



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO  
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO  
DIVISÃO DE CONTRATOS**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2019  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS  
Processo Administrativo nº 23091.007910/2019-23**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA, por meio da Divisão de Licitações, sediada à Av. Francisco Mota, 572, Bairro Presidente Costa e Silva, Mossoró/RN, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço por grupo**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão: 22/07/2019**

**Horário: 09:00hs (horário de Brasília)**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

## **1. DO OBJETO**

- 1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para exploração de espaço destinado ao fornecimento de refeições localizado nas dependências da UFERSA em Angicos, Caraúbas e Pau dos Ferros, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2.** A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

- 2.1.** As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

## **3. DO CREDENCIAMENTO**

- 3.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2.** O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

**3.3.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**3.4.** É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

**3.5.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO**

**4.1.** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

**4.2.** Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

4.2.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5. Que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.2.8. Instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)

4.2.8.1. É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

**4.3.** Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.3.1. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007.

4.3.2. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de

pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de: Detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.3. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010).

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. Como condição de participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.5.1.1. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital.

4.5.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.5.4. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.5.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.5.6. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.5.7. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## **5. DO ENVIO DA PROPOSTA**

5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**5.3.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.4.** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

**5.5.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**5.5.1. Valor unitário e total do item;**

**5.6.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**5.7.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

**5.7.1.** A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto 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, de 1993.

**5.7.2.** Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, nos termos do art. 63, §2º da IN 5/2017);

**5.8.** A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

**5.8.1.** Cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

**5.8.2.** Cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

**5.9.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

**5.10.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**5.11.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

**5.12.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**5.13.** O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

## **6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**6.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

**6.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

**6.2.1.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**6.2.2.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**6.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**6.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

**6.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**6.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

**6.7.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**6.7.1.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos

**6.8.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**6.9.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**6.10.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**6.11.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

**6.12.** A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**6.13.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

**6.14.** Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as

microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

**6.15.** Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**6.16.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**6.17.** Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

## **7 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

**7.1.** Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

**7.2.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP nº 05/2017, que:

7.2.1. Contenha vício insanável ou ilegalidade;

7.2.2. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

7.2.3. Apresentar preço manifestamente inexequível;

7.2.4. Não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.

**7.3.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no anexo VII-A, item 9.4 da IN nº 05/2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

**7.4.** Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

**7.5.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**7.6.** O prazo estabelecido pelo Pregoeiro para a realização de diligências será de até 05 (cinco) dias úteis podendo ser prorrogado por igual período, por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

**7.7.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**7.8.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**7.9.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

7.9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**7.10.** Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

## **8 DA HABILITAÇÃO**

**8.1** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 SICAF; e

8.1.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica – TCU, (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>), que já agrega as seguintes certidões: Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS; Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade - CNIA; Licitantes Inidôneos – Inidôneos e Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP;

8.1.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.1.3.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

a) A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

b) O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

8.1.4 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**8.2 Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts.10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.**

8.2.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

**8.3** Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.3.1 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.3.2 Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e Trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.

#### **8.4 Habilitação jurídica:**

8.4.1 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.4.2 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.4.3 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.4.4 Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

8.4.5 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

#### **8.5 Regularidade fiscal e trabalhista:**

8.5.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.5.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.5.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.5.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.5.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.5.6 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.5.7 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

#### **8.6 Qualificação Econômico-Financeira:**

8.6.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

8.6.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

8.6.3 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.6.4 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social;

8.6.5 Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

8.6.5.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar patrimônio líquido maior ou igual a:

- a) GRUPO 01 – R\$ 94.400,00 (noventa e quatro mil e quatrocentos reais);
- b) GRUPO 02 – R\$ 113.000,00 (cento e treze mil reais); e
- c) GRUPO 03 – R\$ 90.000,00 (noventa mil reais).

#### **8.7 Qualificação técnica:**

8.7.1 Certidão de Registro e Quitação (CRQ) atualizada da empresa fornecida pelo Conselho Regional de Nutrição da região vinculada à licitante, em atendimento a Resolução nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutrição.

8.7.2 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.7.2.1 Para cada grupo a comprovação de aptidão deverá ser por período não inferior a 2 (dois) anos, tendo em vista a permissão normativa do item 12 do anexo VII-A da SEGES/MP nº 05, de 2017 e considerando que a Administração, utilizando-se de sua discricionariedade, julgou este tempo como sendo suficiente para a comprovação de um bom serviço prestado e que não venha a restringir demasiadamente a concorrência.

8.7.2.2 ALVARÁ SANITÁRIO, comprovando que a empresa está apta a comercializar refeições;

8.7.2.3 Comprovar que dispõe em seu quadro de funcionários, pelo menos 01 (um) NUTRICIONISTA, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, com comprovação do registro do profissional no CRN.

8.7.2.3.1 Esta comprovação poderá se dá através de:

- a) Apresentação do registro na CTPS (Carteira de Trabalho e Previdência Social) caso a empresa tenha em seu quadro permanente o profissional em menção; ou
- b) Da comprovação da existência de um contrato de prestação de serviços, sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil comum, caso a empresa já disponha de contrato vigente com um profissional que atenda ao requisito; ou
- c) Através da emissão de uma declaração de aceitação da responsabilidade técnica emitida pelo profissional a ser contratado pela empresa para responsabilizar-se pela execução.

8.7.2.4 O licitante deverá apresentar ainda:

- a) Certidão de Regularidade Profissional expedido pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN do profissional nutricionista responsável técnico;
- b) Apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica expedido pelo Conselho Regional de Nutrição – CRN.

8.7.3 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.7.4 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MP nº 05/2017.

8.7.5 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 05/2017.

**8.8** As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:

8.8.1 Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme Anexo X deste Edital e item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, ou caso opte por não realiza-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo XI deste Edital.

8.8.1.1 O licitante poderá realizar a vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 07h30min às 11h30min e da 13h30min às 17h30min, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (84) 3317-8208.

8.8.1.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

8.8.1.3 Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

**8.9** Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação:

8.9.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

8.9.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;

8.9.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.9.4 O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

8.9.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.9.6 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

8.9.7 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

**8.10** O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará

dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

**8.11** Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo mínimo de 2 (duas) horas e máximo de 2 (dois) dias, a critério do pregoeiro, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail [pregao@ufersa.edu.br](mailto:pregao@ufersa.edu.br).

8.11.1 Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**8.12** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.12.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**8.13** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**8.14** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

**8.15** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**8.16** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**8.17** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**8.18** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

## **9 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**9.1** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo mínimo de 2 (duas) horas e máximo de 2 (dois) dias, a critério do pregoeiro, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro pode ser prorrogado, por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

**9.2** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

**9.3** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**9.4** A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

**9.5** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

## **10 DOS RECURSOS**

**10.1** O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

10.1.1 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

10.1.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

10.1.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**10.2** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**10.3** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **11 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**11.1** A sessão pública poderá ser reaberta:

11.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

11.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**11.2** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

11.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

11.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **12 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**12.1** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

**12.2** Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **13 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**13.1** Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05(cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**13.2** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de 05(cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

**13.3** O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo (s) licitante (s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

**13.4** Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

13.4.1 Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

## **14 DO TERMO DE CONTRATO**

**14.1** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

**14.2** O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

14.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**14.3** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

14.3.1 Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

14.3.2 A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

14.3.3 A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

**14.4** O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual.

**14.5** Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da

Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

14.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

14.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

14.6 Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

## **15 DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

15.1 Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **16 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

16.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **17 DO PAGAMENTO**

17.1 As regras acerca do pagamento do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

## **18 DO REAJUSTE**

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

18.2 O Valor referente à concessão do uso do imóvel será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data do início do contrato, pela variação do **IGP-M/FGV**.

18.3 O preço consignado no contrato referente à prestação de serviço de fornecimento de refeições será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do **INPC**.

18.3.1 O reajuste incidirá sobre o valor total das refeições.

18.3.2 Os valores correspondentes aos subsídios são discricionários.

18.4 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.5 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.6 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.7 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

**18.8** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

**18.9** O reajuste será realizado por apostilamento.

## **19 DA GARANTIA DA EXECUÇÃO**

**19.1** Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência

## **20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**20.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

20.1.1 Não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;

20.1.2 Apresentar documentação falsa;

20.1.3 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.5 Não mantiver a proposta;

20.1.6 Cometer fraude fiscal; e

20.1.7 Comportar-se de modo inidôneo.

**20.2** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**20.3** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.3.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

20.3.2 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do (s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

20.3.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

20.3.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

20.3.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital

20.3.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

**20.4** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**20.5** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho

fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

**20.6** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**20.7** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**20.8** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**20.9** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**20.10** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**20.11** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**20.12** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## **21 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**21.1** Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

**21.2** Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

**21.3** Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

## **22 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**22.1** Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

**22.2** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **pregao@ufersa.edu.br**, através de envio de arquivo em PDF e Word (o arquivo em Word é necessário para que seja possível a disponibilização do requerido no sistema).

**22.3** Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

**22.4** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**22.5** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

## **23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 23.1** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 23.2** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, comunicado no chat o horário pelo Pregoeiro.
- 23.3** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 23.4** O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 23.5** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 23.6** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 23.7** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.8** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 23.9** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 23.10** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 23.11** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) e [www.licitacao.ufersa.edu.br/noticias/](http://www.licitacao.ufersa.edu.br/noticias/)
- 23.12** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 23.12.1 ANEXO I – Minuta do Termo de Referência;
  - 23.12.2 ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços;
  - 23.12.3 ANEXO III – Minuta do Termo de Contrato;
  - 23.12.4 ANEXO IV – Proposta de Cardápio Semanal;
  - 23.12.5 ANEXO V – Cardápio Mínimo para as Refeições Coletivas;
  - 23.12.6 ANEXO VI – Relação de Utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA para o funcionamento do Restaurante Universitário;
  - 23.12.7 ANEXO VII – Relação de equipamentos a serem disponibilizados pela contratante para os restaurantes;
  - 23.12.8 ANEXO VIII – Modelo termo de recebimento e responsabilidade de equipamentos;
  - 23.12.9 ANEXO IX – Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública;
  - 23.12.10 ANEXO X – Modelo de Declaração de Vistoria Técnica; (quando for o caso);
  - 23.12.11 ANEXO XI – Declaração de Desistência de Visita Técnica; (quando for o caso);
  - 23.12.12 ANEXO XII – Modelo de Proposta;
  - 23.12.13 ANEXO XIII – Modelo de Instrumento de Medição de Resultado - IMR Anexo V-B da IN SEGES/MP nº 05/2017;
  - 23.12.14 ANEXO XIV – Laudos de Avaliação de Cessão de Uso.

..... de ..... de 2019.

**Assinatura da autoridade competente**

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para exploração de espaço destinado ao fornecimento de refeições localizado nas dependências da UFERSA em Angicos, Caraúbas e Pau dos Ferros, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

| GRUPO                       | ITEM | DESCRIÇÃO                                | UNIDADE | QUANTIDADE | QUANTIDADE TOTAL |
|-----------------------------|------|--|---------|------------|------------------|
| Grupo 1<br>(Angicos)        | 1    | Almoço parcial<br>(CATSER: 00001521-0)   | Und     | 63409      | 76914            |
|                             |      | Almoço integral<br>(CATSER: 00001521-0)  | Und     | 13505      |                  |
|                             | 2    | Jantar parcial<br>(CATSER: 00001521-0)   | Und     | 46534      | 56539            |
|                             |      | Jantar integral<br>(CATSER: 00001521-0)  | Und     | 10005      |                  |
|                             | 3    | Refeições coletivas (CATSER: 00001521-0) | Und     | 600        | 600              |
| Grupo 2<br>(Caraúbas)       | 4    | Almoço parcial<br>(CATSER: 00001521-0)   | Und     | 80272      | 99908            |
|                             |      | Almoço integral<br>(CATSER: 00001521-0)  | Und     | 19636      |                  |
|                             | 5    | Jantar parcial<br>(CATSER: 00001521-0)   | Und     | 45274      | 59451            |
|                             |      | Jantar integral<br>(CATSER: 00001521-0)  | Und     | 14177      |                  |
|                             | 6    | Refeições coletivas (CATSER: 00001521-0) | Und     | 600        | 600              |
| Grupo 3<br>(Pau dos Ferros) | 7    | Almoço parcial<br>(CATSER: 00001521-0)   | Und     | 57723      | 73196            |
|                             |      | Almoço integral<br>(CATSER: 00001521-0)  | Und     | 15473      |                  |
|                             | 8    | Jantar parcial<br>(CATSER: 00001521-0)   | Und     | 42181      | 54720            |
|                             |      | Jantar integral<br>(CATSER: 00001521-0)  | Und     | 12539      |                  |
|                             | 9    | Refeições coletivas (CATSER: 00001521-0) | Und     | 600        | 600              |

1.2. Valor estimado almoço: R\$ 7,31. Valor estimado jantar: R\$ 6,68. Valor estimado refeições coletivas: R\$ 7,02.

#### 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A oferta de alimentação é uma das principais ações de assistência estudantil instituída pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, que tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal. Esta licitação é extremamente importante para efetividade da política de ampliação da cobertura da alimentação estudantil da UFERSA. Por estas razões elencadas acima, nota-se a importância de uma nova contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços mencionados, pois a não contratação irá prejudicar o fornecimento de milhares de estudantes, essencialmente, os que se encontram em situação de vulnerabilidade sócio-econômica.

#### 3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

**3.2.** Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

**3.3.** A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**4.1.** O serviço tem natureza continuada visto que a interrupção deste irá prejudicar o fornecimento de alimentação a milhares de estudantes, essencialmente, os que se encontram em situação de vulnerabilidade sócio-econômica.

**4.1.1.** A duração inicial do contrato deverá ser de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

**4.1.1.1.** Os serviços tenham sido prestados regularmente;

**4.1.1.2.** Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

**4.1.1.3.** Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

**4.1.1.4.** Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

**4.1.1.5.** Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

**4.1.1.6.** Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

**4.1.1.7.** Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

**4.1.2.** A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante a celebração de termo aditivo.

#### **5. DA VISTORIA**

**5.1.** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 07h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h30min, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (84) 3317-8208, podendo sua realização ser comprovada por:

a) Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 05/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo XI deste Edital.

**5.2.** O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

**5.3.** Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

#### **6. DAS ESTIMATIVAS**

**6.1.** Estimativas de almoço e jantar.

**6.2.** Os dados apresentados a seguir foram baseados nos relatórios de consumo registrados no sistema do RU e notas fiscais emitidas durante o período de funcionamento dos restaurantes. Tal

levantamento serviu para evidenciar a média de refeições servidas ao dia e fundamentar a quantidade de refeições estimadas para o período de 2020 a 2024.

**6.3.** Para fins de cálculo considerou-se o nº de dias de efetivo funcionamento de cada Restaurante Universitário nos anos de 2018 e 2019. Encontrou-se a média de refeições servidas ao dia, dividindo-se o quantitativo do número de refeições pela quantidade de dias de funcionamento. As médias encontradas foram consideradas para as estimativas de almoço e jantar ofertados em 2020 de acordo com a realidade de cada Restaurante e estão detalhadas no quadro abaixo:

Média de refeições servidas nos Restaurantes Universitários da UFERSA, no período de 2018 a 2019.

| ITENS   |        | CAMPUS                  |                         |                         |
|---|--------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|   |        | Pau dos Ferros          | Caraúbas                | Angicos                 |
| Período de funcionamento do Restaurante Universitário |        | 23/10/2018 a 21/03/2019 | 23/08/2018 a 22/02/2019 | 22/01/2019 a 22/03/2019 |
| Nº de dias letivos                                    | Almoço | 82                      | 87                      | 45                      |
|   | Jantar | 82                      | 87                      | 45                      |
| Nº almoços parciais servidos                          |        | 18783                   | 27713                   | 11323                   |
| Média de almoços/ dia                                 |        | 229                     | 319                     | 252                     |
| Nº de almoços integrais servidos                      |        | 2762                    | 4655                    | 1094                    |
| Média de almoços / dia                                |        | 34                      | 54                      | 24                      |
| Nº de jantares parciais servidos                      |        | 16377                   | 18650                   | 9915                    |
| Média de jantares / dia                               |        | 200                     | 214                     | 220                     |
| Nº de jantares integrais servidos                     |        | 2562                    | 3528                    | 758                     |
| Média de jantares/ dia                                |        | 31                      | 41                      | 17                      |

**6.4.** Para a estimativa de refeições no ano de 2020 considerou-se os dias letivos dos semestres 2020.1 e 2020.2, os quais juntos resultam em 210 dias letivos que serão servidos almoços e 176 dias que será servido jantar (excetuando-se os sábados) e multiplicando pela média/dia, chegamos a estimativa de consumo dentro do prazo de um ano. No entanto, é necessário destacar ainda que irão chegar novos alunos nos Campi a cada semestre (cerca de 20%), bem como a moradia estudantil a cada semestre tem recebido um grande número de novos residentes (em torno de 40 a cada semestre) e muitos deles terão direito à gratuidade nas refeições.

**6.5.** Desta forma, acrescentou –se as estimativas de refeições (almoço e jantar) para o ano de 2020 uma margem de segurança de 20% de refeições subsidiadas parcialmente para os novos alunos ativos, além das refeições subsidiadas integralmente para os 80 novos alunos ingressantes na moradia estudantil (sendo 40 alunos a cada semestre). Os dados encontram-se no quadro abaixo:

Estimativa de refeições servidas nos Restaurantes Universitários da UFERSA em Pau dos Ferros, Caraúbas e Angicos, no ano de 2020.

| Estimativa de refeições para 2020                            |  |                |          |         |
|--|--|----------------|----------|---------|
| Itens  |  | Campus         |          |         |
|  |  | Pau dos Ferros | Caraúbas | Angicos |
| Dias letivos para funcionamento do Restaurante Universitário | Almoço   | 210            | 210      | 210     |
|  | Jantar   | 176            | 176      | 176     |
| Nº de Almoços  | Parciais   | 48103          | 66893    | 52841   |
|  | Margem de segurança de 20% para almoço parcial, considerando os novos alunos | 9621           | 13379    | 10568   |
|  | Integrais  | 7073           | 11236    | 5105    |

|                         |  |       |       |       |
|-------------------------|--|-------|-------|-------|
|                         | Almoços integrais para os 40 novos moradores da vila em 2020.1               | 4200  | 4200  | 4200  |
|                         | Almoços integrais para os 40 novos moradores da vila em 2020.2               | 3520  | 3520  | 3520  |
| Soma total dos Almoços  | Parciais   | 57723 | 80272 | 63409 |
|                         | Integrais  | 15473 | 19636 | 13505 |
| Nº de Jantares          | Parciais   | 35151 | 37729 | 38779 |
|                         | Margem de segurança de 20% para jantar parcial, considerando os novos alunos | 7030  | 7546  | 7756  |
|                         | Integrais  | 5499  | 7137  | 2965  |
|                         | Jantares parciais para os novos moradores da vila em 2020.1                  | 4200  | 4200  | 4200  |
|                         | Jantares integrais para os novos moradores da vila em 2020.2                 | 3520  | 3520  | 3520  |
| Soma total dos Jantares | Parciais   | 42181 | 45274 | 46534 |
|                         | Integrais  | 12539 | 14177 | 10005 |

**6.6.** Para as refeições (almoço e o jantar) o cliente se servirá à vontade, uma única vez, na modalidade self-service de todos os itens do cardápio disponíveis no dia, exceto para alguns itens que serão porcionados por funcionários da licitante vencedora, conforme cardápio sugestivo apresentado no Anexo IV do edital.

**6.7.** Os itens porcionados por funcionário da licitante vencedora serão os seguintes:

6.7.1. Almoço: prato principal, prato principal vegetariano, fruta e suco de fruta.

6.7.2. Jantar: prato principal, prato principal vegetariano, pão e suco de fruta.

**6.8.** As especificações detalhadas dos itens mínimos que serão oferecidos com respectivas qualidades e variedades para os cardápios estão relacionadas a seguir. O Anexo IV apresenta uma proposta de cardápio semanal.

| <b>ALMOÇO</b>                            | <b>JANTAR</b>                            |
|--|--|
| Fruta (01 opção)*                        | Salada (01 opção crua ou 01 cozida)      |
| Salada (01 opção crua ou 01 cozida)      | Pão (1 unidade:50g)                      |
| Prato principal (02 opções)*             | Suco de fruta (200ml)*                   |
| Prato principal vegetariano (01 opção)** | Prato principal vegetariano (01 opção)** |
| Feijão (01 opção)                        | Café puro (100ml)                        |
| Acompanhamento (02 opções)               | Prato principal (01 opção)*              |
| Suco de fruta (200ml)*                   | Acompanhamento (01 opção)                |

**a) ALMOÇO**

- Será oferecida obrigatoriamente 02 (duas) opções de prato principal. (Ex.: carne vermelha, frango, peixe ou porco). Neste caso, o cliente poderá optar pelas duas opções.

- Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- Será oferecido obrigatoriamente 01 opção de prato principal vegetariano (Ex.: receitas com vegetais, leguminosas, cereais ou oleaginosas);
- As saladas (crua ou cozida) deverão conter, no mínimo três opções de hortaliças, conforme aceitação por parte dos usuários do refeitório.
- A CONTRATADA poderá fornecer embutidos industrializados (linguiça toscana ou linguiça calabresa), como 01 (uma) das opções de prato principal, não excedendo a quantidade de uma vez na semana.
- Não se considera como preparação de carne: empanados, industrializados, salsicha e hambúrguer.
- Entende-se por Acompanhamento: arroz, macarrão, raízes e tubérculos.
- Será obrigatório o fornecimento gratuito de 01 copo de suco natural de fruta (200ml), sendo proibida a utilização de suco artificial.
- Será obrigatório o fornecimento de sal e molhos como vinagre e pimenta.

**b) JANTAR:**

- Será oferecida obrigatoriamente 01 (uma) opção de prato principal. (Ex.: carne vermelha, frango, peixe ou porco).
- Não se considera como preparação de carne os embutidos - empanados industrializados, salsicha e hambúrguer.
- Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;
- As saladas (crua ou cozida) deverão conter, no mínimo três opções de hortaliças, conforme aceitação por parte dos usuários do refeitório.
- Será oferecido obrigatoriamente 01 opção de prato principal vegetariano (Ex.: receitas com vegetais, leguminosas, cereais ou oleaginosas).
- Entende-se por Acompanhamento: arroz, macarrão, flocos de milho, raízes e tubérculos.
- Será obrigatório o fornecimento gratuito de 01 copo de suco natural de fruta (200ml), sendo proibida a utilização de suco artificial.
- Será obrigatório o fornecimento gratuito de 01 copo de café puro (100 ml).
- Será obrigatório o fornecimento de sal e molhos como vinagre e pimenta.

**6.9.** O porcionamento do prato principal do almoço e jantar deverá obedecer a seguinte gramatura mínima do alimento pronto:

| <b>PRATO PRINCIPAL</b> | <b>PESO MÍNIMO</b> |
|------------------------|--------------------|
| Bovina                 | 180g               |
| Bovina (com osso)      | 200g               |
| Aves (peito)           | 160g               |
| Aves (coxa/sobrecoxa)  | 200g               |
| Peixe (posta)          | 170g               |
| Porco (lombo/bisteca)  | 160g               |
| Embutido (linguiça)    | 160g               |
| Leguminosa             | 150g               |

## **7. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO**

**7.1.** O acompanhamento e a fiscalização do serviço serão de responsabilidade dos Servidores indicados pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PROAE, designado por Portaria da PROAD, anexa ao processo, cabendo a estes anotar e registrar todas as ocorrências verificadas durante a execução da contratação.

**7.2.** A comunicação entre a fiscalização do serviço e a CONTRATADA será realizada por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**7.3.** Para fins de comprovação de execução dos serviços e subsídio à fiscalização do contrato no que tange ao pagamento da nota fiscal, a CONTRATADA deverá emitir relatório mensal dos serviços realizados.

**7.3.1.** O relatório deverá vir juntamente com a nota fiscal e conterá os seguintes elementos:

- a) Discriminação detalhada dos serviços realizados por item contratado e por data;
- b) Espaço para observações pertinentes;
- c) Data da emissão do relatório;
- d) Assinatura do responsável técnico da CONTRATADA.

**7.3.2.** O fiscal deverá mensalmente ajustar o pagamento devido à CONTRATADA de acordo com a aplicação dos indicadores constantes no instrumento de medição de resultado (IMR).

**7.4.** Aos servidores responsáveis pela fiscalização do contrato, designados pela UFERSA, caberão o ateste das notas fiscais de serviços prestados e materiais, desde que cumpridas as exigências estabelecidas no Contrato e no Edital de licitação com seus anexos.

**7.5.** O acompanhamento e a fiscalização do Contrato poderão ser processados nos termos dos arts. 39 a 47 da IN/SLTI/MP nº 05/2017.

**7.6.** Os servidores indicados para fiscalizar o contrato podem sustar qualquer serviço e material que esteja em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária.

**7.7.** O pagamento será realizado mensalmente tomando por base os serviços realizados no mês de referência, mediante a apresentação de notas fiscais;

**7.7.1.** O valor da cobrança mensal referente ao uso do espaço e o consumo de água e energia será descontado da fatura mensal a ser paga pela contratante a contratada pelo fornecimento de alimentação no Restaurante Universitário.

**7.8.** Demais regras relativas à gestão contratual estarão dispostas na legislação que rege a matéria.

## **8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

**8.1.** Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, estabelecidos no anexo VI, promovendo sua substituição quando necessário.

## **9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

**9.1.** A demanda do órgão gerenciador tem como base as seguintes características:

**9.1.1. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:**

**9.1.1.1.** Campus da UFERSA Angicos/RN – Rua Gamaliel Martins Bezerra, 587, Bairro Alto da Alegria, na cidade de Angicos/RN (Item 01).

**9.1.1.2.** Campus da UFERSA Caraúbas/RN – RN 223, Km 01, Sítio Esperança II, Zona Rural, Caraúbas/RN (Item 02); e

9.1.1.3. Campus da UFERSA Pau dos Ferros/RN – BR 226, Km 405, Bairro São Geraldo, na cidade de Pau dos Ferros (Item 03).

9.1.2. Conforme art. 5º, da Lei nº 6.120, de 1974, em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei.

9.1.3. Não será considerada utilização em fim diferente do previsto no termo de entrega, a que se refere o § 2º do art. 79 do Decreto-Lei nº 9.760, de 1946, a cessão de uso a terceiros, a título gratuito ou oneroso, de áreas para exercício das seguintes atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão a que o imóvel foi entregue: I - posto bancário; II - posto dos correios e telégrafos; III - restaurante e lanchonete; IV - central de atendimento a saúde; V - creche; e VI - outras atividades similares que venham a ser consideradas necessárias pelos Ministros de Estado, ou autoridades com competência equivalente nos Poderes Legislativo e Judiciário, responsáveis pela administração do imóvel.

**9.1.4. O valor pago mensalmente pela contratada, referente ao aluguel e vigilância desarmada, será de:**

9.1.4.1. Campus Angicos: R\$ 12.109,48 (Doze mil, cento e nove reais e quarenta e oito centavos);

9.1.4.2. Campus Caraúbas: R\$ 12.152,76 (Doze mil, cento e cinquenta e dois reais e setenta e seis centavos); e

9.1.4.3. Campus Pau dos Ferros: R\$ 12.177,45 (Doze mil, cento e setenta e sete reais e quarenta e cinco centavos).

**9.1.4.4. Em relação ao consumo mensal de água e energia elétrica será custeada pela contratada da seguinte forma:**

a) O valor do consumo de água e energia elétrica será aferido mensalmente, pelo fiscal do contrato, no equipamento específico de medição individualizada instalado no prédio, conforme os preços praticados pelas concessionárias do serviço público e acrescido ao valor mensal do aluguel e vigilância desarmada para pagamento pela empresa vencedora do certame.

**9.1.5. O valor da cobrança mensal referente ao aluguel, vigilância desarmada, consumo de água e energia elétrica será descontado da fatura mensal através da compensação de Guia de Recolhimento da União (GRU) a ser paga pela contratante a contratada.**

9.1.6. Na hipótese de greve, devidamente reconhecida pelo Conselho Universitário-CONSUNI, em ato próprio, e independentemente de suspensão do calendário acadêmico, o contrato fica isento do pagamento do valor da concessão durante o período de paralisação das atividades acadêmicas, contanto que ela supere o período de 15 (trinta) dias.

9.1.7. A empresa contratada, até 30 (trinta) dias após o fim da greve, poderá requerer o direito assegurado acima.

9.1.8. No período de recessos escolares e/ou paralisações das atividades de ensino e administrativas da instituição, por períodos iguais ou superiores a 15 (quinze) dias contínuos, o valor mensal da concessão sofrerá redução de 50% (cinquenta por cento).

**9.2. O pagamento do consumo se dará da seguinte forma:**

**9.2.1. ALMOÇO:**

**9.2.1.1. Pagamento integral** do valor consumido no **almoço** pelos estudantes residentes na vila acadêmica da UFERSA que não são contemplados por alguma modalidade de auxílio financeiro custeado pela Administração – O estudante terá acesso à refeição com custo zero, devendo o seu consumo ser pago integralmente pela UFERSA, a ser cobrado de acordo com a fórmula 01 a seguir:

Fórmula 01

$$\text{Valor/mês (ALMOÇO integral)} = \text{QrA} \times \text{VfA}$$

**9.2.1.2. Pagamento parcial** do valor consumido no almoço pelos demais estudantes de graduação da UFERSA – O estudante terá acesso ao refeitório ao custo fixo e unitário de R\$ 2,50 (dois reais e

cinquenta centavos), onde a diferença pelo seu consumo será paga pela UFERSA, a ser cobrada de acordo com a fórmula 02 a seguir:

Fórmula 02

$$\text{Valor/mês (ALMOÇO parcial)} = \text{QrA} \times (\text{VfA} - \text{R\$ } 2,50)$$

**Onde:**

VfA = Valor integral fixo do almoço

QrA = Quantidade de refeições efetivamente servidas do tipo almoço

R\$ 2,50 = Valor fixo a ser pago pelo estudante diretamente ao refeitório.

### 9.2.2. JANTAR:

9.2.2.1. **Pagamento integral** do valor consumido no **jantar** pelos estudantes residentes na vila acadêmica da UFERSA que não são contemplados por alguma modalidade de auxílio financeiro custeado pela Administração – O estudante terá acesso à refeição com custo zero, devendo o seu consumo ser pago pela UFERSA, a ser cobrado de acordo com a fórmula 03 a seguir:

Fórmula 03

$$\text{Valor / mês (JANTAR integral)} = \text{QrJ} \times \text{VfJ}$$

9.2.2.2. **Pagamento parcial** do valor consumido no **jantar** pelos demais estudantes de graduação da UFERSA – O estudante terá acesso ao refeitório ao custo de R\$ 2,00 (dois reais), onde a diferença pelo seu consumo será paga pela UFERSA, a ser cobrada de acordo com a fórmula 04 a seguir:

Fórmula 04

$$\text{Valor/mês (JANTAR parcial)} = \text{QrJ} \times (\text{VfJ} - \text{R\$ } 2,00)$$

**Onde:**

VfJ = Valor integral fixo do jantar

QrJ = Quantidade de refeições efetivamente servidas do tipo jantar

R\$ 2,00 = Valor fixo a ser pago pelo estudante diretamente ao refeitório.

### 9.2.3. REFEIÇÕES COLETIVAS

9.2.3.1. As refeições coletivas serão fornecidas conforme anexo V, mediante solicitação da CONTRATANTE na ocasião de algum evento.

9.2.3.2. A Contratada deve providenciar o transporte e disposição das refeições coletivas até o local do evento e responsabilizar-se pelo recolhimento após o término do evento.

9.2.3.3. A contratada deverá disponibilizar toalhas de mesa para decoração do local onde ficarão expostas as refeições coletivas.

**9.3.** Os demais consumidores (servidores da UFERSA, técnicos e docentes), alunos de pós-graduação, visitantes e outros alunos que não estejam portando a carteirinha do refeitório), pagarão o valor integral do prato consumido no refeitório da UFERSA registrado a partir desta contratação, sendo vedada a cobrança de valores diferenciados.

**9.4.** Será responsabilidade da Contratada emitir mensalmente relatórios de consumo, onde deverá constar de forma detalhada as quantidades consumidas pelos estudantes, obedecido o disposto neste item, para pagamento pela UFERSA.

**9.5.** O relatório mensal de consumo deverá ser apresentado anexo a Nota Fiscal ou Fatura para pagamento.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**10.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**10.2.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos 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;

**10.3.** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

**10.4.** Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

**10.5.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

**10.6.** Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

10.6.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

10.6.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

10.6.3. 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.

**10.7.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

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

**10.9.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

**10.10.** Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

**10.11.** Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993

**10.12.** A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**11.1.** Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

**11.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

- 11.4.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 11.5.** 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, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, 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) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP nº 05/2017;
- 11.6.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 11.7.** 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;
- 11.8.** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 11.9.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 11.10.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015;
- 11.11.** 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;
- 11.12.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 11.13.** Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 11.14.** Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 11.15.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 11.16.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 11.17.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 11.18.** Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 11.19.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis 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;
- 11.20.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 11.21.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 11.22.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório

para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

**11.23.** Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

**11.24.** Direcionar os resíduos orgânicos provenientes dos Restaurantes Universitários para os sistemas de compostagem da Universidade, caso existam, com o objetivo de absorver tais resíduos e transformá-los em fertilizantes naturais para utilização na própria instituição.

## **12. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**12.1.** Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

12.1.1. Prestação de serviços contínuos com fornecimento de refeições.

12.1.2. A omissão na descrição de quaisquer componentes ou equipamentos existentes, ou a substituição/alteração de suas características no decorrer do contrato, não exime a CONTRATADA da prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência com relação às partes omitidas/substituídas/alteradas, desde que estas sejam partes integrantes dos equipamentos objeto deste Termo

12.1.3. A CONTRATADA deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de prestação de serviço em desacordo com as condições pactuadas.

12.1.4. As peças substituídas deverão ser entregues à CONTRATANTE após o conserto dos equipamentos, para que esta proceda com o registro de fotos para composição do processo de pagamento da nota fiscal de material.

12.1.5. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, modificar as rotinas ou a periodicidade dos serviços, bastando comunicar por escrito à CONTRATADA, a qual terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis para promover os acertos necessários.

12.1.6. Contratada deverá apresentar em local visível o Alvará da Vigilância Sanitária, atestando estar nas condições exigidas pelo órgão, obedecendo ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução - RDC nº 216, 15 de setembro de 2004 - ANVISA) no prazo máximo de 90 dias a partir da data do início dos serviços.

12.1.7. Deverá dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, relacionados aos seguintes itens: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório; Higiene e saúde dos manipuladores. Os manipuladores de alimentos deverão ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos, cuja capacitação deverá ser comprovada mediante documentação. A Contratada deverá realizar o controle integrado de vetores e pragas urbanas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos, responsabilizando-se, a Contratada, pela contratação de empresa especializada para controle químico, quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes.

12.1.8. Adquirir os utensílios de copa e cozinha, em conformidade com o anexo VI do Edital, bem como os uniformes de seus funcionários e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do refeitório, em complemento aos bens disponibilizados pela Contratante. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e refeitório, tais como, pratos, travessas, bandejas, talheres, copos, galheteiro, guardanapos, paliteiros, palito, guardanapo de papel e outros equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço, sem prejuízo de outros materiais discriminados no anexo VI – Relação de Utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA.

12.1.9. Indicar à CONTRATANTE o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato. Substituir imediatamente qualquer um de seus funcionários ou preposto que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE.

12.1.10. A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutricionistas, para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios (almoço e jantar), em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências.

12.1.11. A Responder pelos danos causados diretamente à Administração da CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, praticados por seus funcionários, prepostos ou fornecedores, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE. Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da CONTRATANTE, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços.

12.1.12. Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão, devendo a licitante vencedora acatar a sugestão da CONTRATANTE quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços. Manter em seu quadro de pessoal um número suficiente de profissionais capacitados, de modo que possibilite um perfeito e rápido atendimento dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

12.1.13. Atribuir ao Gerente ou Encarregado-Geral e ao Nutricionista as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos funcionários, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Fiscalização do Contrato.

12.1.14. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE.

12.1.15. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE.

12.1.16. Manter os seus funcionários sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão. Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado, incluindo os seguintes itens básicos: calçados fechados, calça, camisas ou camisetas, proteção para cabelos – toucas e bibicos; luvas para o preparo dos alimentos. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos; somente os motoristas estarão autorizados a usar de calças jeans como uniforme. Será exigido que o uniforme seja vestido nas dependências do refeitório.

12.1.17. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva e preventiva dos equipamentos disponibilizados pela contratante (anexo VII), câmaras frias, catracas torniquetes, aparelhos de ar condicionado, instalações físicas, hidráulicas e elétricas, inclusive fossas e caixas de gordura (conforme Decreto nº 3.725/2001). A manutenção deve ser realizada somente por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, cujos serviços deverão ser informados após a sua conclusão à administração. Os serviços de manutenção preventiva e corretiva compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CONTRATADA, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à Fiscalização do Contrato para acompanhamento. Decorrido o prazo estabelecido no item anterior sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao fiscal do contrato, fica a CONTRATANTE autorizada a contratar os serviços necessários e a cobrar da CONTRATADA os custos respectivos. Seguir as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem assim a

orientação resultante da vistoria realizada pela fiscalização em momento anterior ao início dos serviços.

12.1.18. Será de responsabilidade de CONTRATADA providenciar a realização, até o último dia do prazo de vigência da CONTRATO, de uma revisão nas panelas, fogões, fornos, geladeiras, fritadeiras, balcões térmicos de distribuição de quentes e frios, exaustores, coifas e demais equipamentos, instalações, móveis e utensílios à sua disposição para uso, bem como, uma limpeza geral nas pias, tanques, pisos, paredes e depósitos vinculados às atividades desse Setor.

12.1.19. A CONTRATADA e a CONTRATANTE exercerão a guarda compartilhada de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade, sejam os de propriedade da CONTRATANTE, responsabilizando-se pela eventual substituição e/ou reparo.

12.1.20. Quanto à higienização dos espaços e equipamentos a contratada deverá cumprir as seguintes obrigações:

12.1.20.1. Providenciar a manutenção, por conta própria, de todas as áreas internas e externas da unidade, incluindo:

12.1.20.2. Manter as áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como do salão de refeições, rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização as áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CONTRATANTE, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;

12.1.20.3. Limpeza do pátio, casa do gás, casa do lixo e os banheiros dos usuários, inclusive, será responsabilidade da contratada a aquisição de todo o material necessário para o adequado funcionamento dos banheiros, como por exemplo: papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido, pedra sanitária, entre outros.

12.1.20.4. Utilizar produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição, refeições industriais, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulem os alimentos, produtos especiais para máquina de lavar e forno combinado e higienização de gêneros alimentícios;

12.1.20.5. É responsabilidade da contratada a manutenção, substituição e higiene das instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva;

12.1.20.6. Retirar diariamente na quantidade de vezes que se fizer necessário em horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e propagação de odores desagradáveis;

12.1.20.7. O descarte de resíduos recicláveis devem ser direcionados para a coleta seletiva solidária na UFERSA, que posteriormente disponibilizará esses resíduos para alguma Associação de Catadores de Material Reciclável conveniada.

12.1.20.8. Já os resíduos orgânicos devem ser direcionados para os sistemas de compostagem da Universidade, caso existam no campus, com o objetivo de absorver tais resíduos e transformá-los em fertilizantes naturais para utilização na própria instituição.

12.1.20.9. Caberá à CONTRATADA a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários para a boa execução da higienização dos ambientes, bem como de containers apropriados para acondicionamento de lixo;

12.1.21. Fornecer as refeições de acordo com os cardápios semanais, elaborados a partir das sugestões constantes no ANEXO IV aprovados pela Nutricionista da CONTRATANTE, ou na sua ausência por pessoa indicada por ela, sendo que o referido cardápio deverá ser entregue, impreterivelmente para

exame e aprovação, às quartas-feiras da semana anterior à de referência, devendo ser comunicadas à Nutricionista as alterações com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

12.1.22. As sugestões de cardápio constante no anexo IV poderão sofrer alterações considerando a safra de alimentos, datas comemorativas e aceitação por parte dos usuários do refeitório.

12.1.23. As eventuais alterações dos cardápios pré-aprovados deverão ser informadas com antecedência à fiscalização do contrato.

12.1.24. Será responsabilidade da CONTRATADA prezar pelos princípios da alimentação saudável, evitando a monotonia do cardápio e alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal e temperos.

12.1.25. Preparar as refeições com gêneros de qualidade, conforme discriminados no anexo IV com apresentação adequada, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, respeitando as condições técnicas recomendadas no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução - RDC nº 216, 15 de setembro de 2004 - ANVISA) e demais legislações da área;

12.1.26. A CONTRATADA será responsável pelo tipo e a qualidade do alimento oferecido aos usuários, conforme a legislação vigente;

12.1.27. Funcionar diariamente de segunda a sexta-feira no horário necessário para fornecimento de refeições prioritariamente nos seguintes horários mínimos: Almoço: das 10:15 às 13:30h; Jantar: das 17:15 às 19:30h, assim como aos sábados para almoço das 11:00hs às 13:30hs.

12.1.28. A contratada deverá realizar a reposição das preparações de forma imediata, bem como realizar as adequações necessárias para reduzir o tempo de espera na fila.

12.1.29. A CONTRATADA deverá disponibilizar até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados no cardápio da refeição do dia. A substituição de itens do cardápio somente será permitida se for por itens de qualidade superior ao previsto. E em caso de falta de mais de um item do cardápio, a CONTRATADA não deverá cobrar as refeições servidas.

12.1.30. Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

12.1.31. Exigir que fornecedores, entregadores, vendedores ou qualquer outra pessoa estranha ao contrato tenha acesso às instalações em uso pela licitante vencedora somente pela entrada do cais de recebimento de mercadorias;

12.1.32. Manter, durante toda a execução do Contrato compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta Concorrência;

12.1.33. Disponibilizar ao Serviço de Segurança da CONTRATANTE, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do refeitório;

12.1.34. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato;

12.1.35. Coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado e conservá-las, pelo espaço de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas;

12.1.36. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.

12.1.37. Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pela CONTRATANTE, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado;

12.1.38. Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimentos e de materiais necessários à sua atividade normal;

12.1.39. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados impróprios para o consumo pelos responsáveis pela fiscalização do contrato;

12.1.40. Descartar de forma adequadas gêneros preparados e não servidos, , impedindo sua utilização em cardápios futuros, ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches, bem como, mantê-los em geladeiras, “freezers” ou câmaras.

12.1.41. Providenciar a obtenção, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, de licenças, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento do restaurante;

12.1.42. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

12.1.43. Cumprir todas as obrigações previstas nas demais cláusulas deste contrato de concessão.

12.1.44. Fornecer relatório mensal de todo o valor comercializado no refeitório, devendo constar entre outras informações a quantidade de refeições comercializadas (por dia e no mês);

12.1.45. Controlar o consumo por estudante, de modo a não permitir excesso de consumo por pessoa além do valor máximo autorizado.

12.1.46. Garantir o cumprimento do valor fixado neste contrato, não permitindo a cobrança abusiva de taxas, gorjetas, ou assemelhados por seus funcionários durante a contratação.

12.1.47. Cumprir determinação formal ou instrução complementar emitida pelo responsável pela fiscalização.

12.1.48. A CONTRATADA se responsabilizará por atestar semestralmente a potabilidade da água utilizada para preparo dos alimentos.

12.1.49. Praticar os mesmos preços e condições homologadas no certame licitatório com o público em geral.

12.1.50. Permitir a realização de auditorias periódicas para verificações do fluxo do fornecimento de refeições informados no item anterior.

12.1.51. Caso a empresa licitante vencedora seja sediada fora do município de prestação dos serviços, deverá obrigatoriamente apresentar no ato de assinatura do contrato o alvará de funcionamento e alvará sanitário da cozinha onde serão produzidas as refeições.

12.1.52. A empresa licitante vencedora no ato de assinatura do contrato deverá obrigatoriamente apresentar o quadro de pessoal e equipamentos disponíveis para executar o objeto da licitação.

### **13. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.**

**13.1.** Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

13.1.1. Toda prestação do serviço deverá ser observada e aprovada pelo fiscal técnico da Contratante e/ou na ausência deste, pelo Gestor do Contrato, que acompanhará todo o desenrolar dos serviços.

13.1.2. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos: Os resultados alcançados, com verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada; A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados; A adequação dos serviços prestados à rotina da execução estabelecida; O cumprimento das demais obrigações; A satisfação do público usuário; e Licitante vencedora, caso não seja a empresa atual (Contrato anterior), deverá programar a transição de uma empresa para a outra, de forma a não haver interrupção no fornecimento do serviço.

### **14. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**14.1.** A execução dos serviços será iniciada após data da assinatura do contrato, mediante Ordem de Serviço expedida pela Contratante.

**14.2.** De modo a evitar a descontinuidade dos serviços prestados, a contratada deverá priorizar todas medidas necessárias, para a transição/mudança ocorrer no período de férias discentes.

## **15. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**15.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **16. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

**16.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **17. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

**17.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

**17.2.** O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

**17.3.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

**17.4.** A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**17.5.** A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

**17.6.** 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.

**17.7.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

**17.8.** As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

**17.9.** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no anexo XIII, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

**17.10.** A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

**17.11.** Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

**17.12.** O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

**17.13.** Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

**17.14.** A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

**17.15.** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

**17.16.** O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

**17.17.** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

**17.19.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **18. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**18.1.** A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

**18.2.** No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

**18.3.** O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

**18.3.1.** A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

**18.3.1.1.** Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de

valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato

18.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

18.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

18.3.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

18.3.2.1. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

18.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

**18.4.** Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

**18.5.** No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

18.5.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

18.5.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

**18.6.** Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

**18.7.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

**18.8.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

## **19.DO PAGAMENTO**

**19.1.** O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

**19.2.** Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

**19.3.** A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência

**19.4.** A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio 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 art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

19.4.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

**19.5.** O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

19.5.1. O prazo de validade;

19.5.2. A data da emissão;

19.5.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

19.5.4. O período de prestação dos serviços;

19.5.5. O valor a pagar; e

19.5.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**19.6.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado 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;

**19.7.** Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

19.7.1. Não produziu os resultados acordados;

19.7.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

19.7.3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

**19.8.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**19.9.** Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

**19.10.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

**19.11.** Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

**19.12.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**19.13.** Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

**19.14.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

19.14.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP nº 05/2017, quando couber.

**19.15.** É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

**19.16.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$

## 20. DO REAJUSTE

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

**20.2.** O Valor referente à concessão do uso do imóvel será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data do início do contrato, pela variação do **IGP-M/FGV**.

**20.3.** O preço consignado no contrato referente à prestação de serviço de fornecimento de refeições será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do **INPC**.

20.3.1. O reajuste incidirá sobre o valor total das refeições.

20.3.2. Os valores correspondentes aos subsídios são discricionários.

**20.4.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**20.5.** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

**20.6.** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

**20.7.** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

**20.8.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

**20.9.** O reajuste será realizado por apostilamento.

## **21. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO**

**21.1** A prestação de garantia pelo Contratado é condição de execução do contrato, conforme previsto neste instrumento convocatório.

**21.2** O Contratado, a sua escolha, poderá optar por uma, e somente uma, das seguintes modalidades de garantia: a) caução em dinheiro; b) fiança bancária; c) seguro-garantia; d) caução em títulos da dívida pública.

**21.3** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 05/2017.

**21.4** O valor da garantia, em quaisquer de suas modalidades, corresponderá a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, ressalvado o valor da garantia na modalidade caução em dinheiro, que corresponderá a 3% (três por cento) do valor do contrato.

**21.4.1** Somente será admitida a prestação de caução em dinheiro no percentual de 3% (três por cento) do valor do contrato quando prestada sem atraso, nos termos do item a seguir. Incorrendo o Contratado em atraso, também a caução em dinheiro passa a ser exigida no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

**21.5** A garantia, em quaisquer de suas modalidades, deverá ser prestada até o prazo de 10 (dez) dias da assinatura do Contrato, ressalvada a garantia na modalidade caução em dinheiro, que poderá ser prestada até o prazo de 15 (quinze) dias da assinatura do contrato.

**21.5.1** A não apresentação da garantia no prazo respectivo sujeitará o Contratado à multa moratória, no percentual de 0,1% (um décimo por cento) do valor do contrato, por cada dia de atraso, até o limite de 30 (trinta) dias, a ser apurada em procedimento administrativo.

**21.5.2** A abertura de procedimento administrativo por motivo de atraso na comprovação da garantia e, portanto, para apuração da multa moratória não interrompe a execução do contrato, salvo se, cautelarmente, assim decidir o Contratante.

**21.5.3** A apresentação da garantia com atraso não exime o Contratado do pagamento da multa moratória, a ser apurada em procedimento administrativo, quando o Contratado não proceder ao seu pagamento voluntário juntamente com a apresentação da garantia.

**21.5.4** Expirados os 30 (trintas) dias sem que a garantia tenha sido apresentada, o Contrato poderá ser rescindindo.

**21.5.5** Caso haja a rescisão contratual por não apresentação da garantia, o Contratado ficará sujeito também à multa por inexecução parcial ou total do contrato, conforme o caso, a ser devidamente apurado em procedimento administrativo para esta finalidade.

**21.6** A garantia, em quaisquer de suas modalidades, será utilizada, total ou parcialmente, para cobrir o que se lista a seguir: a) multas em geral, tais como as de natureza moratória, por descumprimento de obrigações contratuais, por inexecução total ou parcial do contrato e outras, previstas na legislação que regula as licitações e contratações públicas, os atos de improbidade e quaisquer formas de danos contra a administração pública; b) salários, verbas rescisórias trabalhistas de qualquer natureza, FGTS, contribuição previdenciária e quaisquer outros valores devidos aos empregados do Contratado referentes à execução do contrato; c) ressarcimento de valores, de qualquer natureza, devido ao Contratante; d) valores devidos ao Contratante por danos causados pela má-execução do contrato; e) quaisquer outros valores, relativos ao contrato, devidos pelo Contratado ao Contratante ou a terceiros.

**21.7** A caução em dinheiro deverá ser depositada em conta específica para esta finalidade, indicada pelo Contratante.

**21.7.1** O comprovante do depósito deverá ser autuado no processo a que se vincula o Contrato.

21.7.2 O Contratado poderá optar por prestar a caução em dinheiro, também no percentual de 3% (três por cento) do valor do contrato, mediante dedução nas duas primeiras faturas. Nesse caso, deverá solicitar ao Contratante, dentro do prazo que dispõe para apresentar essa modalidade de garantia, para que assim proceda, situação na qual será deduzido o percentual de 1,5% (um e meio por cento) do valor do contrato de cada fatura.

21.7.3 A caução em dinheiro exige que o contratado assine declaração dispondo estar ciente de que o valor depositado a título de garantia cobre todos os eventos previstos no item 21.6, letras "a" a "e", durante toda a execução do contrato, incluindo eventuais prorrogações de prazo.

21.7.4 A caução em dinheiro deverá ser complementada proporcionalmente aos valores que eventualmente forem adidos ao valor inicial do contrato.

21.7.5 A complementação da garantia, também em dinheiro, deverá ser efetivada no prazo de até 15 (quinze) dias da assinatura dos respectivos aditivos.

21.7.6 A não-complementação da caução em dinheiro sujeitam o Contratado ao procedimento disposto no item 21.5.

21.7.7 Ao fim do processo, não havendo motivos para execução da garantia, esta será devolvida integralmente ao Contratado, corrigida monetariamente, ou o remanescente, caso tenha sido executada parcialmente.

21.7.8 O Contratante, de ofício ou a requerimento do Contratado, terá o prazo de até 30 (trinta) dias, após o término do Contrato, para efetivar o levantamento da importância relativa à garantia.

**21.8** O instrumento de contrato ou documento equivalente referente à fiança bancária ou ao seguro-garantia deverão conter expressamente disposição no sentido de cobrir, durante toda a vigência do contrato, todos os eventos previstos no item 21.6, letras "a" a "e"; e, no caso de fiança bancária, deverá constar ainda renúncia do fiador ao benefício a que dispões o art. 827 do Código Civil.

21.8.1 O Contratante recusará a fiança bancária ou o seguro-garantia que não entender ao disposto acima, oficiando o Contratado para que a corrija ou preste outra modalidade de garantia.

21.8.2 A fiança bancária ou o seguro-garantia deverá ser complementado, nos mesmo termos dispostos no item 21.8, proporcionalmente aos valores que eventualmente forem adidos ao valor inicial do contrato, ou no caso de prorrogação da vigência contratual.

21.8.3 A complementação da garantia deverá ser efetivada no prazo de até 10 (dez) dias da assinatura dos respectivos aditivos.

21.8.4 A não-complementação da fiança bancária ou do seguro-garantia sujeitam o Contratado ao procedimento disposto no item 21.5.

21.8.5 Ao fim do processo, não havendo motivos para execução da garantia, haverá a devolução da apólice ou da carta fiança, acompanhada de declaração do Contratante de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

**21.9** A caução em títulos da dívida pública só será válida e, portanto, aceita pela Contratante, se os títulos tiverem sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

**21.10** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**22.1** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

22.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

22.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

22.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

22.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; e

22.1.5. Cometer fraude fiscal.

**22.2.** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

22.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

22.2.2. Multa de:

22.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

22.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

22.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

22.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

22.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

22.2.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

22.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

22.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

22.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

**22.3.** As sanções previstas nos subitens 22.2.1, 22.2.3, 22.2.4 e 22.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

**22.4.** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA                              |
|------|--|
| 1    | 0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |

|   |  |
|---|--|
| 2 | 0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 3 | 0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 4 | 1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato |
| 5 | 3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato |

Tabela 2

| INFRAÇÃO                           |  |      |
|------------------------------------|--|------|
| ITEM                               | DESCRIÇÃO  | GRAU |
| 1                                  | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;  | 05   |
| 2                                  | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;  | 04   |
| 3                                  | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;  | 03   |
| 4                                  | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;  | 02   |
| Para os itens a seguir, deixar de: |  |      |
| 5                                  | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;   | 02   |
| 6                                  | Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;   | 01   |
| 7                                  | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03   |
| 8                                  | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;   | 01   |
| 9                                  | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA   | 01   |

**22.5.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

22.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

22.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

22.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**22.6.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**22.7.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

22.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**22.8.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**22.9.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

**22.10.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**22.11.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**22.12.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **23. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO**

Mossoró/RN, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Divisão de Contratos – DICONT

\_\_\_\_\_  
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PROAE



### **3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

### **4. VALIDADE DA ATA**

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da data de homologação do pregão, não podendo ser prorrogada.

### **5. REVISÃO E CANCELAMENTO**

5.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

5.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

5.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

5.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

5.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

5.7.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

5.7.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.7.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

5.7.4. Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

5.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

5.9.1. Por razão de interesse público; ou

5.9.2. A pedido do fornecedor.

## 6. DAS PENALIDADES

6.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

6.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

6.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## 7. CONDIÇÕES GERAIS

7.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

7.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7.892/13.

7.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.

7.3.1. Contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

7.3.2. Contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances.

7.4. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data  
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(es)  
registrado(s)

## ANEXO III

### MINUTA DE TERMO DE CONTRATO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

#### TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO E A EMPRESA

A União, por intermédio da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA), com sede na Av. Francisco Mota, 572, na cidade de Mossoró/RN, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 24.529.265/0001-40, neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de .... de ..... de 20..., publicada no DOU de .... de ..... de ....., inscrito(a) no CPF nº ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) ..... inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão por Sistema de Registro de Preços nº ...../20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de fornecimento de refeições com exploração de espaço localizado nas dependências da UFERSA em .....(*Angicos, Caraúbas e Pau dos Ferros*), que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

| GRUPO | ITEM | DESCRIÇÃO           | UNIDADE | QUANTIDADE | QUANT TOTAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|-------|------|---------------------|---------|------------|-------------|----------------|-------------|
|       |      | Almoço parcial      | Und.    |            |             |                |             |
|       |      | Almoço integral     | Und.    |            |             |                |             |
|       |      | Jantar parcial      | Und.    |            |             |                |             |
|       |      | Jantar integral     | Und.    |            |             |                |             |
|       |      | Refeições coletivas | Und.    |            |             |                |             |

#### 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de ...../...../..... e encerramento em ...../...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.
- 2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

- 3.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

### **4. CLÁUSULA QUARTA – VALOR DA CONCESSÃO DO USO DO IMÓVEL**

- 4.1. Conforme art. 5º, da Lei nº 6.120, de 1974, em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei.
- 4.2. Não será considerada utilização em fim diferente do previsto no termo de entrega, a que se refere o [§ 2º do art. 79 do Decreto-Lei nº 9.760, de 1946](#), a cessão de uso a terceiros, a título gratuito ou oneroso, de áreas para exercício das seguintes atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão a que o imóvel foi entregue: I - posto bancário; II - posto dos correios e telégrafos; III - restaurante e lanchonete; IV - central de atendimento a saúde; V - creche; e VI - outras atividades similares que venham a ser consideradas necessárias pelos Ministros de Estado, ou autoridades com competência equivalente nos Poderes Legislativo e Judiciário, responsáveis pela administração do imóvel.
- 4.3. O valor pago mensalmente pela contratada, referente ao aluguel e vigilância desarmada, será de:**
- 4.3.1. Campus Angicos: R\$ 12.109,48 (Doze mil, cento e nove reais e quarenta e oito centavos);
- 4.3.2. Campus Caraúbas: R\$ 12.152,76 (Doze mil, cento e cinquenta e dois reais e setenta e seis centavos); e
- 4.3.3. Campus Pau dos Ferros: R\$ 12.177,45 (Doze mil, cento e setenta e sete reais e quarenta e cinco centavos).
- 4.3.4. Em relação ao consumo mensal de água e energia elétrica será custeada pela contratada da seguinte forma:**
- a) O valor do consumo de água e energia elétrica será aferido mensalmente, pelo fiscal do contrato, no equipamento específico de medição individualizada instalado no prédio, conforme os preços praticados pelas concessionárias do serviço público (vide anexo XVI do Edital) e acrescido ao valor mensal do aluguel e vigilância desarmada para pagamento pela empresa vencedora do certame.
- 4.4. O valor da cobrança mensal referente ao aluguel, vigilância desarmada, consumo de água e energia elétrica será descontado da fatura mensal através da compensação de Guia de Recolhimento da União (GRU) a ser paga pela contratante a contratada.**
- 4.5. Na hipótese de greve, devidamente reconhecida pelo Conselho Universitário-CONSUNI, em ato próprio, e independentemente de suspensão do calendário acadêmico, o contrato fica isento do

pagamento do valor da concessão durante o período de paralisação das atividades acadêmicas, contanto que ela supere o período de 15 (trinta) dias.

4.6. A empresa contratada, até 30 (trinta) dias após o fim da greve, poderá requerer o direito assegurado acima.

4.7. No período de recessos escolares e/ou paralisações das atividades de ensino e administrativas da instituição, por períodos iguais ou superiores a 15 (quinze) dias contínuos, o valor mensal da concessão sofrerá redução de 50% (cinquenta por cento).

## **5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

5.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:  
Fonte:  
Programa de Trabalho:  
Elemento de Despesa:  
PI:

5.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE**

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

7.2. O Valor referente à concessão do uso do imóvel será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data do início do contrato, pela variação do **IGP-M/FGV**.

7.3. O preço consignado no contrato referente à prestação de serviço de fornecimento de refeições será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do **INPC**.

7.3.1. O reajuste incidirá sobre o valor total das refeições.

7.3.2. Os valores correspondentes aos subsídios são discricionários.

7.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.6. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.7. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

8.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

## **9. CLÁUSULA NONA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

9.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

11.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO**

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES**

13.1. É vedado à CONTRATADA:

13.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN nº 05, de 2017.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS**

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

#### **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO**

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

#### **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO**

17.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Mossoró/RN, Seção Judiciária do Rio Grande do Norte, nos termos do artigo 109, inciso I, da CF/88.

17.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes e por 02 (duas) testemunhas.

....., ..... de..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-

## ANEXO IV

### PROPOSTA DE CARDÁPIO SEMANAL

| DIAS DA SEMANA | ALMOÇO  | JANTAR  |
|----------------|---|---|
| SEGUNDA        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melão</li> <li>- Legumes refogados no azeite</li> <li>- Soja refogada com legumes</li> <li>- Bife acebolado</li> <li>- Frango em Cubos</li> <li>- Arroz refogado</li> <li>- Farofa de cenoura</li> <li>- Feijão preto</li> <li>- Suco de acerola</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada de couve, alface e beterraba</li> <li>- Tomate recheado</li> <li>- Sobrecoxa assada</li> <li>- Cuscuz</li> <li>- Pão</li> <li>- Suco de cajá</li> <li>- Café puro</li> </ul>                                    |
| TERÇA          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laranja</li> <li>- Berinjela recheada</li> <li>- Alface, tomate e cenoura</li> <li>- Frango Assado</li> <li>- Bife de Panela</li> <li>- Arroz com ervilha</li> <li>- Cuscuz</li> <li>- Feijão carioca</li> <li>- Suco de abacaxi</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acelga, tomate e rúcula</li> <li>- Lasanha de abobrinha</li> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída a jardineira</li> <li>- Pão</li> <li>- Suco de uva</li> <li>- Café puro</li> </ul>                                  |
| QUARTA         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Banana</li> <li>- Salada crua colorida</li> <li>- Kibe vegetariano</li> <li>- Carne de sol acebolada</li> <li>- Peixe ao forno</li> <li>- Arroz com milho</li> <li>- Macarrão temperado</li> <li>- Feijão preto</li> <li>- Suco de goiaba</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada de batata, cenoura e chuchu</li> <li>- Bolinho de ricota com espinafre</li> <li>- Frango ao molho de tomate</li> <li>- Arroz refogado</li> <li>- Pão</li> <li>- Suco de acerola</li> <li>- Café puro</li> </ul> |
| QUINTA         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mamão</li> <li>- Vinagrete</li> <li>- Charuto de couve com soja</li> <li>- Frango assado</li> <li>- Almôndegas de carne ao molho de tomate</li> <li>- Arroz Refogado</li> <li>- Farofa de banana</li> <li>- Feijão carioca</li> <li>- Suco de caju</li> </ul>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macaxeira</li> <li>- Espaguete de legumes</li> <li>- Carne de sol acebolada</li> <li>- Pão</li> <li>- Suco de goiaba</li> <li>- Café puro</li> </ul>   |
| SEXTA          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abacaxi</li> <li>- Alface, tomate, cebola</li> <li>- Torta de grão de bico</li> <li>- Fricassê de frango</li> <li>- Carne com legumes</li> <li>- Arroz com cenoura</li> <li>- Macarrão ao molho de tomate</li> <li>- Feijão preto</li> <li>- Suco de cajá</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Batata recheada com soja</li> <li>- Repolho roxo, acelga e pepino</li> <li>- Frango ao molho branco</li> <li>- Arroz com cenoura</li> <li>- Pão</li> <li>- Suco de caju</li> <li>- Café puro</li> </ul>                |
| SÁBADO         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Melancia</li> <li>- Alface, rúcula e tomate</li> <li>- Panqueca salgada</li> <li>- Cozido na pressão</li> <li>- Isca de frango acebolada</li> <li>- Arroz com couve</li> <li>- Feijão carioca</li> <li>- Pirão</li> <li>- Suco de Uva</li> </ul>                     |   |

## ANEXO V

### Cardápio Mínimo para as Refeições coletivas:

**Salada de fruta:** banana, mamão, melão, laranja, uva, 200g por pessoa no mínimo.

**Granola:** cereais diversos, castanha, passas, 10g por pessoa no mínimo.

**Bolo Simples:** Bolo simples de ovos sem cobertura, 60g por pessoa no mínimo.

**Salgadinhos simples:** Pão de queijo, folhados, mini-pizza, coxinha de frango, pasteizinhos, 10 und. por pessoa.

**Bebidas:** Um tipo de suco de fruta tropical de polpa da época, gelado e adoçado. Café e leite adoçado a gosto. Iogurte e Refrigerante (mínimo exigido de 250ml/pessoa).

### Observações importantes:

- a) A CONTRATANTE informará a CONTRATADA com antecedência sobre a necessidade de refrigerante light e suco sem açúcar obedecendo às prescrições médicas ou nutricionais se existir. Disponibilizar leite condensado para a salada de frutas.
- b) O fornecimento de guardanapos e copos de plástico de 150ml, será de acordo com a proporcionalidade de participantes do evento.

## ANEXO VI

### RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA PARA O FUNCIONAMENTO DOS RESTAURANTES

#### 1) CAMPUS ANGICOS:

- Utensílios de servir (Pratos, bandejas, talheres e copos) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 300 pessoas;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições;
- Recipientes para preparo e acondicionamento de alimentos;
- Panelas diversas;
- Chapas para assar/grelhar alimentos;
- 01 Refresqueira industrial, com capacidade mínima de 100L;
- 01 Lavadora de louças industrial;
- 01 Liquidificador industrial
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.
- 08 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Dimensões internas : 505 x 300 mm.
- Colheres grandes (inox ou polietileno) incluindo pás culinárias para utilização nas caldeiras;
- Conchas grandes (inox ou polietileno);
- Espátulas (inox ou polietileno);
- Facas;
- Tábuas de polietileno para corte de vegetais/ carnes;
- Peneiras;
- Materiais para limpeza e higienização (rodos, vassouras, sacos de lixo, lixeiras grandes com tampas, luvas, aventais);
- Materiais para higienização nas Instalações Sanitárias (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido);
- Materiais para funcionamento (tais como dosador de detergente) e higienização da Lavadora de Louças Industrial;
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Equipamentos de escritório como mesa, cadeiras e estação de trabalho com computador e impressora;
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

#### 2) CAMPUS CARAÚBAS:

- Utensílios de servir (Pratos, bandejas, talheres e copos) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 300 pessoas;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições;
- Recipientes para preparo e acondicionamento de alimentos;
- Panelas diversas;
- Chapas para assar/grelhar alimentos;
- 01 Refresqueira Industrial, com capacidade mínima de 100L;
- 01 Forno industrial;
- 01 Liquidificador industrial
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.

- 08 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Dimensões internas : 505 x 300 mm.
- Colheres grandes (inox ou polietileno) incluindo pás culinárias para utilização nas caldeiras;
- Conchas grandes (inox ou polietileno);
- Espátulas (inox ou polietileno);
- Facas;
- Tábuas de polietileno para corte de vegetais/ carnes;
- Peneiras;
- Materiais para limpeza e higienização (rodos, vassouras, sacos de lixo, lixeiras grandes com tampas, luvas, aventais);
- Materiais para higienização nas Instalações Sanitárias (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido);
- Materiais para funcionamento e higienização da Lavadora de Louças Industrial;
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Equipamentos de escritório como mesa, cadeiras e estação de trabalho com computador e impressora;
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

### **3) CAMPUS PAU DOS FERROS:**

- Utensílios de servir (Pratos, bandejas, talheres e copos) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 300 pessoas;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições;
- Recipientes para preparo e acondicionamento de alimentos;
- Panelas diversas;
- Chapas para assar/grelhar alimentos;
- 01 Liquidificador industrial
- 01 Refresqueira Industrial, com capacidade mínima de 100L;
- 01 Lavadora de louças industrial
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.
- 08 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Dimensões internas : 505 x 300 mm.
- Colheres grandes (inox ou polietileno) incluindo pás culinárias para utilização nas caldeiras;
- Conchas grandes (inox ou polietileno);
- Espátulas (inox ou polietileno);
- Facas;
- Tábuas de polietileno para corte de vegetais/ carnes;
- Peneiras;
- Materiais para limpeza e higienização (rodos, vassouras, sacos de lixo, lixeiras grandes com tampas, luvas, aventais);
- Materiais para higienização nas Instalações Sanitárias (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido);
- Materiais para funcionamento e higienização da Lavadora de Louças Industrial;
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Equipamentos de escritório como mesa, cadeiras e estação de trabalho com computador e impressora;
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

**ANEXO VII**

**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE PARA OS RESTAURANTES**

**1) CAMPUS ANGICOS**

| Item | Descrição dos equipamentos  | Qtd |
|------|---|-----|
| 1    | CARRO PARA TRANSP. E RECOLHIMENTO DE DETRITOS. Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço inox com pedal; carro para recolhimento e transporte de detritos, executado em aço inoxidável, tendo as seguintes características gerais: recipiente cilíndrico executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotado de tampa e alças no mesmo material; acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; montado sobre 03 (três) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; capacidade mínima de 70 litros; dimensões mínimas: 390x390x 730 mm (CxLxA).  | 04  |
| 2    | MESA COM TAMPO EM POLIPROPILENO. Mesa com tampo em polipropileno, destinada as operações de preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano confeccionado em placa de polipropileno rígido com espessura mínima de 20mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; prateleira de apoio, instalada abaixo do plano da mesa, com plano liso ou perfurado, confeccionada chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4" para os pés e de 1" para os contraventamentos; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1400 x 700 x 900 mm (CxLxA). CATMAT: 150942.   | 01  |
| 3    | CARRO AUXILIAR 3 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 03 (três) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304- 18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade para 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm. Garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.   | 01  |
| 4    | CALDEIRÃO INDUSTRIAL 500L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás glp - cap. 500l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. É construído com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. A câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimador clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. Em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. A tampa robusta é de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.                           | 01  |
| 5    | CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás glp - cap. 300l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. São construídos com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. A câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimado a clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. Em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. A tampa robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.                       | 01  |
| 6    | PRATELEIRA LISA COM MÃO FRANCESA; Tampo e mão francesa confeccionado em aço inox AISI-304, liga 18.8, medindo aproximadamente 1000x350mm(CXL). Padrão americano, espessura 1,27 mm. acompanha buchas e parafusos para fixação. CATMAT: 150678.  | 05  |
| 7    | MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO. Mesa para apoio do descascador; mesa de apoio para máquina de descascar batatas, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: tampo executado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, provido de furo para o tubo de dreno da máquina; caixa decantadora removível, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, com fundo e laterais perfurados, destinada a conter as cascas das batatas; bandeja aparadora da decantação, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotada de conexão de dreno; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano; pés confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4"; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. características técnicas: dimensões mínimas: 600x600x600mm(c x l x a). | 01  |
| 8    | DESCASCADOR DE LEGUMES; Descascador industrial de batatas, em cozinhas profissionais, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: corpo confeccionado em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; câmara interna com revestimento em material abrasivo com granulação tecnicamente adequada. Características técnicas: potência motriz: 1/3 cv; tensão: 220v; consumo: 0,46 kW/h; capacidade por operação: 10 kg ou 150 kg/h (média); disco: 340 rpm; dimensões aproximadas: 460x550x710mm (CxLxA).. garantia mínima de 12 meses.   | 01  |
| 9    | ARMARIO EM AÇO COM 02 PORTAS. armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio p/   | 02  |

|    |  |     |
|----|--|-----|
|    | guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediárias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés me contato com o piso. Dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (CxLxA)  |     |
| 10 | CARRO AUXILIAR 2 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 02 (dois) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304-18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade mínima: 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm (CxLxA) garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.   | 01  |
| 11 | ESTANTE EM AÇO INOX PARA. Estante perfurada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (04) quatro planos com furos executados por processo de puncionamento e repuxe, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm(CxLxA).   | 05  |
| 12 | ESTANTE EM AÇO INOX. Estante em aço inox para guarde de alimentos não perecíveis.  | 05  |
| 13 | REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX COM 4 PORTAS. Refrigerador vertical, industrial provido de 04 (quatro) portas , executado em aço inoxidável, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades. características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável AISI 304-18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304-18/8 e interno em placa de pvc branco ou alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; gabinete com dimensões adequadas para acondicionamento de recipientes gastronorms; prateleiras gradeadas removíveis executadas em aço inoxidável; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés tubulares em aço inoxidável AISI- 304-18/8, dotada de sapata em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões: 1.300 x 550 x 1.800 mm (LxPxA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 04 (quatro); quantidade de prateleiras: 06 (seis); capacidade (nominal): 850 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194. | 01  |
| 14 | REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS; Refrigerador vertical industrial em aço inox, média temperatura, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades, com as seguintes características: características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável ABNT-304, liga 18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável ABNT- 304-18/8 e interno em alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; prateleiras gradeadas , removíveis executadas em aço inox; gabinete próprio para receber recipientes na padronização gastronorm; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI- 304-18/8, com sapata de nivelamento em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões mínimas: 640 x 550 x 1.800 mm (CxLxA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 02 (duas); quantidade de prateleiras: 03 (três). Capacidade (nominal) mínima: 410 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.               | 02  |
| 15 | CADEIRA PLÁSTICA. Produzida com matéria-prima 100% virgem. Produto aditivado com anti-UV, ou seja, resistente a raios solares e de fácil limpeza. Produto compacto, leve, fácil de limpar, empilhável, design moderno, anatômica e confortável. Ficha técnica: confeccionada em polipropileno, aditivos e tubos de alumínio. Pernas anodizadas. Coloração injetada no polipropileno. Carga máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.   | 198 |
| 16 | MESA PARA REFEITÓRIO COM ESTRUTURA DE QUADRO METÁLICO PARA 6 (SEIS) LUGARES E 4 (QUATRO) PÉS. Tampo de granito: tampo constituído em granito preto polido, espessura 3 cm, alta resistência ao impacto, baixa absorção de água. Deverá ser perfeitamente plano, compacto, isento de fragmentos calcários ou qualquer material estranho. Deverá apresentar aresta abaulada com acabamento simples em toda a borda, coloração uniforme, sem rachaduras e dimensões perfeitamente regulares. O tampo deverá ser afixado à estrutura com ventosas. Estrutura metálica: confeccionada em tubo de aço carbono 50x30 e 3 polegadas de cor cinza claro com tratamento antiferrugem e com pés emborrachados. Dimensões: (180x80x74) cm (CxLxA).   | 33  |
| 17 | TELEFONE   | 01  |
| 18 | FOGÃO INDUSTRIAL DE 06 BOCAS. Fogão a gás, totalmente inoxidável, tipo industrial, próprio para cocção dos mais diferentes alimentos em medias e grandes quantidades. Características construtivas: - quadro superior executado em aço inoxidável aisi - 304-18/8, bandejas aparadoras de resíduos em aço inoxidável aisi - 304-18/8, trempes e queimadores de alta potência em ferro fundido, - registro de gás com duas graduações de chama - tubo de distribuição executado em aço pintado, - estrutura executada em aço inoxidável aisi-304.18/8. Pés com sapatas niveladoras em polietileno. Características técnicas: dimensões do fogão: 1500x100x850mm, quantidade de trempes 06(seis), dimensões das trempes: 400x400mm, 02 queimadores de 900 gramas: dupla coroa de chama, 04 queimadores de 300 gramas: simples. Garantia mínima de 12 meses.  | 01  |
| 19 | MESA LISA EM AÇO INOX COM RODÍZIOS; Mesa em aço inoxidável, lisa, destinada ao apoio as operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, borda com 40mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNTABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4" para os pés e de 1" para os contraventamentos, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Dimensões mínimas: 1000 x 600 x 900 mm.(CxLxA).   | 01  |

|    |  |    |
|----|--|----|
| 20 | CARRO TIPO PLATAFORMA; carro plataforma para transporte de sacarias, caixas, etc., com as seguintes características gerais: plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão ABNT 304-18/8; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT-304- 18/8, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; 04 (quatro) rodízios maciços de aproximadamente 03 (três) polegadas, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios; dimensões mínimas: 900 x 600 x 900 mm (CxLxA), capacidade mínima: 200 kg;  | 02 |
| 21 | CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES; Carro para remolho de talheres, tipo caçamba, tendo as seguintes características gerais: caçamba executada em chapa de aço inoxidável AISI 304- 18/8, com cantos retos, med. 580 x 580 x 250 mm, provida de dreno. estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável, provida de rodízios extra-reforçados de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 580 x 580 x 550 mm.   | 01 |
| 22 | FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 20GNS. forno combinado eletromecânico a gás cap. 20 gns, painel digital, para 20 gn's/1x65mm. Forno construído inteiramente em aço inoxidável e visor frontal com vidro duplo temperado; possui comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo; capacidade de 20 gns 1/1x65mm, compatível para gns de demais profundidades e grelhas; temperatura de câmara varia 50°C a 250°C; possui funções de assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/corar, regenerar, descongelar com tela de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down (esfriamento); iluminação interna com comando liga/desliga no painel; suporte interno removível para gns, equipados com rodízio para carga/descarga rápida; possui cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização; geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto; possui também a opção de injeção de vapor manual através de comando independente; inclui kit básico de acessórios para operação de forno: 01 base em aço inox, desmontável, com suporte para gns, gaiola extra equipada com rodízios, capacidade de 20 gns 1/1, carro de troca rápida, com rodízios para locomoção de gaiola removível, 20 gns 1/1 65mm perfurada, 20 gns 1/1 65mm, 20 gns 1/1 30mm, 01 gns 1/1x45mm para batata frita, 01 grelhas 1/1, 01 grelha para 6 frangos, 20 tampa 1/1; dados técnicos: consumo aproximado de gás: 106,62kbtu; dimensões aproximadas: 967x1388x1197mm (l.xPxA); tensão: 220v – monofásico; potência 0,8kw; | 01 |
| 23 | TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); Display de cristal líquido (Lcd); -escala min. de : -50 a 200°C/ - 58 a 329°F -precisão mínima de: (+) ou (-) 1°C entre 40 a 150°C; -resolução min. de: 0,1°C/0,1°F; -tempo mín. de atualização: 1 seg. -prova d'água: IP67; temperatura ambiental: 0 a 50°C/32 a 122°F; -alimentação: 1 bateria de no min. 1,5v LR44 ou equivalente; -duração da bateria: cerca de 5h; -dimensões min. do display: 18 x 8,5mm; -dimensões min. do haste: 3,5 x 120mm; dimensões min. do instrumento: 41,5 x 17 x 189mm.  | 01 |
| 24 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 25 LITROS; Liquidificador tipo industrial, com copo para capacidade de 25 litros confeccionado em aço inoxidável AISI-304, hélices (facas) trituradoras em aço inoxidável AISI-304, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada. dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. motor de 1.1/2 cv, monofásico, 220 v, 50/60 hz. dimensões mínimas: 450 x 580 x 1215 mm (AXLXP).   | 01 |
| 25 | CADEIRA AUXILIAR FIXA, tipo interlocutor, assento revestido em 100% poliéster cor azul royal medindo 430mm x 400mm e 30mm (Largura, comprimento e altura); material do encosto espuma em poliuretano injetado, material revestido em tecido 100% poliéster de cor azul royal medindo 360mm x 270mm, 30mm (Largura, comprimento e altura), a parte posterior do encosto deverá ser revestido em TNT, a fixação do encosto e assento deverá ser com porca garra 1/4, a cadeira deverá ser estruturada com base em aço tubo 7/8 na chapa de aço SAE 16, com tratamento anticorrosivo e acabamento pintado pelo processo epóxi, com sapatas de borracha. A altura de cadeira em relação ao piso é 46cm. A espuma do assento e encosto deveram ser injetada com densidade D18 kg/m².  | 02 |
| 26 | MESA EM L.   | 02 |
| 27 | ESTACAO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"   | 02 |
| 28 | LEITOR DE IMAGEM PARA OPERAÇÕES DE ALTO VOLUME. Características Gerais: Leitor de imagem para operações de alto volume; O equipamento deve fazer a leitura da maioria dos códigos 1D e 2D, inclusive direto de telas de smartphones e cartões de identificação. Bem como leituras direto do monitor e códigos QR Code. Distância mínima de Leitura: 30 cm. Conexão USB funciona como cabo de força. Entradas auxiliares: USB: Leitor secundário. Certificado IP5X, que indica que a estrutura do equipamento está protegida contra poeira. Peso aproximado: 530g. Dimensões aproximadas: 14,8cm x 15,2cm x 8,5cm. Acompanha 01 leitor e 01 cabo. Interfaces do Sistema: USB, teclado Wedge , RS232, IBM 46xx (RS485). Temperatura de operação: 0° C a 40° C. Garantia do fabricante de 03 anos. Similar a marca Honeywell, modelo Solaris 7980g ou superior. Marca: SOLARIS  | 01 |
| 29 | ARMÁRIO TIPO SECRETÁRIA. armário, material mdf, tipo baixo, quantidade de portas 2 un., acabamento superficial laminado melamínico, cor cinza argila, altura 760mm, largura 800mm, profundidade 460mm.   | 02 |
| 30 | MESA DE DISTRIBUIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis "u" e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão – potência 4 kw – 220 v, dimensões mínimas: 2800x1000x900mm (CxLxA). , provido de esteira para apoio dos pratos, com capacidade para 08 GNS1/-200 (recipientes não incluso), revestido nas 04, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas.  | 01 |
| 31 | MESA DE REPOSIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis "u" e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão, com capacidade para 05 GNS 1/-200 (recipientes não incluso), potência 04kw – 220 v, dimensões aproximadas 1800x600x900mm (CxLxA). Revestido nas 04 faces.  | 01 |
| 32 | MESA EM AÇO INOX C/ ESTEIRA P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS frios; Tampo com rebaxe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou submúltiplos (recipientes não incluso), estrutura de apoio executada em perfis "u" e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável. potência 1/5 cv – 220 v, dimensões aproximadas a 1460x600x900mm (CxLxA). provido de esteira para apoio dos pratos, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas. Garantia mínima de   | 01 |

|    |   |    |
|----|---|----|
|    | 12 meses. Acompanha: 08 (oito) recipientes gastronorms em aço inoxidável ABNT-304-18/8, tipo 1/1-65 com tampa para encaixe em linha de distribuição fria.   |    |
| 33 | PASS THROUGH QUENTE. Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura:+40° a +80°C. Aquecimento: resistência blindada; controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura. Prateleiras:6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox 304 escovado e interno em aço inox 304; pés reguláveis; capacidade:12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão:220v-monofásico.   | 01 |
| 34 | PASS THROUGH FRIO COM 01 PORTA. Refrigeração de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura:+1° a +7°C.; Refrigeração com ar forçado com serpentina aletada, controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura e degelo automático natural; prateleiras 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox escovado e interno em aço inox 304. Pés reguláveis; capacidade 12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão:220v-monofásico.Potência aproximada:380w. Similar a marca gelopar – modelo gpta -072 | 01 |
| 35 | COIFAS  | 02 |
| 36 | CADEIRA GIRATÓRIA ESPALDAR BAIXO - TIPO DIGITADOR COM BRAÇOS  | 03 |
| 37 | BEBEDOURO ACESSÍVEL DE PRESSÃO. Bebedouro de pressão; Acessível (para pessoas com mobilidade reduzida, deficientes físicos e visuais); Número mínimo de torneiras: 2; Material: Aço inox; Dimensões mínimas aproximadas: 570 x 460 x 480 mm; Volume interno mínimo: 3 L; Capacidade mínima: 7,2 l/h; Temperatura de resfriamento: 10°C; Vazão máxima: 60 l/h; Voltagem: 220 V; Garantia: 12 meses; CATMAT: 68608.   | 01 |
| 38 | MESA PARA SALA DE AULA, confeccionado em melaminico 25mm de espessura, 0,74m de altura e 1,0m x 0,70m (comprimento e largura), a mesa para sala de aula deve ser confeccionada na cor cinza com acabamento nas bordas post forming 180°, estrutura das mesas em tubo de aço chapa sae 18 oblongo, com pintura pelo sistema eletrostático a pó na cor cinza, as pernas da mesa deverão possuir dutos para fiação elétrica e logica com tampa de saque rápido medindo no mínimo 02cm x 10cm x 0,74cm (largura, comprimento, altura), as pernas deverão estar equipadas com sapata de borracha e regulagem de nivelamento de piso  | 01 |
| 39 | RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm   | 13 |
| 40 | RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. dimensões internas : 505 x 300 mm   | 05 |
| 41 | ARMÁRIO TIPO VESTIÁRIO - 16 PORTAS - 123 X 40 X 198 CM (L X P X A)<br>Especificação: Características Gerais: Armário tipo vestiário - 16 portas. Tratamento anti-ferrugem, pintura em pó eletrostático (epoxi) na cor cinza, fechamento em fechadura com duas chaves; dobradiças internas para evitar arrombamentos com abertura de 135°. Construído integralmente em aço 18, inclusive os pés; Portas com ventilação tipo veneziana; Dimensões aproximadas: 1230 x 400 x 1980 mm (l x p x a). Garantia mínima de 12 meses a partir do recebimento do produto. Marca: Soletrando móveis   | 02 |

## 2) CAMPUS CARAÚBAS

| Item | Descrição dos equipamentos  | Qtd |
|------|---|-----|
| 1    | CARRO PARA TRANSP. E RECOLHIMENTO DE DETRITOS. Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço inox com pedal; carro para recolhimento e transporte de detritos, executado em aço inoxidável, tendo as seguintes características gerais: recipiente cilíndrico executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotado de tampa e alças no mesmo material; acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; montado sobre 03 (três) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; capacidade mínima de 70 litros; dimensões mínimas: 390x390x 730 mm ( CxLxA).   | 07  |
| 2    | MESA COM TAMPO EM POLIPROPILENO. Mesa com tampo em polipropileno, destinada as operações de preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano confeccionado em placa de polipropileno rígido com espessura mínima de 20mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; prateleira de apoio, instalada abaixo do plano da mesa, com plano liso ou perfurado, confeccionada chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4" para os pés e de 1" para os contraventamentos; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1400 x 700 x 900 mm (CxLxA). CATMAT: 150942. | 01  |
| 3    | CARRO AUXILIAR 3 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 03 (três) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304- 18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade para 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm. Garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.   | 01  |
| 4    | CALDEIRÃO INDUSTRIAL 500L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás glp - cap. 500l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias.   | 01  |

|    |  |    |
|----|--|----|
|    | É construído com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. A câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimador clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. Em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. A tampa robusta é de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. O equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.  |    |
| 5  | CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás glp - cap. 300l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. São construídos com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. A câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimado a clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. Em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. A tampa robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.  | 01 |
| 6  | PRATELEIRA LISA COM MÃO FRANCESA; Tempo e mão francesa confeccionado em aço inox AISI-304, liga 18.8, medindo aproximadamente 1000x350mm(CXL). Padrão americano, espessura 1,27 mm. acompanha buchas e parafusos para fixação. CATMAT: 150678.   | 05 |
| 7  | MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO. Mesa para apoio do descascador; mesa de apoio para máquina de descascar batatas, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: tampo executado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, provido de furo para o tubo de dreno da máquina; caixa decantadora removível, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, com fundo e laterais perfurados, destinada a conter as cascas das batatas; bandeja aparadora da decantação, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotada de conexão de dreno; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano; pés confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4"; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. características técnicas: dimensões mínimas: 600x600x600mm(c x l x a).  | 01 |
| 8  | DESCASCADOR DE LEGUMES; Descascador industrial de batatas, em cozinhas profissionais, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: corpo confeccionado em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; câmara interna com revestimento em material abrasivo com granulação tecnicamente adequada. Características técnicas: potência motriz: 1/3 cv; tensão: 220v; consumo: 0,46 kw/h; capacidade por operação: 10 kg ou 150 kg/h (média); disco: 340 rpm; dimensões aproximadas: 460x550x710mm (CxLxA). Garantia mínima de 12 meses.   | 01 |
| 9  | ARMARIO EM AÇO COM 02 PORTAS. armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio p/ guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (CxLxA)  | 02 |
| 10 | CARRO AUXILIAR 2 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 02 (dois) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304-18/8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade mínima: 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm (CxLxA) garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.   | 01 |
| 11 | ESTANTE EM AÇO INOX PARA. Estante perfurada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (04) quatro planos com furos executados por processo de punção e repuxe, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm (CxLxA).   | 05 |
| 12 | ESTANTE EM AÇO INOX.(ARMARIO EM INOX PARA GUARDA DE UTENSÍLIOS). Armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio p/ guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (CxLxA)   | 05 |
| 13 | REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX COM 4 PORTAS. Refrigerador vertical, industrial provido de 04 (quatro) portas , executado em aço inoxidável, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades. características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável AISI 304-18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304-18/8 e interno em placa de pvc branco ou alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; gabinete com dimensões adequadas para acondicionamento de recipientes gastronorms; prateleiras gradeadas removíveis executadas em aço inoxidável; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura pôr termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés tubulares em aço inoxidável AISI- 304-18/8, dotada de sapata em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões: 1.300 x 550 x 1.800 mm (LXPXA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 04 (quatro); quantidade de prateleiras: 06 (seis); capacidade (nominal): 850 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194. | 01 |

|    |  |     |
|----|--|-----|
| 14 | REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS; Refrigerador vertical industrial em aço inox, média temperatura, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades, com as seguintes características: características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável ABNT-304, liga 18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável ABNT-304-18/8 e interno em alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de aço combinada para fechamento e vedação das portas; prateleiras gradeadas, removíveis executadas em aço inox; gabinete próprio para receber recipientes na padronização gastronorm; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI-304-18/8, com sapata de nivelamento em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões mínimas: 640 x 550 x 1.800 mm (CXLXA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 02 (duas); quantidade de prateleiras: 03 (três). Capacidade (nominal) mínima: 410 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.   | 02  |
| 15 | CADEIRA PLÁSTICA. Produzida com matéria-prima 100% virgem. Produto aditivado com anti-UV, ou seja, resistente a raios solares e de fácil limpeza. Produto compacto, leve, fácil de limpar, empilhável, design moderno, anatômica e confortável. Ficha técnica: confeccionada em polipropileno, aditivos e tubos de alumínio. Pernas anodizadas. Coloração injetada no polipropileno. Carga máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.   | 198 |
| 16 | MESA PARA REFEITÓRIO COM ESTRUTURA DE QUADRO METÁLICO PARA 6 (SEIS) LUGARES E 4 (QUATRO) PÉS. Tampo de granito: tampo constituído em granito preto polido, espessura 3 cm, alta resistência ao impacto, baixa absorção de água. Deverá ser perfeitamente plano, compacto, isento de fragmentos calcários ou qualquer material estranho. Deverá apresentar aresta abaulada com acabamento simples em toda a borda, coloração uniforme, sem rachaduras e dimensões perfeitamente regulares. O tampo deverá ser afixado à estrutura com ventosas. Estrutura metálica: confeccionada em tubo de aço carbono 50x30 e 3 polegadas de cor cinza claro com tratamento antiferrugem e com pés emborrachados. Dimensões: (180x80x74) cm (CXLXA).   | 33  |
| 17 | REFRESQUEIRA INDUSTRIAL; Refresqueira industrial em inox com as seguintes características mínimas: capacidade para 100lts; 4 torneiras industriais; 2 bandejas para respingos;   | 01  |
| 18 | MESA LISA EM AÇO INOX COM RODÍZIOS; Mesa em aço inoxidável, lisa, destinada ao apoio as operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, borda com 40mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNTABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4" para os pés e de 1" para os contraventamentos, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 1000 x 600 x 900 mm.(CXLXA).   | 01  |
| 19 | CARRO TIPO PLATAFORMA; carro plataforma para transporte de sacarias, caixas, etc., com as seguintes características gerais: plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão ABNT 304-18/8; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT-304-18/8, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; 04 (quatro) rodízios maciços de aproximadamente 03 (três) polegadas, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios; dimensões mínimas: 900 x 600 x 900 mm (CXLXA). capacidade mínima: 200 kg;   | 02  |
| 20 | CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES; Carro para remolho de talheres, tipo caçamba, tendo as seguintes características gerais: caçamba executada em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8, com cantos retos, med. 580 x 580 x 250 mm, provida de dreno. estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável, provida de rodízios extra-reforçados de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 580 x 580 x 550 mm.  | 01  |
| 21 | FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 20GNS. forno combinado eletromecânico a gás cap. 20 gns, painel digital, para 20 gn's1/1x65mm. Forno construído inteiramente em aço inoxidável e visor frontal com vidro duplo temperado; possui comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo; capacidade de 20 gns 1/1x65mm, compatível para gns de demais profundidades e grelhas; temperatura de câmara varia 50°C a 250°C; possui funções de assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/corar, regenerar, descongelar com tela de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down (esfriamento); iluminação interna com comando liga/desliga no painel; suporte interno removível para gns, equipados com rodízio para carga/descarga rápida; possui cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização; geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto; possui também a opção de injeção de vapor manual através de comando independente; inclui kit básico de acessórios para operação de forno: 01 base em aço inox, desmontável, com suporte para gns, gaiola extra equipada com rodízios, capacidade de 20 gns 1/1, carro de troca rápida, com rodízios para locomoção de gaiola removível, 20 gns 1/1 65mm perfurada, 20 gns 1/1 65mm, 20 gns 1/1 30mm, 01 gns 1/1x45mm para batata frita, 01 grelhas 1/1, 01 grelha para 6 frangos, 20 tampa 1/1; dados técnicos: consumo aproximado de gás: 106,62kbtu; dimensões aproximadas: 967x1388x1197mm (LxPxA); tensão: 220v – monofásico; potência 0,8kw; | 01  |
| 22 | TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); Display de cristal líquido (Lcd); -escala min. de: -50 a 200°C/ - 58 a 329°F -precisão mínima de: (+) ou (-) 1°C entre 40 a 150°C; -resolução min. de: 0,1°C/0,1°F; -tempo mín. de atualização: 1 seg. -prova d'água: ip67; temperatura ambiental: 0 a 50°C/32 a 122°F; -alimentação: 1 bateria de no min. 1,5v lr44 ou equivalente; -duração da bateria: cerca de 5h; -dimensões min. do display: 18 x 8,5mm; -dimensões min. do haste: 3,5 x 120mm; dimensões min. do instrumento: 41,5 x 17 x 189mm.   | 01  |
| 23 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 15 LITROS; liquidificador tipo industrial, com copo para capacidade de 15 litros confeccionado em aço inoxidável AISI-304, hélices (facas) trituradoras em aço inoxidável AISI-304, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada. dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. motor de 1.1/2 cv, monofásico, 220 v, 50/60 hz.   | 01  |
| 24 | CADEIRA GIRATÓRIA COM O ESPALDAR BAIXO. Marca: Tecno 2000.   | 02  |

|    |   |    |
|----|---|----|
| 25 | MESA EM L. Marca: Miranti   | 02 |
| 26 | ESTACAO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"  | 01 |
| 27 | LEITOR DE CÓDIGO DE BARRAS. Marca: Datalogic  | 01 |
| 28 | LEITOR DE CÓDIGO DE BARRAS. Tipo Scanner 7980G 2D. Marca: Honeywell   | 01 |
| 29 | NO BREAK COM MÓDULO DE BATERIA  | 01 |
| 30 | BALANÇA TIPO PLATAFORMA. BALANÇA TIPO PLATAFORMA (600X600mm), capacidade 300kg  | 01 |
| 31 | GAVETEIRO VOLANTE COM 04 GAVETAS. Marca: Marzo Vitorino   | 01 |
| 32 | MESA DE DISTRIBUIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis "u" e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão – potência 4 kw – 220 v, dimensões mínimas: 2800x1000x900mm (CXLXA). , provido de esteira para apoio dos pratos, com capacidade para 08 GNS1/-200 (recipientes não incluso), revestido nas 04, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas.   | 01 |
| 33 | MESA DE REPOSIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis "u" e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão, com capacidade para 05 GNS 1/-200 (recipientes não incluso), potência 04kw – 220 v, dimensões aproximadas 1800x600x900mm (CXLXA). Revestido nas 04 faces.   | 01 |
| 34 | MESA EM AÇO INOX C/ ESTEIRA P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS frios; Tampo com rebaixe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou submúltiplos (recipientes não incluso), estrutura de apoio executada em perfis "u" e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável. potência 1/5 cv – 220 v, dimensões aproximadas a 1460x600x900mm (CXLXA). provido de esteira para apoio dos pratos, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas. Garantia mínima de 12 meses. Acompanha: 08 (oito) recipientes gastronorms em aço inoxidável ABNT-304-18/8, tipo 1/1-65 com tampa para encaixe em linha de distribuição fria. | 01 |
| 35 | PASS THROUGH QUENTE. Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura:+40° a +80°C. Aquecimento: resistência blindada; controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura. Prateleiras:6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox 304 escovado e interno em aço inox 304; pés reguláveis; capacidade:12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão:220v-monofásico.   | 01 |
| 36 | PASS THROUGH FRIO COM 01 PORTA. Refrigeração de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura:+1° a +7°C.; Refrigeração com ar forçado com serpentina aletada, controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura e degelo automático natural; prateleiras 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox escovado e interno em aço inox 304. Pés reguláveis; capacidade 12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão:220v-monofásico.Potência aproximada:380w. Similar a marca gelopar – modelo gpta -072   | 01 |
| 37 | PALLETE DE PLASTICO.  | 03 |
| 38 | RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL. Recipiente em aço inoxidável GN-1/1 x 65mm. Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. dimensões internas : 505 x 300 mm.  | 05 |
| 39 | RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm   | 13 |
| 40 | ARMÁRIO TIPO VESTIÁRIO. Armário tipo vestiário com 16 portas. Dimensões: 123 x 40x 198 cm (L x P x A). Características Gerais: Armário tipo vestiário - 16 portas. Tratamento anti-ferrugem, pintura em pó eletrostático (epóxi) na cor cinza, fechamento em fechadura com duas chaves; dobradiças internas para evitar arrombamentos com abertura de 135°. Construído integralmente em aço 18, inclusive os pés; Portas com ventilação tipo veneziana; Dimensões aproximadas: 1230 x 400 x 1980 mm (l x p x a). Garantia mínima de 12 meses a partir do recebimento do produto. Marca: Soletorando móveis  | 02 |
| 41 | CORTADOR/ FATIADOR DE FRIOS   | 01 |
| 42 | BEBEDOURO INDUSTRIAL  | 01 |
| 43 | GAVETEIRO VOLANTE COM 4 GAVETAS   | 01 |

### 3) CAMPUS PAU DOS FERROS

| Item | Descrição   | Qty |
|------|---|-----|
| 1    | CARRO PARA TRANSP. E RECOLHIMENTO DE DETRITOS. Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço inox com pedal; carro para recolhimento e transporte de detritos, executado em aço inoxidável, tendo as seguintes características gerais: recipiente cilíndrico executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotado de tampa e alças no mesmo material; acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; montado sobre 03 (três) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; capacidade mínima de 70 litros; dimensões mínimas: 390x390x 730 mm.(CxLxA) | 07  |

|    |   |    |
|----|---|----|
| 2  | MESA COM TAMPO EM POLIPROPILENO. Mesa com tampo em polipropileno, destinada as operações de preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano confeccionado em placa de polipropileno rígido com espessura mínima de 20mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; prateleira de apoio, instalada abaixo do plano da mesa, com plano liso ou perfurado, confeccionada chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4" para os pés e de 1" para os contraventamentos; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1400 x 700 x 900 mm(CXLXA). CATMAT: 150942.  | 01 |
| 3  | CARRO AUXILIAR 3 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 03 (três) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304- 18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade para 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm. Garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.   | 01 |
| 4  | CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás glp - cap. 300l, o recipiente interno e construídos totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. São construídos com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. A câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimado a clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. Em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. A tampa robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.                      | 02 |
| 5  | PRATELEIRA LISA COM MÃO FRANCESA; Tampo e mão francesa confeccionado em aço inox AISI-304, liga 18.8, medindo aproximadamente 1000x350mm(CXL). Padrão americano, espessura 1,27 mm. acompanha buchas e parafusos para fixação. CATMAT: 150678.  | 05 |
| 6  | MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO. Mesa para apoio do descascador; mesa de apoio para máquina de descascar batatas, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: tampo executado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, provido de furo para o tubo de dreno da máquina; caixa decantadora removível, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, com fundo e laterais perfurados, destinada a conter as cascas das batatas; bandeja aparadora da decantação, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotada de conexão de dreno; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano; pés confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4"; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. características técnicas: dimensões mínimas: 600x600x600mm(c x l x a). | 01 |
| 7  | DESCASCADOR DE LEGUMES; Descascador industrial de batatas, em cozinhas profissionais, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: corpo confeccionado em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; câmara interna com revestimento em material abrasivo com granulação tecnicamente adequada. Características técnicas: potência motriz: 1/3 cv; tensão: 220v; consumo: 0,46 kW/h; capacidade por operação: 10 kg ou 150 kg/h (média); disco: 340 rpm; dimensões aproximadas: 460x550x710mm (CxLxA). Garantia mínima de 12 meses.  | 01 |
| 8  | ARMARIO EM AÇO COM 02 PORTAS. armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio p/ guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediárias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (CxLxA)   | 02 |
| 9  | CARRO AUXILIAR 2 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 02 (dois) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304-18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade mínima: 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm(CxLxA) garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.   | 01 |
| 10 | ESTANTE EM AÇO INOX. Estante perfurada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (04) quatro planos com furos executados por processo de punçionamento e repuxe, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm (CxLxA).  | 05 |
| 11 | ESTANTE EM AÇO INOX. Armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio p/ guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediárias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (CxLxA)  | 05 |
| 12 | REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX COM 4 PORTAS. Refrigerador vertical, industrial provido de 04 (quatro) portas , executado em aço inoxidável, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades. características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e   | 02 |

|    |   |     |
|----|---|-----|
|    | lateral) em aço inoxidável AISI 304-18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304-18/8 e interno em placa de pvc branco ou alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; gabinete com dimensões adequadas para acondicionamento de recipientes gastronorms; prateleiras gradeadas removíveis executadas em aço inoxidável; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés tubulares em aço inoxidável AISI- 304-18/8, dotada de sapata em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões: 1.300 x 550 x 1.800 mm (LXPXA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 04 (quatro); quantidade de prateleiras: 06 (seis); capacidade (nominal): 850 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.  |     |
| 13 | REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS; Refrigerador vertical industrial em aço inox, média temperatura, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades, com as seguintes características: características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável ABNT-304, liga 18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável ABNT- 304-18/8 e interno em alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; prateleiras gradeadas , removíveis executadas em aço inox; gabinete próprio para receber recipientes na padronização gastronorm; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI- 304-18/8, com sapata de nivelamento em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões mínimas: 640 x 550 x 1.800 mm (CxLxA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 02 (duas); quantidade de prateleiras: 03 (três). Capacidade (nominal) mínima: 410 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.  | 02  |
| 14 | CADEIRA PLÁSTICA. Produzida com matéria-prima 100% virgem. Produto aditivado com anti-UV, ou seja, resistente a raios solares e de fácil limpeza. Produto compacto, leve, fácil de limpar, empilhável, design moderno, anatômica e confortável. Ficha técnica: confeccionada em polipropileno, aditivos e tubos de alumínio. Pernas anodizadas. Coloração injetada no polipropileno. Carga máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.  | 198 |
| 15 | MESA PARA REFEITÓRIO COM ESTRUTURA DE QUADRO METÁLICO PARA 6 (SEIS) LUGARES E 4 (QUATRO) PÉS. Tampo de granito: tampo constituído em granito preto polido, espessura 3 cm, alta resistência ao impacto, baixa absorção de água. Deverá ser perfeitamente plano, compacto, isento de fragmentos calcários ou qualquer material estranho. Deverá apresentar aresta abaulada com acabamento simples em toda a borda, coloração uniforme, sem rachaduras e dimensões perfeitamente regulares. O tampo deverá ser afixado à estrutura com ventosas. Estrutura metálica: confeccionada em tubo de aço carbono 50x30 e 3 polegadas de cor cinza claro com tratamento antiferrugem e com pés emborrachados. Dimensões: (180x80x74) cm (CxLxA).  | 33  |
| 16 | MESA LISA EM AÇO INOX COM RODÍZIOS; Mesa em aço inoxidável, lisa, destinada ao apoio as operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, borda com 40mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNTABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4" para os pés e de 1" para os contraventamentos, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Dimensões mínimas: 1000 x 600 x 900 mm. (CxLxA).   | 01  |
| 17 | CARRO TIPO PLATAFORMA; carro plataforma para transporte de sacarias, caixas, etc., com as seguintes características gerais: plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão ABNT 304-18/8; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT-304- 18/8, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; 04 (quatro) rodízios maciços de aproximadamente 03 (três) polegadas, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios; dimensões mínimas: 900 x 600 x 900 mm (CxLxA). capacidade mínima: 200 kg;   | 02  |
| 18 | CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES; Carro para remolho de talheres, tipo caçamba, tendo as seguintes características gerais: caçamba executada em chapa de aço inoxidável AISI 304- 18/8, com cantos retos, med. 580 x 580 x 250 mm, provida de dreno. estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável, provida de rodízios extra-reforçados de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 580 x 580 x 550 mm.  | 01  |
| 19 | FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 20GNS. forno combinado eletromecânico a gás cap. 20 gns, painel digital, para 20 gn's/1x65mm. Forno construído inteiramente em aço inoxidável e visor frontal com vidro duplo temperado; possui comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo; capacidade de 20 gns 1/1x65mm, compatível para gns de demais profundidades e grelhas; temperatura de câmara varia 50°C a 250°C; possui funções de assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/corar, regenerar, descongelar com tela de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down (esfriamento); iluminação interna com comando liga/desliga no painel; suporte interno removível para gns, equipados com rodizio para carga/descarga rápida; possui cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização; geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto; possui também a opção de injeção de vapor manual através de comando independente; inclui kit básico de acessórios para operação de forno: 01 base em aço inox, desmontável, com suporte para gns, gaiola extra equipada com rodízios, capacidade de 20 gns 1/1, carro de troca rápida, com rodízios para locomoção de gaiola removível, 20 gns 1/1 65mm perfurada, 20 gns 1/1 65mm, 20 gns 1/1 30mm, 01 gns 1/1x45mm para batata frita, 01 grelhas 1/1, 01 grelha para 6 frangos, 20 tampa 1/1; dados técnicos: consumo aproximado de gás: 106,62kbtu; dimensões aproximadas: 967x1388x1197mm (LxPxX); tensão: 220v – monofásico; potência 0,8kw; | 01  |

|    |   |    |
|----|---|----|
| 20 | TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); Display de cristal líquido (Idc); -escala min. de: -50 a 200°C/ - 58 a 329°F -precisão mínima de: (+) ou (-) 1°C entre 40 a 150°C; -resolução min. de: 0,1°C/0,1°F; -tempo min. de atualização: 1 seg. -prova d'água: ip67; temperatura ambiental: 0 a 50°C/32 a 122°F; -alimentação: 1 bateria de no min. 1,5v Ir44 ou equivalente; -duração da bateria: cerca de 5h; -dimensões min. do display: 18 x 8,5mm; -dimensões min. do haste: 3,5 x 120mm; dimensões min. do instrumento: 41,5 x 17 x 189mm.  | 01 |
| 21 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 25 LITROS; liquidificador tipo industrial, com copo para capacidade de 25 litros confeccionado em aço inoxidável AISI-304, hélices (facas) trituradoras em aço inoxidável AISI-304, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada. dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. motor de 1.1/2 cv, monofásico, 220 v, 50/60 hz. dimensões mínimas: 450 x 580 x 1215 mm (AXLXP).  | 01 |
| 22 | CADEIRA AUXILIAR FIXA, tipo interlocutor, assento revestido em 100% poliéster cor azul royal medindo 430mm x 400mm e 30mm (Largura, comprimento e altura); material do encosto espuma em poliuretano injetado, material revestido em tecido 100% poliéster de cor azul royal medindo 360mm x 270mm, 30mm (Largura, comprimento e altura), a parte posterior do encosto deverá ser revestido em TNT, a fixação do encosto e assento deverá ser com porca garra 1/4, a cadeira deverá ser estruturada com base em aço tubo 7/8 na chapa de aço SAE 16, com tratamento anticorrosivo e acabamento pintado pelo processo epóxi, com sapatas de borracha. A altura de cadeira em relação ao piso é 46cm. A espuma do assento e encosto deveram ser injetada com densidade D18 kg/m².   | 02 |
| 23 | MESA PARA SALA DE AULA, confeccionado em melaminico 25mm de espessura, 0,74m de altura e 1,0m x 0,70m (comprimento e largura), a mesa para sala de aula deve ser confeccionada na cor cinza com acabamento nas bordas post forming 180°, estrutura das mesas em tubo de aço chapa sae 18 oblongo, com pintura pelo sistema eletrostático a pó na cor cinza, as pernas da mesa deverão possuir dutos para fiação elétrica e logica com tampa de saque rápido medindo no mínimo 02cm x 10cm x 0,74cm (largura, comprimento, altura), as pernas deverão estar equipadas com sapata de borracha e regulagem de nivelamento de piso.   | 01 |
| 24 | ESTACAO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"  | 01 |
| 25 | LEITORA DE CÓDIGO DE BARRAS. Leitor laser USB.  | 01 |
| 26 | ARMÁRIO TIPO SECRETÁRIA. Armário, material mdf, tipo baixo, quantidade de portas 2 un. Acabamento superficial laminado melaminico, cor cinza argila, altura 760mm, largura 800mm, profundidade 460mm.   | 01 |
| 27 | MESA DE DISTRIBUIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis "u" e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão – potência 4 kW – 220 v, dimensões mínimas: 2800x1000x900mm (CXLXA). , provido de esteira para apoio dos pratos, com capacidade para 08 GNS1/-200 (recipientes não incluso), revestido nas 04, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas.   | 01 |
| 28 | MESA DE REPOSIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis "u" e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão, com capacidade para 05 GNS 1/-200 (recipientes não incluso), potência 04kw – 220 v, dimensões aproximadas 1800x600x900mm (CxLxA). Revestido nas 04 faces.   | 01 |
| 29 | MESA EM AÇO INOX C/ ESTEIRA P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS frios; Tampo com rebaixe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou submúltiplos (recipientes não incluso), estrutura de apoio executada em perfis "u" e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável. potência 1/5 cv – 220 v, dimensões aproximadas a 1460x600x900mm (CXLXA). provido de esteira para apoio dos pratos, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas. Garantia mínima de 12 meses. Acompanha: 08 (oito) recipientes gastronorms em aço inoxidável ABNT-304-18/8, tipo 1/1-65 com tampa para encaixe em linha de distribuição fria. | 01 |
| 30 | PASS THROUGH QUENTE. Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura: +40° a +80°C. Aquecimento: resistência blindada; controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura. Prateleiras: 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox 304 escovado e interno em aço inox 304; pés reguláveis; capacidade: 12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão: 220v-monofásico.   | 01 |
| 31 | PASS THROUGH FRIO COM 01 PORTA. Refrigeração de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura: +1° a +7°C.; Refrigeração com ar forçado com serpentina aletada, controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura e degelo automático natural; prateleiras 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox escovado e interno em aço inox 304. Pés reguláveis; capacidade 12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão: 220v-monofásico. Potência aproximada: 380w. Similar a marca gelopar – modelo gpta -072   | 01 |

## ANEXO VIII

### MODELO TERMO DE RECEBIMENTO E RESPONSABILIDADE DE EQUIPAMENTOS

Declaro ter recebido da Pró-reitoria de Assuntos Estudantis – PROAE da Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA, os Equipamentos e Móveis descritos no Anexo VII do Edital de Pregão Eletrônico nº XX/2019, conforme listagem anexa, responsabilizando-me pela guarda, conservação e manutenção dos mesmos durante o período de vigência do contrato, conforme disposto no Contrato nº XX/2019, bem como de devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvando, entretanto, o desgaste pelo uso normal desses bens.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

---

**XXXXXXXXXXXXXXXXXX**  
CARGO: XXXXX  
EMPRESA: XXXXXXXXXXXXXXX

## ANEXO IX

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaro \_\_\_\_\_ que \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ empresa  
inscrita no CNPJ (MF) no \_\_\_\_\_, inscrição estadual nº \_\_\_\_\_,  
estabelecida em \_\_\_\_\_, possui os  
seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

| Nome do Órgão/Empresa     | Vigência do Contrato | Valor total do Contrato* |
|---------------------------|----------------------|--------------------------|
| _____                     | _____                | _____                    |
| _____                     | _____                | _____                    |
| _____                     | _____                | _____                    |
| Valor total dos Contratos |                      | R\$ _____                |

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do emissor

#### Observação:

**Nota 1:** Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

**Nota 2:** \*Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

## ANEXO X

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

Declaro para os fins expressos no Edital do Pregão Eletrônico nº xx/2019 que a empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., e do CPF nº ....., realizou sob minha responsabilidade vistoria técnica no endereço abaixo assinalado no dia XX/XX/2019 estando por tanto habilitado a participar do referido processo licitatório.

A vistoria foi realizada no seguinte endereço:

- ( ) Campus da UFERSA Angicos/RN – Rua Gamaliel Martins Bezerra, 587, Bairro Alto da Alegria, na cidade de Angicos/RN;
- ( ) Campus da UFERSA Caraúbas/RN – RN 223, Km 01, Sítio Esperança II, Zona Rural, Caraúbas/RN;
- ( ) Campus da UFERSA Pau dos Ferros/RN – BR 226, Km 405, Bairro São Geraldo, na cidade de Pau dos Ferros; e

\_\_\_\_\_, XX de XXXXX de 2019.

.....  
NOME DO SERVIDOR  
MATRÍCULA SIAPE Nº XXXXXX

**ANEXO XI**

**DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISITA TÉCNICA**

REFERÊNCIA: PREGÃO SRP Nº XX/2019 – UASG: 153033

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ DECLARA, abrir mão da visita técnica ao local da execução da obra/serviço, conforme dispõe o edital da licitação em referência.

Declaramos, ainda, sob as penalidades da lei, de que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informamos que não utilizaremos para qualquer questionamento futuro que ensejam avanços técnicos ou financeiras, isentando a Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA, de qualquer reclamação e/ou reivindicação de nossa parte.

Cidade/UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal da empresa)  
Nome do representante legal da empresa

**ANEXO XII**

**MODELO DE PROPOSTA**

|                      |  |                            |                        |
|----------------------|--|----------------------------|------------------------|
| <b>Razão Social:</b> |  |                            |                        |
| <b>CNPJ nº:</b>      |  |                            |                        |
| <b>Endereço:</b>     |  |                            |                        |
| <b>Telefone:</b>     |  | <b>Correio Eletrônico:</b> |                        |
| <b>Banco:</b>        |  | <b>Agência:</b>            | <b>Conta Corrente:</b> |

| GRUPO                           | ITEM                         | DESCRIÇÃO           | UNIDADE | QUANTIDADE | QUANTIDADE TOTAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|---------------------------------|------------------------------|---------------------|---------|------------|------------------|----------------|-------------|
| <b>Grupo 1 (Angicos)</b>        | 1                            | Almoço parcial      | Und     | 63409      | 76914            |                |             |
|                                 |                              | Almoço integral     | Und     | 13505      |                  |                |             |
|                                 | 2                            | Jantar parcial      | Und     | 46534      | 56539            |                |             |
|                                 |                              | Jantar integral     | Und     | 10005      |                  |                |             |
|                                 | 3                            | Refeições coletivas | Und     | 600        | 600              |                |             |
|                                 | <b>VALOR TOTAL – Grupo 1</b> |                     |         |            |                  |                |             |
| <b>Grupo 2 (Caraúbas)</b>       | 4                            | Almoço parcial      | Und     | 80272      | 99908            |                |             |
|                                 |                              | Almoço integral     | Und     | 19636      |                  |                |             |
|                                 | 5                            | Jantar parcial      | Und     | 45274      | 59451            |                |             |
|                                 |                              | Jantar integral     | Und     | 14177      |                  |                |             |
|                                 | 6                            | Refeições coletivas | Und     | 600        | 600              |                |             |
|                                 | <b>VALOR TOTAL – Grupo 2</b> |                     |         |            |                  |                |             |
| <b>Grupo 3 (Pau dos Ferros)</b> | 7                            | Almoço parcial      | Und     | 57723      | 73196            |                |             |
|                                 |                              | Almoço integral     | Und     | 15473      |                  |                |             |
|                                 | 8                            | Jantar parcial      | Und     | 42181      | 54720            |                |             |
|                                 |                              | Jantar integral     | Und     | 12539      |                  |                |             |
|                                 | 9                            | Refeições coletivas | Und     | 600        | 600              |                |             |
|                                 | <b>VALOR TOTAL – Grupo 3</b> |                     |         |            |                  |                |             |

- Declaramos que garantimos o fornecimento dos serviços sempre que solicitados e no prazo exigido no Termo de Referência contados a partir do envio/recebimento da solicitação formal.
- Declaramos que nos preços consignados em nossa proposta incluem todos os custos e despesas, tais como e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto do edital e seus anexos.
- Declaramos que o prazo de validade da proposta é de 90 (noventa) dias, contados a partir da presente data.
- Indicamos e nomeamos o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, como nosso(a) representante legal, com competência e autorização para decidir e resolver toda e qualquer solicitação, reclamação e/ou pendência inerentes e durante a execução do objeto contratado, podendo ser contatado pelo(s) telefone(s) (xx) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_, ..... de ..... de 20.....

\_\_\_\_\_  
 (proprietário e/ou representante da empresa)

CPF: /RG:

**OBS:** A proposta de preço deverá estar impressa em papel timbrado ou com carimbo CNPJ da empresa.

## ANEXO XIII

### INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

#### ITEM 1 – PESQUISA DE SATISFAÇÃO

1.1. A pesquisa de satisfação será realizada pela CONTRATANTE, pelo menos uma vez a cada semestre, em datas não conhecidas previamente.

1.2. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários do refeitório.

1.3. A pesquisa será coordenada pela nutricionista da UFERSA ou pessoa designada pela Administração da UFERSA.

1.4. Os participantes da pesquisa responderão a um questionário no qual avaliarão os seguintes itens: higiene e limpeza das instalações, cardápio (qualidade/ variedade/ higiene), atendimento, entre outros.

1.5. Será enviado relatório dos resultados da pesquisa para a PROAD, com cópia para a CONTRATADA.

1.6. Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

#### PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO REFEITÓRIO UFERSA

Caro usuário do refeitório,

Por favor, avalie o serviço prestado pela empresa terceirizada do refeitório assinalando com um “X” o número correspondente ao seu grau de satisfação:

1 – Insatisfeito

2 – Indiferente

3 – Satisfeito

\*NSA – Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/ experimentado)

|                       | ITENS DE AVALIAÇÃO                                 | 1 | 2 | 3 | *NSA |
|-----------------------|--|---|---|---|------|
| <b>ALMOÇO/ JANTAR</b> | Apresentação dos alimentos                         |   |   |   |      |
|                       | Qualidade geral das bebidas (suco, café)           |   |   |   |      |
|                       | Diversificação das saladas                         |   |   |   |      |
|                       | Sabor dos alimentos                                |   |   |   |      |
|                       | Variação do cardápio                               |   |   |   |      |
|                       | Disponibilidade de sal, guardanapo, palito, etc.   |   |   |   |      |
|                       | Espera para pagar e se servir                      |   |   |   |      |
|                       | Identificação das preparações                      |   |   |   |      |
|                       | Reposição dos alimentos                            |   |   |   |      |
|                       | Qualidade Geral da Refeição                        |   |   |   |      |
| <b>ORGANIZAÇÃO</b>    | Organização e Higiene                              |   |   |   |      |
|                       | Disponibilidade de sabonete líquido e papel toalha |   |   |   |      |

|                                 |  |  |  |  |  |
|---------------------------------|--|--|--|--|--|
|                                 | Reposição dos utensílios (pratos, talheres, etc.)        |  |  |  |  |
| <b>EMPRESA<br/>TERCEIRIZADA</b> | Qualidade do serviço prestado                            |  |  |  |  |
|                                 | Agilidade e cordialidade dos funcionários no atendimento |  |  |  |  |

Sugestões/Críticas/Elogios:

---



---



---

## ITEM 2 – AVALIAÇÃO TÉCNICA

2.1 – A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela Administração da UFERSA, da qual fará parte um (a) nutricionista.

2.2 – Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

2.3 – A Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida da seguinte forma:

$$NAT = 100 - \sum pd$$

Onde:

$\sum pd$  = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo.

2.4 - Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

|       | Irregularidades  | Pontos a serem descontados |
|-------|--|----------------------------|
| Leves | Desorganização de ambientes/áreas  | 2                          |
|       | Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções                            | 2                          |
|       | Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações na entrada do Restaurante e mesa de distribuição | 2                          |
|       | Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio  | 2                          |
|       | Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios  | 2                          |
|       | Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições   | 2                          |

|       |   |   |
|-------|---|---|
| Médio | Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições  | 5 |
|       | Descumprimento dos horários de abertura e fechamento dos refeitórios                                  | 5 |
|       | Uso incorreto de uniformes limpos   | 5 |
|       | Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos   | 5 |
|       | Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes).                  | 5 |
|       | Limpeza inadequada dos banheiros dos refeitórios, vestiário e banheiros dos funcionários              | 5 |
|       | Peso / per capita do prato principal, bebidas, salgados, bolos e sobremesa em desacordo com o edital. | 5 |
|       | Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.                             | 5 |
|       | Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos                                     | 5 |
|       | Ausência do profissional nutricionista da contratada durante o expediente                             | 5 |

|  |   |
|--|---|
| Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers, câmaras frigoríficas e geladeiras. | 5 |
| Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.                                       | 5 |

|       |   |   |
|-------|---|---|
| Grave | Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos         | 7 |
|       | Presença de utensílios/equipamentos sujos e não em uso em qualquer área               | 7 |
|       | Presença de alimentos destampados em qualquer área                                    | 7 |
|       | Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas                       | 7 |
|       | Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas | 7 |
|       | Presença de equipamentos danificados e sem manutenção                                 | 7 |

|            |   |    |
|------------|---|----|
| Gravíssimo | Coleta inadequada de amostra  | 10 |
|            | Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área                                  | 10 |
|            | Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos                    | 10 |
|            | Ocorrência de casos de intoxicações alimentares   | 10 |
|            | Higienização inadequada de hortaliças e frutas  | 10 |
|            | Ausência de controle de temperatura dos equipamentos e preparações                              | 10 |
|            | Exposição de preparações nos pass trough e balcões de distribuição com temperaturas inadequadas | 10 |
|            | Presença de alimentos com prazo de validade vencido   | 10 |
|            | Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área                            | 10 |
|            | Higiene pessoal de funcionários inadequada  | 10 |
|            | Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.                          | 10 |

### ITEM 3 – GLOSAS PELAS IRREGULARIDADES ENCONTRADAS ATRAVÉS DA AVALIAÇÃO TÉCNICA

| Nº da Ordem | Nota técnica de avaliação técnica (NAT) | Glosas   |
|-------------|---|--|
| 1           | $95 \leq \text{NAT} = 100$              | Não realizar glosa.  |
| 2           | $90 \leq \text{NAT} < 95$               | Glosa correspondente a 2% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.  |
| 3           | $80 \leq \text{NAT} < 90$               | Glosa correspondente a 4% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.  |
| 4           | $70 \leq \text{NAT} < 80$               | Glosa correspondente a 6% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.  |
| 5           | $60 \leq \text{NAT} < 70$               | Glosa correspondente a 8% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.  |
| 6           | $50 \leq \text{NAT} < 60$               | Glosa correspondente a 10% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |
| 7           | $40 \leq \text{NAT} < 50$               | Glosa correspondente a 12% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |
| 8           | $30 \leq \text{NAT} < 40$               | Glosa correspondente a 14% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |
| 9           | $\text{NAT} < 30$                       | Glosa correspondente a 30% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida. |

## ANEXO XIV

### **Laudos de Avaliação de Cessão de Uso**

(arquivo disponível em PDF)