários.

1.1 O período de aferição da Satisfação Média será mensal.

1.2 O desconto sobre o valor da concessão, definido com base na Satisfação Média, será concedido sobre o valor devido competente ao mês da avaliação.

2. A Satisfação Média será aferida pela atribuição de nota 1, 2, 3, 4 ou 5 para os seguintes itens:

- a. frescor e boa aparência dos alimentos
- b. reposição dos alimentos no bufê
- c. consistência e sabor dos alimentos
- d. atendimento da equipe do restaurante
- e. quantidade e condição da louça e utensílios
- f. espaço adequadamente higienizado

3. A Satisfação Média resultará da média aritmética dos itens avaliados multiplicada por 16 (dezesesseis), correspondendo, em números inteiros e fração de duas casas decimais, ao desconto percentual a ser aplicado sobre a taxa de concessão de espaço público devida pelo contratante, conforme tabela a seguir:

Satisfação Média	Cálculo do Percentual de Desconto	Desconto sobre a taxa de concessão	Valor do Desconto (R\$)	Taxa de Concessão à ser Paga (R\$)
5	Média x 16	80,00%	9.600,00	2.400,00
4,9	Média x 16	78,40%	9.408,00	2.592,00
4,8	Média x 16	76,80%	9.216,00	2.784,00
4,7	Média x 16	75,20%	9.024,00	2.976,00
4,6	Média x 16	73,60%	8.832,00	3.168,00
4,5	Média x 16	72,00%	8.640,00	3.360,00
4,4	Média x 16	70,40%	8.448,00	3.552,00
4,3	Média x 16	68,80%	8.256,00	3.744,00
4,2	Média x 16	67,20%	8.064,00	3.936,00
4,1	Média x 16	65,60%	7.872,00	4.128,00
4	Média x 16	64,00%	7.680,00	4.320,00

3,9	Média x 16	62,40%	7.488,00	4.512,00
3,8	Média x 16	60,80%	7.296,00	4.704,00
3,7	Média x 16	59,20%	7.104,00	4.896,00
3,6	Média x 16	57,60%	6.912,00	5.088,00
3,5	Média x 16	56,00%	6.720,00	5.280,00
3,4	Média x 16	54,40%	6.528,00	5.472,00
3,3	Média x 16	52,80%	6.336,00	5.664,00
3,2	Média x 16	51,20%	6.144,00	5.856,00
3,1	Média x 16	49,60%	5.952,00	6.048,00
3	Média x 16	48,00%	5.760,00	6.240,00
2,9	Média x 16	46,40%	5.568,00	6.432,00
2,8	Média x 16	44,80%	5.376,00	6.624,00
2,7	Média x 16	43,20%	5.184,00	6.816,00
2,6	Média x 16	41,60%	4.992,00	7.008,00
2,5	Média x 16	40,00%	4.800,00	7.200,00
2,4	Média x 16	38,40%	4.608,00	7.392,00
2,3	Média x 16	36,80%	4.416,00	7.584,00
2,2	Média x 16	35,20%	4.224,00	7.776,00
2,1	Média x 16	33,60%	4.032,00	7.968,00
2	Média x 16	32,00%	3.840,00	8.160,00
1,9	Média x 16	30,40%	3.648,00	8.352,00
1,8	Média x 16	28,80%	3.456,00	8.544,00
1,7	Média x 16	27,20%	3.264,00	8.736,00
1,6	Média x 16	25,60%	3.072,00	8.928,00
1,5	Média x 16	24,00%	2.880,00	9.120,00
1,4	Média x 16	22,40%	2.688,00	9.312,00
1,3	Média x 16	20,80%	2.496,00	9.504,00
1,2	Média x 16	19,20%	2.304,00	9.696,00

1,1	Média x 16	17,60%	2.112,00	9.888,00
1	Média x 16	16,00%	1.920,00	10.080,00
0,9	Média x 16	14,40%	1.728,00	10.272,00
0,8	Média x 16	12,80%	1.536,00	10.464,00
0,7	Média x 16	11,20%	1.344,00	10.656,00
0,6	Média x 16	9,60%	1.152,00	10.848,00
0,5	Média x 16	8,00%	960,00	11.040,00
0,4	Média x 16	6,40%	768,00	11.232,00
0,3	Média x 16	4,80%	576,00	11.424,00
0,2	Média x 16	3,20%	384,00	11.616,00
0,1	Média x 16	1,60%	192,00	11.808,00



ANEXO IV

CARDÁPIOS ALMOÇO/JANTA E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1. As refeições (almoço e janta) funcionarão através de sistema self service, com saladas e guarnição em quantidade livre, 1 porção de proteína, 1 porção de sobremesa (fruta ou doce, pelo menos 100g) e 1 porção de bebida (pelo menos 300 ml). O cardápio poderá ser adaptado e modificado pela empresa adjudicatária, em conjunto com a nutricionista do campus, desde que atenda os requisitos exigidos, e deverá seguir o modelo descrito para o período de 1 (um) mês, entre almoço e janta, conforme segue abaixo:

2. Não é permitida a repetição de cardápio no almoço e janta referente ao mesmo dia (A sugestão de cardápio deverá ser intercalada, de modo que a mesma preparação não se repita mais de uma vez por semana).

SEMANA 1

ITEM	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA
<b>SALADAS</b>	COUVE TOMATE CENOURA CRUA PEPINO COUVE-FLOR BETERRABA COZIDA	ALFACE TOMATE REPOLHO BETERRABA CRUA SALADA PORTUGUESA (BATATA COZIDA, CEBOLA, PIMENTÃO, OVO COZIDO)	ESPINAFRE CENOURA CRUA RABANETE RÚCULA BRÓCOLIS SALADA DE MASSA COM COMPLEMENTOS
<b>ACOMPANHAMENTO</b>	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO MASSA ESPAGUETE AO MOLHO BOLONHESA	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO POLENTA MOLE	CARRETEIRO *OPÇÃO DE ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO AIPIM COM MOLHO
<b>PRATO PRINCIPAL (Per capita pronto 180g)</b>	BIFE DE ALCATRA ACEBOLADO	FILÉ DE PEITO DE FRANGO AO MOLHO MOSTARDA	ISCAS DE ALCATRA
<b>VEGETARIANO (Per capita 180g)</b>	STROGONOFF DE PROTEÍNA DE SOJA	REFOGADO DE PROTEÍNA DE SOJA	KIBE ASSADO DE SOJA
<b>BEBIDA (300 ml)</b>	SUCO	SUCO	SUCO
<b>SOBREMESA (100g)</b>	FRUTA (MAÇÃ)	DOCE (SAGU)	DOCE (ARROZ COM LEITE)

ITEM	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	DOMINGO
<b>SALADAS</b>	ALFACE TOMATE CENOURA CRUA PEPINO COUVE-FLOR BRÓCOLIS	AGRIÃO REPOLHO CENOURA CRUA BETERRABA COZIDA VAGEM CEBOLA/PIMENTÃO	ALFACE TOMATE PEPINO BETERRABA CRUA COUVE-FLOR BRÓCOLIS
<b>ACOMPANHAMENTO</b>	ARROZ BRANCO FEIJÃO MARROM (CARIOCA) RAVIÓLI COM QUEIJO	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO PURÊ DE BATATA	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO LASANHA
<b>PRATO PRINCIPAL (Per capita pronto 180g)</b>	BIFE DE CONTRAFILÉ GRELHADO	SOBRECOXA ASSADA	CARNE DE PANELA (COXÃO MOLE)
<b>VEGETARIANO (Per capita 180g)</b>	ALMÔNDEGA DE PROTEÍNA DE SOJA	HAMBÚRGUER DE PROTEÍNA DE SOJA	REFOGADO DE PROTEÍNA DE SOJA
<b>BEBIDA (300 ml)</b>	SUCO	SUCO	SUCO
<b>SOBREMESA (100g)</b>	FRUTA (BANANA)	DOCE (FLAN)	FRUTA DA ÉPOCA (EX: LARANJA)

**SEMANA 2:**

ITEM	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA
<b>SALADAS</b>	ALFACE TOMATE CENOURA CRUA PEPINO CHUCHU GRÃO DE BICO	COUVE TOMATE REPOLHO BETERRABA CRUA SALPICÃO (BATATA PALHA, PASSAS, PIMENTÃO, CENOURA RALADA)	ALFACE TOMATE RABANETE RÚCULA BRÓCOLIS COUVE FLOR
<b>ACOMPANHAMENTO</b>	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO TALHARIM AO MOLHO BRANCO	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO BATATA SOUTÉ	ARROZ COM GALINHA *OPÇÃO DE ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO SUFLÊ DE QUEIJO

<b>PRATO PRINCIPAL</b> (Per capita pronto 180g)	FILÉ DE PEITO DE FRANGO GRELHADO	STROGONOFF DE ALCATRA	CUBOS DE PEITO DE FRANGO AO MOLHO BRANCO
<b>VEGETARIANO</b> (Per capita 180g)	ESCONDIDINHO DE PROTEÍNA DE SOJA	REFOGADO DE PROTEÍNA DE SOJA	KIBE ASSADO DE SOJA
<b>BEBIDA</b> (300 ml)	SUCO	SUCO	SUCO
<b>SOBREMESA</b> (100g)	FRUTA (ÉPOCA)	DOCE (MOUSSE)	FRUTA (BANANA)
<b>ITEM</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>	<b>DOMINGO</b>
<b>SALADAS</b>	ESPINAFRE BETERRABA CRUA CENOURA CRUA PEPINO COUVE-FLOR BRÓCOLIS	AGRIÃO REPOLHO CENOURA CRUA BETERRABA COZIDA VAGEM CEBOLA/PIMENTÃO	ALFACE TOMATE PEPINO BETERRABA CRUA ABOBRINHA COZIDA BRÓCOLIS
<b>ACOMPANHAMENTO</b>	ARROZ BRANCO FEIJÃO MARROM (CARIOCA) NHOQUE A BOLONESA	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO YAKISSOBA DE LEGUMES C/ SHOYO	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO PURÊ DE BATATA
<b>PRATO PRINCIPAL</b> (Per capita pronto 180g)	MAMINHA GRELHADA	CONTRAFILÉ RECHEADO COM QUEIJO	BIFE DE ALCATRA ACEBOLADO
<b>VEGETARIANO</b> (Per capita 180g)	ALMÔNDEGA DE PROTEÍNA DE SOJA	HAMBÚRGUER DE PROTEÍNA DE SOJA	REFOGADO DE PROTEÍNA DE SOJA
<b>BEBIDA</b> (300 ml)	SUCO	SUCO	SUCO
<b>SOBREMESA</b> (100g)	DOCE (TORTA DE BOLACHA)	FRUTA (ÉPOCA)	FRUTA DA ÉPOCA (EX: LARANJA)

**SEMANA 3:**

<b>ITEM</b>	<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>
<b>SALADAS</b>	COUVE TOMATE CENOURA CRUA	ALFACE TOMATE REPOLHO	ESPINAFRE CENOURA CRUA RABANETE

	PEPINO COUVE-FLOR BETERRABA COZIDA	BETERRABA CRUA SALADA PORTUGUESA (BATATA COZIDA, CEBOLA, PIMENTÃO, OVO COZIDO)	RÚCULA BRÓCOLIS SALADA DE MASSA COM COMPLEMENTOS
<b>ACOMPANHAMENTO</b>	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO AIPIM COM MOLHO	RISOTO *OPÇÃO DE ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO TALHARIM AO MOLHO BOLONHESA	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO LASANHA DE QUEIJO
<b>PRATO PRINCIPAL (Per capita pronto 180g)</b>	FILÉ DE PEIXE ANJO A MILANESA	FILÉ DE PEITO DE FRANGO AO MOLHO MADEIRA	BIFE DE ALCATRA ACEBOLADO
<b>VEGETARIANO (Per capita 180g)</b>	STROGONOFF DE PROTEÍNA DE SOJA	REFOGADO DE PROTEÍNA DE SOJA	KIBE ASSADO DE SOJA
<b>BEBIDA (300 ml)</b>	SUCO	SUCO	SUCO
<b>SOBREMESA (100g)</b>	FRUTA (MAÇÃ)	DOCE (MOUSSE DE CHOCOLATE)	DOCE (ARROZ COM LEITE)
<b>ITEM</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>	<b>DOMINGO</b>
<b>SALADAS</b>	ALFACE TOMATE CENOURA CRUA PEPINO ABOBRINHA COZIDA BRÓCOLIS	AGRIÃO REPOLHO CENOURA CRUA BETERRABA COZIDA VAGEM CEBOLA/PIMENTÃO	ALFACE TOMATE PEPINO BETERRABA CRUA COUVE-FLOR BRÓCOLIS
<b>ACOMPANHAMENTO</b>	ARROZ BRANCO FEIJÃO MARROM (CARIOCA) RAVIÓLI COM QUEIJO	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO PURÊ DE BATATA	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO BATATA SOUTÉ
<b>PRATO PRINCIPAL (Per capita pronto 180g)</b>	FILÉ DE PEITO DE FRANGO AO MOLHO MOSTARDA	CARNE DE PANELA (COXÃO MOLE)	SOBRECOPA ASSADA
<b>VEGETARIANO</b>	ALMÔNDEGA DE	HAMBÚRGUER DE	REFOGADO DE

<b>(Per capita 180g)</b>	PROTEÍNA DE SOJA	PROTEÍNA DE SOJA	PROTEÍNA DE SOJA
<b>BEBIDA (300 ml)</b>	SUCO	SUCO	SUCO
<b>SOBREMESA (100g)</b>	FRUTA (BANANA)	DOCE (FLAN)	FRUTA DA ÉPOCA (EX: LARANJA)

**SEMANA 4:**

ITEM	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA
<b>SALADAS</b>	ALFACE TOMATE CENOURA CRUA PEPINO CHUCHU GRÃO DE BICO	COUVE TOMATE REPOLHO BETERRABA CRUA SALPICÃO (BATATA PALHA, PASSAS, PIMENTÃO, CENOURA RALADA)	ALFACE TOMATE RABANETE RÚCULA BRÓCOLIS COUVE FLOR
<b>ACOMPANHAMENTO</b>	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO ESCONDIDINHO DE BATATA	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO ESPAGUETE AO MOLHO BOLONHESA	CARRETEIRO *OPÇÃO DE ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO NHOQUE COM MOLHO
<b>PRATO PRINCIPAL (Per capita pronto 180g)</b>	FRICASSÉ DE FRANGO	CONTRAFILÉ RECHEADO COM QUEIJO	ISCAS DE ALCATRA
<b>VEGETARIANO (Per capita 180g)</b>	ESCONDIDINHO DE PROTEÍNA DE SOJA	REFOGADO DE PROTEÍNA DE SOJA	KIBE ASSADO DE SOJA
<b>BEBIDA (300 ml)</b>	SUCO	SUCO	SUCO
<b>SOBREMESA (100g)</b>	FRUTA (ÉPOCA)	DOCE (MOUSSE)	FRUTA (BANANA)
ITEM	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	DOMINGO
<b>SALADAS</b>	ESPINAFRE BETERRABA CRUA CENOURA CRUA PEPINO	AGRIÃO REPOLHO CENOURA CRUA BETERRABA COZIDA	ALFACE TOMATE PEPINO BETERRABA CRUA

	COUVE-FLOR BRÓCOLIS	VAGEM CEBOLA/PIMENTÃO	ABOBRINHA COZIDA BRÓCOLIS
<b>ACOMPANHAMENTO</b>	ARROZ BRANCO FEIJÃO MARROM SUFLÊ DE BATATA	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO RAVIÓLI DE CARNE	ARROZ BRANCO FEIJÃO PRETO ESPAGUETE A BOLONHESA
<b>PRATO PRINCIPAL</b> (Per capita pronto 180g)	MAMINHA GRELHADA	STROGONOFF DE PEITO DE FRANGO	
<b>VEGETARIANO</b> (Per capita 180g)	ALMÔNDEGA DE PROTEÍNA DE SOJA	HAMBÚRGUER DE PROTEÍNA DE SOJA	REFOGADO DE PROTEÍNA DE SOJA
<b>BEBIDA</b> (300 ml)	SUCO	SUCO	SUCO
<b>SOBREMESA</b> (100g)	DOCE (TORTA DE BOLACHA)	FRUTA (ÉPOCA)	FRUTA DA ÉPOCA (EX: LARANJA)

PREGÃO ELETRÔNICO N.º XX/2016

ANEXO V

CARDÁPIO PARA LANCHES - DESJEJUM, LANCHE E CEIA

1. Os cardápios descritos abaixo poderão ser flexibilizado pela empresa adjudicatária, desde que atendam a especificação do Item 3 (Objeto), e em conjunto com a nutricionista do campus;
2. A porção oferecida deverá ser de 1 (Uma) porção por aluno, de cada preparação;
3. A forma de distribuição deverá ocorrer em bandejas plásticas pequenas ou suporte para lanches, em copos descartáveis com capacidade para 300 ml, com guardanapos de papel, mexedor e colheres descartáveis;
4. Deverá ser disponibilizada a opção de lanche vegetariano diariamente, conforme necessidade.

DESJEJUM

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
*Café e leite (300 ml)	*Café e leite (300 ml)	Café e leite (300 ml)	Café e leite (300 ml)	Café e leite (300 ml)
*1 pão francês (Média 50g) c/ frios (1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo)	*1 salgado assado (Esfiha/Quiche ou assemelhado)	*1 pão de forma "Sanduíche" (Média 50g - 2 fatias) c/ frios (1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo)	*1 pão francês (Média 50g) c/ frios (1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo)	*1 pão de forma "Sanduíche" (Média 50g - 2 fatias) c/ frios (1 fatia de presunto e 1 fatia de queijo)
*1 fruta (100g)	*1 fruta (100g)	*1 fruta (100g)	*1 fruta (100g)	*1 fruta (100g)

**\*Sugestão de cardápio para o período de 1 (Um) mês, com repetição semanal.**

**LANCHE DA TARDE (PERÍODO DE 1 MÊS):**

**SEMANA 1**

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<p>*Cachorro quente (Pão, molho, salsicha e complementos)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Maçã</p>	<p>*Sanduíche de frango (Pão de forma - 50g - 2 fatias) c/ frango desfiado</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Banana</p>	<p>*Esfiha de carne</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Fruta da época (Ex: Laranja, bergamota)</p>	<p>*Pão de queijo (Média 50g)</p> <p>*Café c/ leite - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Banana</p>	<p>*Pastel folhado (Frios ou frango)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Maçã</p>

**SEMANA 2**

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<p>*Mini pizza (Mussarela)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Fruta da época</p>	<p>*Sanduíche natural (Pão de forma - 50g - 2 fatias + margarina + presunto magro + queijo + alface + tomate)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Banana</p>	<p>*Bolo inglês/Cuca (Porção 100g)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Maçã</p>	<p>*Hambúrguer (Pão sovado, alface, tomate, bife de carne bovina, queijo e presunto magro)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Fruta da época</p>	<p>*Empada folhada (Frios ou frango)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Fruta da época</p>



**SEMANA 3**

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<p>*Pão de queijo (Média 50g)</p> <p>*Café c/ leite - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g)</p> <p>Sugestão: Fruta da época</p>	<p>*Sanduíche de frango (Pão de forma - 50g - 2 fatias) c/ frango desfiado</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g)</p> <p>Sugestão: Banana</p>	<p>*Cachorro quente (Pão, molho, salsicha e complementos)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g)</p> <p>Sugestão: Maçã</p>	<p>*Esfiha de carne</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g)</p> <p>Sugestão: Fruta da época</p>	<p>*Pão sovado com frios</p> <p>*Iogurte - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g)</p> <p>Sugestão: Fruta da época</p>

**SEMANA 4**

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<p>*Enroladinho de salsicha</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g)</p> <p>Sugestão: Maçã</p>	<p>*Mini pizza (Mussarela)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g)</p> <p>Sugestão: Banana</p>	<p>*Risóles (Queijo)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g)</p> <p>Sugestão: Maçã</p>	<p>*Hambúrguer (Pão sovado, alface, tomate, bife de carne bovina, queijo e presunto magro)</p> <p>*Suco - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g)</p> <p>Sugestão: Fruta da época</p>	<p>*Pastel assado (Frango ou carne)</p> <p>*Café c/ leite - Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g)</p> <p>Sugestão: Fruta da época</p>

**CEIA (PERÍODO DE 1 MÊS):**

**SEMANA 1**

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
*Esfiha de carne  *Suco - Porção 300 ml  *1 fruta (100g) Sugestão: Maçã	*Croissant (Presunto e queijo)  *Achocolatado líquido - Porção 300 ml  *1 fruta (100g) Sugestão: Banana	*Sanduíche natural (Pão de forma - 50g - 2 fatias + margarina + presunto magro + queijo + alface + tomate  *Suco - Porção 300 ml  *1 fruta (100g) Sugestão: Fruta da época (Ex: Laranja, bergamota)	*Enroladinho de salsicha  *Suco - Porção 300 ml  *1 fruta (100g) Sugestão: Banana	---

\*Sugestão de cardápio para o período de 1 (Um) mês. O cardápio poderá ser flexibilizado pela empresa adjudicatária, desde que atenda a especificação do ITEM 3 (Objeto), em conjunto com a nutricionista do campus e sendo comunicado com até 48h de antecedência.

**SEMANA 2**

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
*Pão sovado com frios (Porção 50g)  *Achocolatado líquido - Porção 300 ml  *1 fruta (100g) Sugestão: Fruta da época	*Mini pizza (Mussarela)  *Suco - Porção 300 ml  *1 fruta (100g) Sugestão: Banana	*Coxinha de frango  *Suco - Porção 300 ml  *1 fruta (100g) Sugestão: Maçã	*Bolo inglês/Pão Doce/Cuca  *Iogurte - Porção 300 ml  *1 fruta (100g) Sugestão: Banana	---

**SEMANA 3**

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<p>*Biscoito ou bolacha (Porcionados – Média de 150g)</p> <p>*Achocolatado líquido – Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Fruta da época</p>	<p>*Pastel folhado (Frango ou presunto e queijo)</p> <p>*Suco – Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Banana</p>	<p>*Pão de queijo</p> <p>*Achocolatado líquido – Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Fruta da época</p>	<p>*Cachorro quente (Pão, molho, salsicha e complementos)</p> <p>*Suco – Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Maçã</p>	---

**SEMANA 4**

<b>SEGUNDA-FEIRA</b>	<b>TERÇA-FEIRA</b>	<b>QUARTA-FEIRA</b>	<b>QUINTA-FEIRA</b>	<b>SEXTA-FEIRA</b>
<p>*Hambúrguer (Pão sovado, alface, tomate, bife de carne bovina, queijo e presunto magro)</p> <p>*Suco – Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Fruta da época</p>	<p>*Pastel assado (Frango ou carne)</p> <p>*Suco – Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Banana</p>	<p>*Pão doce ou Cuca</p> <p>*Suco – Porção 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Maçã</p>	<p>*Croissant (Presunto e queijo)</p> <p>*Iogurte ou achocolatado líquido – 300 ml</p> <p>*1 fruta (100g) Sugestão: Fruta da época</p>	---

PREGÃO ELETRÔNICO N.º XX/2016

ANEXO VI

LISTA DE LANCHES SUGERIDOS - CANTINA

Item	BEBIDAS:
1	Água mineral com e sem gás. Garrafa 500ml.
2	Sucos naturais e artificiais (Mínimo de dois sabores de cada)
3	Achocolatado líquido. Caixa 200ml.
4	Bebida à base de soja (1 opção)
5	Café comum ou expresso
6	Café com leite
7	Chá - sachês
8	Iogurte líquido. 200 ml.
9	Chocolate quente *(Períodos específicos)
10	Refrigerantes comum/light/diet (Disponibilizar opção de copo 200ml e lata 350ml).
11	Água levemente gaseificada saborizada

Item	LANCHES
1	Sanduíche natural (Pão de forma, margarina, alface, tomate, queijo e presunto magro). *Com opção integral
2	Sanduíche de frango (Pão de forma, margarina, queijo, presunto magro e frango)
3	“Torrada” (Pão de forma, margarina, presunto magro e queijo)
4	Hambúrguer (Pão sovado, alface, tomate, bife de carne bovina, queijo e presunto magro)
5	Hot dog (Pão, molho, cachorro quente e complementos)
6	Pão de queijo
7	Mini pizza (Mussarela)
8	Salgado folhado (2 tipos - Pastel, empada - frios ou frango)
9	Salgado assado (Esfiha)

10	Salgado frito (2 tipos - Coxinha de frango, risóles, croquete)
11	Biscoitos/bolachas porcionados. *Com opção integral
12	Barra de cereais sem chocolate (2 opções)
13	Bolo simples (1 opção - Fubá, baunilha, chocolate, etc).
14	Frutas frescas (Mínimo 3 opções: Banana, maçã, laranja, etc). Preferir frutas da época.
15	Salada de frutas
16	Doces (Bombons, chocolates, balas, brigadeiro)
17	Sorvetes/Picolés *(Períodos específicos)

Item	ALMOÇO/JANTAR
1	Opção de prato à la carte/executivo (Sugestão: A La minuta).

## PREGÃO ELETRÔNICO N.º XX/2016

### ANEXO VII

#### MÓVEIS E EQUIPAMENTOS MÍNIMOS QUE DEVERÃO SER DISPONIBILIZADOS

1. Todos os equipamentos e móveis listados abaixo serão considerados requisitos mínimos para o refeitório/cantina, devendo ser disponibilizados em número suficiente e compatível com o atendimento da demanda de produção/número de comensais, sem prejuízo ao serviço;
2. Os equipamentos deverão ser bivolt ou de 220v;
3. Todos os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com os alimentos deverão ser confeccionados de materiais que não transmitam substância tóxica, odores e sabores, que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção (Preferencialmente aço inoxidável);
4. As superfícies dos móveis deverão ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação;
5. Itens que não estão listados, e que se mostrem necessários para o funcionamento do refeitório, poderão ser solicitados;
6. Os produtos fornecidos na cantina deverão ser disponibilizados em recipientes descartáveis (Copos plásticos para bebidas geladas, copos de isopor para bebidas quentes, colheres para bebidas, bandejas plásticas, etc).

#### REFEITÓRIO

Item	EQUIPAMENTO/MÓVEL/UTENSÍLIO
1	Mesas em aço inox com cubas (pias)
2	Mesas/Bancadas lisas em aço inox (Área de preparação; higienização; pré-preparo)
2	Balança de chão (capacidade 300 kg)
3	Pallets de polietileno, vazado, empilhável (em quantidade suficiente para armazenamento seguro dos alimentos)
4	Estantes metálicas de aço inox perfuradas e lisas, em quantidade compatível com o estoque necessário para produção
5	Descascador de tubérculos industrial (Gabinete em aço inoxidável; tampa com abertura). Produção 200 kg/h
6	Processador de alimentos industrial (Gabinete em aço inoxidável)
7	Batedeira planetária; Liquidificador e demais eletrodomésticos necessários para atendimento da demanda
8	Moedor de carnes industrial (Bandeja inox)

9	Amaciador de carnes industrial (Pentes em aço inox)
10	Refrigeradores industriais
11	Freezers industriais
12	Fogão industrial – 6 bocas (Aço inoxidável)
13	Forno combinado a gás (Tamanho compatível com a demanda)
14	Chapa bifeteira a gás industrial (Aço inox)
15	Balcão de apoio com corre-bandeja com suporte para utensílios (Talheres, guardanapos, bandejas) (Aço inox - Em número compatível com o atendimento dos comensais)
16	Balcão de distribuição aquecido com corre-bandeja (Aço inox) – C/ 12 GN's c/ alças móveis e tampa recortada
17	Balcão de distribuição refrigerado com corre-bandeja (Aço inox) – C/12 GN's
18	Refresqueira industrial – Capacidade 180 litros (Gabinete e tampa em aço inox escovado; reservatório em aço inox; controle termostático de 0°C a 14°C, interno e automático). Duas saídas para suco.
19	Carro para remolho de talheres (Aço inoxidável)
20	Carro para transporte de pratos
21	Tanque de higienização em aço inox – Capacidade a partir de 27 litros
22	Fritadeira industrial a gás (Capacidade total a partir de 24 litros de óleo). Dotada de tampa superior, cesto(s) para fritura, termostato para o controle de temperatura (+50°C a + 300°C)
23	Armários com porta (Em chapas de aço); área de estoque de limpeza
24	Armário/Roupeiro em aço inoxidável (Vestiário) – Mínimo 12 portas
25	Assadeiras em inox
26	Bandejas lisas em inox, para apoio individual do prato, copo, talheres
27	Caixas plásticas em número compatível para alimentos
28	4 lixeiras seletivas com acionamento por pedal (Metais/Vidros/Plástico/Papel), além da quantidade de lixeiras necessárias para atendimento da demanda (Lixeira para descarte de alimentos / Lixo Orgânico e Lixo Seco para área específica do descarte)
29	Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e uniformes em quantidade compatível ao número de funcionários e para atendimento da demanda
30	Chaleiras de alumínio; Colheres para arroz (Inox); Colheres para refeição (Inox); Concha para cereais (Inox); Concha para sopa ou feijão (Inox); Escorredor de macarrão (Inox); Escumadeira (Inox); Espátulas (Inox); Facas para carnes (Inox); Faca para legumes ou salada (Inox); Faca para refeição (Inox); Garfo para refeição (Inox); Painéis de todos os tamanhos; Pegadores (Inox); Tábuas (Inox); Tabuleiros (Inox); Terrinas (Inox); Pratos de porcelana branca ou de qualidade superior, 27cm de diâmetro)

	(Todos os utensílios em quantidade compatível ao atendimento da demanda).
31	Mesas e cadeiras em quantidade compatível com a capacidade oferecida na estrutura física do refeitório, devendo atender 360 lugares. As mesas deverão possuir base fixa em tubos de aço carbono cromado ou com pintura epóxi com tampo em MDF, com acabamento em fórmica, formato quadrado ou retangular, com no mínimo 4 (quatro) e no máximo 6 (seis) lugares. As cadeiras deverão possuir base fixa em tubos de aço carbono cromado ou com pintura epóxi com assento e encosto em polipropileno. A cor das mesas e cadeiras deverá ser igual para todos os itens, e apresentar cor neutra (bege/branca)

### CANTINA

Item	EQUIPAMENTO/MÓVEL
1	Refrigeradores verticais com portas de vidro
2	Refrigeradores verticais
3	Forno elétrico
4	Microondas
5	Chapa quente
6	Freezer vertical
7	Liquidificador industrial
8	Balcão/Estufas quentes para salgados e afins, com capacidade compatível com o atendimento da demanda
9	Balcão frio para alimentos mantidos sob refrigeração, com capacidade compatível com o atendimento da demanda
10	Máquina de café
11	Balcões e estantes necessários para exposição dos produtos
12	Refresqueira 2 sabores, capacidade mínima 32 litros.



PREGÃO ELETRÔNICO N.º XX/2016

ANEXO VIII

MÉDIA DE ALUNOS ATENDIDOS POR REFEIÇÃO  
DEMANDA ANUAL PARA 200 DIAS LETIVOS

REFEIÇÃO	MÉDIA ANUAL DE ALUNOS ATENDIDOS (TRÊS ANOS)	DEMANDA EFETIVA ANUAL (2015)	PROJEÇÃO ANUAL
CAFÉ DA MANHÃ	6.629	9.000	10.400
ALMOÇO	44.357	54.200	60.000
LANCHE DA TARDE	10.309	12.200	12.200
JANTA	15.982	16.600	20.000
CEIA	11.032	13.000	13.000

\*Conforme especificado no Item 1, referente ao Objeto do presente pregão, as refeições Almoço e Janta perfazem um total de 80.000, como estimativa/projeção anual, e as demais refeições (Lanches: Café da manhã, Lanche da Tarde e Ceia), perfazem um total de 35.600 como projeção anual.

PREGÃO ELETRÔNICO N.º XX/2016

ANEXO IX  
PROPOSTA COMERCIAL

Item	Especificação	Unidade	Quantidade estimada anual	Valor Unitário	Valor Total
1	Refeições (almoço e janta): sistema self service, com saladas e guarnição em quantidade livre, 1 porção de proteína, 1 porção de sobremesa (fruta ou doce, pelo menos 100g) e 1 porção de bebida (pelo menos 300 ml). O cardápio poderá ser modificado pela empresa adjudicatária, em conjunto com a nutricionista do campus, e deverá ser adaptado conforme modelo (Anexo IV).	Serviço	80.000		
2	Lanches (café da manhã, café da tarde e ceia): refeição entregue servida, contendo 1 porção de bebida (pelo menos 300 ml), 1 porção de fruta (pelo menos 100g) e 1 lanche de massa preferencialmente assada (empada, quiche, esfiha, sanduíche ou assemelhado). O cardápio será definido pela empresa adjudicatária, em conjunto com a nutricionista do campus, e deverá ser adaptado conforme modelo (Anexo V)	Serviço	35.600		

Prazo de validade da proposta: mínimo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura da Proposta de Preços.

Declaro que, nos preços cotados, estão incluídas todas as despesas tais como fretes, impostos, taxas, seguros, tributos, obrigações trabalhistas e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto do Pregão.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
(Identificação e assinatura do declarante)

**PREGÃO ELETRÔNICO N.º XX/2016**

**ANEXO X**

**TERMO DE RENÚNCIA À VISTORIA**

(NOME DA EMPRESA, CNPJ, ENDEREÇO, etc.), neste ato representada por (REPRESENTANTE DA EMPRESA), DECLARA que OPTOU por não realizar a vistoria a local de execução do serviço, que ASSUMIMOS todo e qualquer risco por esta decisão e que NOS COMPROMETEMOS a prestar fielmente o serviço nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos que compõem o processo na modalidade Pregão Eletrônico de n.º 14/2015, Processo Administrativo nº 23341.000195/2015-17.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
(Identificação e assinatura do declarante)