



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

**EDITAL 14/2018
PREGÃO ELETRÔNICO
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
Processo Administrativo n.º 23091.003298/2018-02**

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, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço**, 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 nº 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 02, de 11 de outubro de 2010 e 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, Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 11/05/2018

Horário: 09:00hs (horário de Brasília)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – 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, Mossoró 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. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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.



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

3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

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. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

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 §3º do artigo 8º da IN SLTI/MP nº 2, de 2010.

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

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

4.2.4. que estejam em processo de dissolução, falência, cisão, fusão ou incorporação;

4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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.

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



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

6.4.1. 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.

6.4.1.1. 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 ou empresa de pequeno porte;

6.4.2. 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;

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

6.4.4. 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;

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

6.4.6. 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;

6.4.7. 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.

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. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

5.3. 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.

5.4. 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.

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

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

5.6.1. valor unitário e total do item;



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

5.6.2. Descrição detalhada do objeto, contendo, entre outras, as seguintes informações:

5.6.2.1. A relação dos materiais e equipamentos que serão utilizados na execução dos serviços, indicando o quantitativo e sua especificação;

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

5.8. 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.

5.8.1. 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.

7.8.2. 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);

5.9. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

5.10. 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.



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

6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem 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.

6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário e total do item.

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



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

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.

9 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1 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.

9.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MPDG n. 5/2017, que:

- 9.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 9.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 9.2.3. apresentar preço manifestamente inexequível;
- 9.2.4. não vierem a comprovar sua exequibilidade, em especial em relação ao preço e produtividade adotada.

9.3 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.

9.4 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.

9.5 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.

9.6 O prazo estabelecido pelo Pregoeiro para a realização de diligências será de no máximo 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.

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

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



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

9.11 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.

9.11.1 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.

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

9.12 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.

10 DA HABILITAÇÃO

10.1 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:

10.1.1 SICAF;

10.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

10.1.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

10.1.4 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

10.1.5 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.

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

10.1.7 A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica, conforme o caso, poderá ser substituída pela consulta ao SICAF, nos casos em que a empresa estiver habilitada no referido sistema, conforme o disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPDG nº 2, de 11.10.10.

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



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

10.2 Os licitantes deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e trabalhista:

10.3 Habilitação jurídica:

10.3.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.3.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

10.3.3. 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;

10.3.4. 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;

10.3.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;

10.3.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

10.3.7. 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;

10.3.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

10.4 Regularidade fiscal e trabalhista:

10.4.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

10.4.2 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.

10.4.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);



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

10.4.4 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;

10.4.5 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;

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

10.4.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais (ou estaduais) relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal (Fazenda Estadual) do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.4.8 caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.5 Qualificação Econômico-Financeira:

10.5.1 certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

10.5.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

10.5.2.1 O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui patrimônio líquido de no mínimo:

- a) GRUPO 01 - R\$ 185.373,10 (cento e oitenta e cinco mil, trezentos e setenta e três reais e dez centavos)
- b) GRUPO 02 - R\$ 45.094,49 (quarenta e cinco mil, noventa e quatro reais e quarenta e nove centavos)
- c) GRUPO 03 - R\$ 43.440,86 (quarenta e três mil, quatrocentos e quarenta reais e oitenta e seis centavos)
- d) GRUPO 04 - R\$ 40.781,68 (quarenta mil, setecentos e oitenta e um reais e sessenta e oito centavos)

10.6 As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

10.6.1 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.

10.6.2 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.



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

10.6.2.1 Para o grupo 01, esta 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/MPDG n. 5, 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.

10.6.2.2 Para os grupos 02, 03 e 04, esta comprovação de aptidão deverá ser por período não inferior a 1 (um) ano, tendo em vista a permissão normativa do item 12 do anexo VII-A da SEGES/MPDG n. 5, 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.

10.6.2.1. Apresentar **um, ou mais, Atestado de Capacidade Técnica com firma reconhecida, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN**, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições transportadas de, pelo menos, 400 refeições/dia num período mínimo de 6 meses;

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

10.6.2.3. 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;

10.6.2.3.1 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.

10.6.2.3 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.

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



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

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

10.6.3.2 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/MPDG n. 5/2017.

- a) 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/MPDG n. 5/2017.

10.7 As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:

10.7.1. 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 n. 5/2017, 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 IX deste Edital.

10.7.1.1. 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 das 13h30min às 17h30min, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (84) 3317-8208.

10.7.1.2. O prazo para vistoria iniciará-se 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.

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

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

10.8.1 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;

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

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

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



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

- 10.8.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 10.8.6 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.
- 10.8.7 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.
- 10.9 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.
- 10.10 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 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.
- 10.10.1 Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 10.11 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.
- 10.11.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 10.12 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.
- 10.13 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.
- 10.14 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.



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

10.15 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.

10.16 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.

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

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 a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, 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 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de mínimo de 2 (duas) horas e máximo de 2 (dois) dias, a critério do pregoeiro, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

12.1.1 apresentar a planilha de proposta de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este instrumento convocatório.

12.1.2 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

12.2 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.

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



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

13 DOS RECURSOS

13.1 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal 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 qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

13.2 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.

13.2.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

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

13.2.3 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.

13.2.4 O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão.

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

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

14 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 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.

14.2 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.

14.3 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.



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

14.4 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.

14.4.1 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;

15 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1 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.

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

16 DO TERMO DE CONTRATO

16.1 Dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato, no prazo de 05(cinco) dias úteis contados de sua convocação, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

16.2 Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

16.2.1 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, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

16.3 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 no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.4 O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

17 DO REAJUSTE

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

17.2 As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.



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

18 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

20 DO PAGAMENTO

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

20.2 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento provisório e definitivo do serviço, nos seguintes termos:

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

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

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

21.3.1. 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;

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

21.3.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

21.4 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.

21.5 O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no item 2 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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



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

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

21.9 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.

21.10 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.

21.11 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.

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

21.13 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.

21.13.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, exclusivamente para as atividades de prestação de serviços previstas no §5º-C, do artigo 18, da LC 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, observando-se as exceções nele previstas. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

21.14 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até o efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$I=(TX/100)$$

365

EM = I x N x VP, sendo:

I = índice de atualização financeira;

TX= Percentual de taxa de juros de mora anual;

EM=Encargos moratórios;

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



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

VP = Valor da parcela a ser paga. _____

22 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 22.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 22.2 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.
- 22.3 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.

23 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 23.1.1 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;
- 23.1.2 apresentar documentação falsa;
- 23.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 23.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 23.1.5 não mantiver a proposta;
- 23.1.6 cometer fraude fiscal;
- 23.1.7 comportar-se de modo inidôneo;

23.2 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.

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

- 23.3.1 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 23.3.2 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

23.4 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.



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

23.5 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.

23.6 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.

23.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

24 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

24.2 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). Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

24.3 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

24.4 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.

24.5 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

24.6 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.

25 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1 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, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

25.2 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.

25.3 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.



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

25.4 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

25.5 A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de emissão de nota de empenho de despesa, conforme disposto no art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993, e obedecidos os requisitos pertinentes do artigo 15º, do Decreto nº 7.892, de 2013.

25.6 As aquisições referentes aos itens desta licitação, somente serão admitidas nas seguintes hipóteses:

a) aquisição da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame;

ou

b) aquisição 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.

25.7 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.

25.8 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.9 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.

25.10 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.

25.11 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

25.12 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e www.licitacao.ufersa.edu.br/noticias/

25.13 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

25.13.1 ANEXO I – Minuta do Termo de Referência;

25.13.2 ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços;

25.13.3 ANEXO III – Minuta do Termo de Contrato;

25.13.4 ANEXO IV – Proposta de Cardápio Semanal;

25.13.5 ANEXO V – Cardápio Mínimo para as Refeições Coletivas;



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

- 25.13.6 ANEXO V – Relação de Utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA para o funcionamento do Restaurante Universitário;
- 25.13.7 ANEXO VI – Relação de equipamentos a serem disponibilizados pela contratante para os restaurantes;
- 25.13.8 ANEXO VII – Modelo termo de recebimento e responsabilidade de equipamentos;
- 25.13.9 ANEXO VIII – Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública
- 25.13.10 ANEXO IX – Modelo de Declaração de Vistoria Técnica; (quando for o caso)
- 25.13.11 ANEXO X – Declaração de Desistência de Visita Técnica; (quando for o caso)
- 25.13.12 ANEXO XI – Modelo de Proposta;
- 25.13.13 ANEXO XII - Modelo de Instrumento de Medição de Resultado - IMR Anexo V-B da IN SEGES/MP N.5/2017
- 25.13.14 ANEXO XIII – Plantas dos Restaurantes Universitários

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

Assinatura da autoridade competente



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

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 07/2018

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, Mossoró e Pau dos Ferros, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	QUANTIDADE TOTAL
GRUPO 01 (MOSSORÓ)	1	Almoço parcial (CATSER: 00001521-0)	Und	232.100	297.440
		Almoço integral (CATSER: 00001521-0)	Und	65.340	
	2	Jantar parcial (CATSER: 00001521-0)	Und	97.020	121.660
		Jantar integral (CATSER: 00001521-0)	Und	24.640	
	3	Refeições coletivas (CATSER: 00001521-0)	Und	2000	2.000
GRUPO 02 (ANGICOS)	4	Almoço parcial (CATSER: 00001521-0)	Und	48.780	62.460
		Almoço integral (CATSER: 00001521-0)	Und	13.680	
	5	Jantar parcial (CATSER: 00001521-0)	Und	29.700	37.180
		Jantar integral (CATSER: 00001521-0)	Und	7.480	
	6	Refeições coletivas (CATSER: 00001521-0)	Und	600	600
GRUPO 03 (Caraúbas)	7	Almoço parcial (CATSER: 00001521-0)	Und	45.260	58.060
		Almoço integral (CATSER: 00001521-0)	Und	12.800	
	8	Jantar parcial (CATSER: 00001521-0)	Und	31.020	38.940
		Jantar integral (CATSER: 00001521-0)	Und	7.920	
	9	Refeições coletivas (CATSER: 00001521-0)	Und	600	600
GRUPO 04 (Pau dos Ferros)	10	Almoço parcial (CATSER: 00001521-0)	Und	51.420	65.760
		Almoço integral (CATSER: 00001521-0)	Und	14.340	
	11	Jantar parcial (CATSER: 00001521-0)	Und	19.360	24.200
		Jantar integral (CATSER: 00001521-0)	Und	4.840	



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

	12	Refeições coletivas (CATSER: 00001521-0)	Und	600	600
--	----	---	-----	-----	-----

1.2. Para um perfeito dimensionamento da proposta o licitante deverá observar o item 6.1.6 deste termo de referência.

2. DAS ESTIMATIVAS

2.1. Estimativa de almoço e jantar

ESTIMATIVA DE ALMOÇO E JANTAR DE SEGUNDA A SEXTA					
CAMPUS		MOSSORÓ	ANGICOS	CARAÚBAS	PAU DOS FERROS
MÉDIA DE ALMOÇO	TOTAL (37,6% dos alunos do período diurno)	1.296	255	235	270
	PARCIAL (78,0% dos almoços)	1.011	199	183	211
	INTEGRAL (22,0% dos almoços)	285	56	52	59
MÉDIA DO JANTAR	TOTAL (27,1% dos alunos do período noturno)	553	169	177	111
	PARCIAL (79,7%)	441	135	141	88
	INTEGRAL (20,2%)	112	34	36	22
SOMATÓRIO DO ALMOÇO E JANTAR		1.848	424	412	381

ESTIMATIVA DE ALMOÇO AOS SÁBADOS		
CAMPUS	MOSSORÓ	CARAÚBAS, ANGICOS, PAU DOS FERROS
NÚMERO DE VAGAS NA VILA	310	160



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

MÉDIA DO SÁBADO	TOTAL (99,3% dos moradores da vila)	308	159
	ALMOÇO PARCIAL (78,5%)	242	125
	ALMOÇO INTEGRAL (21,4%)	66	34

2.1.1. Estimativa de consumo anual de almoço parcial considerando a média diária de segunda a sexta de almoços com subsídio parcial x 22 dias/mês x 10 meses + (média diária no sábado de almoços x 4 dias/mês x 10 meses).

2.1.2. Estimativa de consumo anual de almoço integral considerando a média diária de segunda a sexta de almoços com subsídio integral x 22 dias/mês x 10 meses (média diária no sábado de almoços x 4 dias/mês x 10 meses).

2.1.3. Estimativa de consumo anual de **jantar parcial** considerando a média diária de segunda a sexta de jantares com subsídio parcial x 22 dias/mês x 10 meses.

2.1.4. Estimativa de consumo anual de **jantar integral** considerando a média diária de segunda a sexta de jantares com subsídio integral x 22 dias/mês x 10 meses.

2.1.5. A quantidade de meses adotada para cálculo e emissão da proposta de preços será de 10 meses, que é a duração de dois períodos letivos.

2.2. Para as refeições (almoço e o jantar) o cliente se servirá a 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 II do edital.

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

2.3.1. Almoço: prato principal, fruta e suco de fruta.

2.3.2. Jantar: prato principal, pão e suco de fruta.

2.4. 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.

ALMOÇO	JANTAR
Fruta (01 opção)*	Prato Quente (600g)*
Salada (01 opção crua ou 01 cozida)	Pão (1 unidade:50g)
Prato principal (02 opções)*	Suco de fruta (200ml)*
Feijão (01 opção)	Café puro (100ml)
Acompanhamento (02 opções)	



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

Suco de fruta (200ml)*	
------------------------	--

a) ALMOÇO

- Será oferecida obrigatoriamente 02 (duas) opções de prato principal. (ex.: carne vermelha, frango, peixe ou porco).
- As saladas (crua ou cozida) deverão conter, no mínimo três opções de hortaliças distribuídas em quantidades equivalentes.
- A CONTRATADA poderá fornecer embutidos industrializados, como 01 (uma) das opções de prato principal, não excedendo a quantidade de duas vezes na semana.
- 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.

b) JANTAR:

- Será oferecida obrigatoriamente 01 (uma) opção de prato quente. Este prato deverá conter proteína, carboidratos ou vegetais), conforme especificado no quadro abaixo:

COMPOSIÇÃO DO PRATO QUENTE	
Percentual do nutriente	Opções que poderão ser utilizadas
35% de Proteína	Frango, carne bovina, peixe, ovo de galinha.
65% de Carboidratos ou 65% de Carboidratos com vegetais	Carboidratos: Arroz, macarrão, flocos de milho, tubérculos. Vegetais: Cenoura, chuchu, tomate, cebola, coentro, vagem, etc.

- 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).



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

2.4.1. O porcionamento do prato principal do almoço deverá obedecer a seguinte gramatura mínima do alimento pronto:

PRATO PRINCIPAL	PESO MÍNIMO
Bovina	100g
Bovina (com osso)	150g
Aves (peito)	100g
Aves (coxa/sobrecoxa)	150g
Peixe (posta)	100g

3. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. 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. Considerando que já foram comprados os materiais para o adequado funcionamento dos Restaurantes Universitários, 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.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se na classificação de serviços comuns, nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei nº 10.520/2002, pois, seus padrões de



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

desempenho e qualidade foram objetivamente definidos neste instrumento, por meio de especificações usuais de mercado.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

5. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

5.1.1. Prestação de serviços contínuos com fornecimento de refeições.

5.1.2. 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

5.1.3. 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.

5.1.4. 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.

5.1.5. 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.

5.1.6. 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.

5.1.7. 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



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

Contratada, pela contratação de empresa especializada para controle químico, quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes.

5.1.8. Adquirir os utensílios de copa e cozinha, em conformidade com o ANEXO V 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, talheres, copos, xícaras, galheteiro, guardanapos, paliteiros, palito, guardanapo de papel e outros equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço, sem prejuízo de outros materiais discriminados no ANEXO V – Relação de Utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA.

5.1.9. 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.

5.1.10. 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.

5.1.11. 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.

5.1.12. 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.

5.1.13. 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.

5.1.14. 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.



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

5.1.15. 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.

5.1.16. Responsabilizar-se pela manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e instalações físicas a 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.

5.1.17. 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.

5.1.18. 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.

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

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

5.1.19.2. 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



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

utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;

5.1.19.3. Limpeza do pátio 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.

5.1.19.4. 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;

5.1.19.5. 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;

5.1.19.6. 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;

5.1.19.7. 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.

5.1.19.8. 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.

5.1.19.9. 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;

5.1.20. 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;

5.1.21. 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.



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

- 5.1.22. As eventuais alterações dos cardápios pré-aprovados deverão ser informadas com antecedência à fiscalização do contrato.
- 5.1.23. Será responsabilidade da CONTRATADA prezar pelos princípios da alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal e temperos.
- 5.1.24. Preparar as refeições com gêneros de qualidade, conforme discriminados no ANEXO IV com apresentação adequada, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;
- 5.1.25. A CONTRATADA será responsável pelo tipo e a qualidade do alimento oferecido aos usuários, conforme a legislação vigente;
- 5.1.26. Funcionar diariamente de segunda a sexta-feira no horário necessário para fornecimento de refeições prioritariamente nos seguintes horários mínimos: Almoço: das 10:15 às 13:15h; Jantar: das 17:15 às 19:15h, assim como aos sábados para almoço das 11:00hs às 13:15hs.
- 5.1.27. 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.
- 5.1.28. 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;
- 5.1.29. 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;
- 5.1.30. Manter, durante toda a execução do Contrato compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta Concorrência;
- 5.1.31. Disponibilizar ao Serviço de Segurança da CONTRATANTE, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do refeitório;
- 5.1.32. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato;
- 5.1.33. 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;
- 5.1.34. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.
- 5.1.35. 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;



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

- 5.1.36. Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimentos e de materiais necessários à sua atividade normal;
- 5.1.37. 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;
- 5.1.38. 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.
- 5.1.39. Providenciar a obtenção, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, de licenças, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento do restaurante;
- 5.1.40. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 5.1.41. Cumprir todas as obrigações previstas nas demais cláusulas deste contrato de concessão.
- 5.1.42. 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);
- 5.1.43. Controlar o consumo por estudante, de modo a não permitir excesso de consumo por pessoa além do valor máximo autorizado.
- 5.1.44. Garantir o cumprimento do valor fixado neste contrato, não permitindo a cobrança abusiva de taxas, gorjetas, ou assemelhados por seus funcionários durante a contratação.
- 5.1.45. Cumprir determinação formal ou instrução complementar emitida pelo responsável pela fiscalização.
- 5.1.46. A CONTRATADA se responsabilizará por atestar semestralmente a potabilidade da água utilizada para preparo dos alimentos.
- 5.1.47. Praticar os mesmos preços e condições homologadas no certame licitatório com o público em geral.
- 5.1.48. Permitir a realização de auditorias periódicas para verificações do fluxo do fornecimento de refeições informados no item anterior.
- 5.1.49. Caso a empresa licitante vencedora seja sediada fora de Mossoró, deverá obrigatoriamente apresentar no ato de assinatura do contrato o alvará de funcionamento e alvará sanitário da cozinha onde serão produzidas as refeições.
- 5.1.50.** 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.



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

6. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

6.1.1.1. Campus da UFERSA Mossoró/RN - Av. Francisco Mota, nº 572, Bairro Presidente Costa e Silva, na cidade de Mossoró-RN. (Grupo 01):

6.1.1.2. Campus da UFERSA Angicos/RN – Rua Gamaliel Martins Bezerra, 587, Bairro Alto da Alegria, na cidade de Angicos/RN (Grupo 02).

6.1.1.3. Campus da UFERSA Caraúbas/RN – RN 223, Km 01, Sítio Esperança II, Zona Rural, Caraúbas/RN (Grupo 03)

6.1.1.4. Campus da UFERSA Pau dos Ferros/RN – BR 226, Km 405, Bairro São Geraldo, na cidade de Pau dos Ferros (Grupo 04)

6.1.2. O valor do aluguel;

6.1.2.1. Campus Mossoró: R\$ 20.901,48 (Vinte mil, novecentos e um reais e quarenta e oito centavos);

6.1.2.2. Campus Angicos: R\$ 11.446,55 (Onze mil, quatrocentos e quarenta e seis reais e cinquenta e cinco centavos);

6.1.2.3. Campus Caraúbas: R\$ 11.337,90 (Onze mil, trezentos e trinta e sete reais e noventa centavos);

6.1.2.4. Campus Pau dos Ferros: R\$ 11.337,90 (Onze mil, trezentos e trinta e sete reais e noventa centavos);

6.1.3. O consumo de água e energia elétrica será custeada da seguinte forma:

6.1.3.1. Campus Mossoró o valor do consumo de água e energia elétrica estimados já estão inclusos no valor informado no item 6.1.2.1

a) Quando forem instalados os medidores de água e energia elétrica a UFERSA passará a cobrar os valores medidos conforme os preços praticados pelas concessionárias do serviço público a ser acrescido ao valor mensal do aluguel para pagamento pela empresa vencedora do certame. .

6.1.3.2. Campus de Angicos, Caraúbas e Pau dos Ferros – 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 para pagamento pela empresa vencedora do certame.

6.1.4. 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.

6.1.5. 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



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

período de paralisação das atividades acadêmicas, contanto que ela supere o período de 30 (trinta) dias.

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

6.1.5.2. No período de férias escolares e/ou paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONCEDENTE, por períodos iguais ou superiores a 30 (trinta) dias, o valor mensal da concessão poderá sofrer redução de 50% (cinquenta por cento) mediante solicitação, por escrito, da CONCESSIONÁRIA, desde que feita com antecedência de 30 (trinta) dias.

6.1.6. O pagamento do consumo se dará da seguinte forma:

ALMOÇO

a) **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

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

b) **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

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

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.

JANTAR

a) **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



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

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

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

b) **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.

REFEIÇÕES COLETIVAS

- a) As refeições coletivas serão fornecidas conforme Anexo XIII, mediante solicitação da CONTRATANTE na ocasião de algum evento.

6.1.6.1 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.

6.1.6.2 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.

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

7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

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

- 7.1.1. 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.



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

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

- a) Os resultados alcançados, com verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;
- b) A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;
- c) A adequação dos serviços prestados à rotina da execução estabelecida;
- d) O cumprimento das demais obrigações;
- e) A satisfação do público usuário;
- f) 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.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1. 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.

8.1.1. 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:

- 8.1.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 8.1.1.2. A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- 8.1.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- 8.1.1.4. A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.

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

9. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. 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.



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

9.2. 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.

9.3. 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.

9.3.1.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.

9.3.2.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).

9.4. 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.

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

9.6. 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.

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

9.7.1.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.

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

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

10.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, estabelecidos no ANEXO V, promovendo sua substituição quando necessário.

11. DA VISTORIA

11.1. 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



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

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, 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/MPDG n. 5/2017, 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 ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo XI deste Edital.

11.2. 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.

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

12. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1. A execução dos serviços será iniciada após data da assinatura do contrato, mediante Ordem de Serviço expedida pelo gestor do contrato.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

13.2. 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;

13.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

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

13.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017.

13.6. 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.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas



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

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;

14.2. 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;

14.3. 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;

14.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

14.5. 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;

14.6. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

14.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

14.8. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

14.9. 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;

14.10. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

14.11. 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;

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

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

14.14. 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.

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



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

14.16. 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.

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 e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

17.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência 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 execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

17.5. 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 XII, 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.



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

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

17.7. 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.

17.8. 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.

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

17.10. 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.

17.11. 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.

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

17.13. O fiscal técnico, 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 art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.14. 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.

17.15. 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.

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

17.17. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

17.17.1. Aprovar os orçamentos apresentados pela CONTRATADA.

17.18. 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



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

imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

18. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

18.1. Os serviços serão aceitos provisoriamente pela fiscalização técnica do contrato no prazo de até 05 (cinco) dias após a data de entrega do Relatório Mensal apresentado pela contratada. O fiscal verificará a sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, bem como das quantidades mensais fornecidas pela contratada devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato que apresentará à empresa para emissão da Nota Fiscal.

18.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, a qualquer tempo 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.

18.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias contados da data da apresentação da Nota Fiscal acompanhada do Relatório Mensal, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, ocasião em que será conferido o ateste na NF que será remetida para pagamento pelo setor competente.

18.4. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

18.5. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, 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 (item 4 do ANEXO VIII-A da IN nº 05/2017).

18.6. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato.

18.7. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

18.8. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA 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.



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

18.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 19.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 19.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 19.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 19.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e
- 19.1.5. cometer fraude fiscal.

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

- 19.2.1. 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;
- 19.2.2. Multa de:
 - 19.2.2.1. 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;
 - 19.2.2.2. 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;
 - 19.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - 19.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
 - 19.2.2.5. 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;
 - 19.2.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.



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

19.2.3. 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;

19.2.4. 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;

19.2.5. 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;

19.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

19.4. 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



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

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 alocado que 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

19.5. 18.5 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

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

19.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



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

19.6. 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.

19.7. 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.

19.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO

Mossoró/RN, ____ de _____ de 2018.

Divisão de Contratos – DICONT

Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PROAE

Nutricionista – PROAE



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

ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º

A Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA), com sede na Av. Francisco Mota, 572, Bairro Presidente Costa e Silva, na cidade de Mossoró/RN, inscrito(a) no CNPJ/MF 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 200..., publicada no de de de, inscrito(a) no CPF sob o nº portador(a) da Carteira de Identidade nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/20..., publicada no de/20..., processo administrativo nº, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, na Instrução Normativa SEGES/MPDG n. 5, de 26 de maio de 2017 e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual prestação de serviço de fornecimento de refeições com exploração de espaço localizado nas dependências da UFERSA em Angicos, Caraúbas, Mossoró e Pau dos Ferros, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, Anexo I do edital de *Pregão* nº/20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
GRUPO 01 (MOSSORÓ)	1	Almoço parcial	Und	232.100	297.440		
		Almoço integral	Und	65.340			
	2	Jantar parcial	Und	97.020	121.660		
		Jantar integral	Und	24.640			
	3	Refeições coletivas	Und	2.000	2.000		
GRUPO 02	4	Almoço parcial	Und	48.780	62.460		



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

(ANGICOS)		Almoço integral	Und	13.680			
	5	Jantar parcial	Und	29.700	37.180		
		Jantar integral	Und	7.480			
	6	Refeições coletivas	Und	600	600		
GRUPO 03 (Caraúbas)	7	Almoço parcial	Und	45.260	58.060		
		Almoço integral	Und	12.800			
	8	Jantar parcial	Und	31.020	38.940		
		Jantar integral	Und	7.920			
	9	Refeições coletivas	Und	600	600		
GRUPO 04 (Pau dos Ferros)	10	Almoço parcial	Und	51.420	65.760		
		Almoço integral	Und	14.340			
	11	Jantar parcial	Und	19.360	24.200		
		Jantar integral	Und	4.840			
	12	Refeições coletivas	Und	600	600		

3. VALIDADE DA ATA

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

4. REVISÃO E CANCELAMENTO

4.1. 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.

4.2. 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.

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

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

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

4.4.1. 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



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

- 4.4.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 4.5. 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.
- 4.6. O registro do fornecedor será cancelado quando:
- 4.6.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
 - 4.6.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 4.6.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
 - 4.6.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 4.7. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 4.8. 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:
- 4.8.1. por razão de interesse público; ou
 - 4.8.2. a pedido do fornecedor.

5. CONDIÇÕES GERAIS

- 5.1. 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.
- 5.2. 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.
- 5.3. *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).



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

Local e data
Assinaturas

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



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

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 2.271, de 7 de julho de 1997, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e da Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão 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, Mossoró 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	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE TOTAL	VALOR TOTAL



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

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. A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- 2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração;
e
- 2.1.4. A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.
- 2.1.5. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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.

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

4.1. O valor pago mensalmente a título de concessão pelo uso do imóvel será de R\$ XXXXXX(XXXXXXXXXX).

4.2. O consumo de água e energia elétrica será custeada da seguinte forma:

4.3. Para o Campus Mossoró o valor do consumo de água e energia elétrica estimados já estão inclusos no valor informado no item 4.1.

4.3.1. Quando forem instalados os medidores de água e energia elétrica a UFERSA passará a cobrar os valores medidos conforme os preços praticados pelas concessionárias do serviço público a ser acrescido ao valor mensal do aluguel para pagamento pela empresa vencedora do certame..

ou

4.4. Para Campus de xxxxxx(Angicos, Caraúbas ou Pau dos Ferros) 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 para pagamento pela empresa vencedora do certame.

4.5. A atividade de vigilância patrimonial da UFERSA não contempla qualquer garantia quanto aos bens ou serviços prestados pela contratada.



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

4.6. 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.

4.7. 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 30 (trinta) dias.

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

4.9. No período de férias escolares e/ou paralisações das atividades de ensino e administrativas da CONCEDENTE, por períodos iguais ou superiores a 30 (trinta) dias, o valor mensal da concessão poderá sofrer redução de 50% (cinquenta por cento) mediante solicitação, por escrito, da CONCESSIONÁRIA, desde que feita com antecedência de 30 (trinta) dias.

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:
Pl:

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. 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.

7.2. 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

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

a) Os valores correspondentes aos subsídios são discricionários



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

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

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. 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.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

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

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



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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. 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.

13.2. 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.

13.3. 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. 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, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Mossoró/RN - Justiça Federal.

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

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

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-



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

ANEXO IV

PROPOSTA DE CARDÁPIO SEMANAL

DIAS DA SEMANA	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA	- Melão - Legumes refogados no azeite - Bife acebolado - Frango em Cubos - Arroz refogado - Farofa de cenoura - Feijão preto - Suco de acerola	- - Sopa de frango - Pão - Suco de cajá - Café puro
TERÇA	- Laranja - Alface, tomate e cenoura - Frango Assado - Bife de Panela - Arroz com ervilha - Cuscuz	- - Macarronada - - Pão - Suco de uva - Café puro



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

	- Feijão carioca - Suco de abacaxi	
QUARTA	- Banana - Salada crua colorida - Carne de sol acebolada - Peixe ao forno - Arroz com milho - Macarrão temperado - Feijão preto - Suco de goiaba	-Cuscuz Temperado com carne - Pão - Suco de acerola - Café puro
QUINTA	- Mamão - Cenoura , couve e repolho refogados - Frango assado - Almôndegas ao molho de tomate - Arroz Refogado -Farofa de banana	- Risoto de Frango - Pão - Suco de goiaba - Café puro



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

	- Feijão carioca - Suco de caju	
SEXTA	- Abacaxi - Alface, tomate, cebola - Fricassê de frango - Carne com legumes - Arroz com cenoura -Macarrão ao molho de tomate - Feijão preto - Suco de cajá - Melancia	- Escondidinho de carne de sol - Pão - Suco de caju - Café puro
SÁBADO	-Alface, rúcula, tomate e cenoura - Lasanha de carne -Frango com batatas - Arroz com couve - Feijão carioca -Farofa acebolada -Suco de Uva	



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

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.

Bedidas: 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.



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

ANEXO VI

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

1) CAMPUS MOSSORÓ:

- Utensílios de servir (Pratos, talheres e copos) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 250 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 Fogão industrial com 06 queimadores;
- 01 Forno combinado industrial a gás;
- 01 Refresqueira Industrial, com capacidade mínima de 100L;
- 01 triturador para salada;
- 01 Refrigerador Industrial de 04 portas;
- 04 Freezers para refrigeração e congelamento;
- 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);
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

2) CAMPUS ANGICOS:

- Utensílios de servir (Pratos, talheres e copos) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 250 pessoas;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições;
- Recipientes para preparo e acondicionamento de alimentos;
- Panelas diversas;



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

- Chapas para assar/grelhar alimentos;
- 01 Fogão industrial com 06 queimadores;
- 01 Triturador para salada
- 13 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);
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

3) CAMPUS CARAÚBAS

- Utensílios de servir (Pratos, talheres e copos) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 250 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 Fogão industrial com 06 queimadores;



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

- 01 Amaciador de bife em inox;
- 01 Serra fita em inox para açougue;
- 01 Triturador para salada
- 13 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);
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

4) CAMPUS PAU DOS FERROS:

- Utensílios de servir (Pratos, talheres e copos) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 250 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 Fogão industrial com 06 queimadores;
- 01 Amaciador de bife em inox;
- 01 Serra fita em inox para açougue;



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

- 01 Triturador para salada
- 13 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);
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.



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

ANEXO VII

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

1) CAMPUS MOSSORÓ

Item	Descrição dos equipamentos	Qtd
1	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.	241
2	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 (compxlargxalt).	41
3	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). Marca: METVISA.	2
4	LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL; Lavadora monocâmara de capô, onde as operações de carga, lavagem, enxágüe e descarga dos utensílios ocorrem em um único compartimento (câmara), em tempos distintos. o capô abre totalmente, frontal e lateralmente. lava pratos, bandejas, talheres, utensílios, copos, xícaras e quaisquer outros recipientes e peças que caibam em suas gavetas. características: fácil operação: uma tecla de liga/desliga e uma de operação; aquecedor e moto-bomba de enxágüe incorporados ao equipamento; aquecimento elétrico da água de lavagem; controles automáticos de ciclo, temperaturas e nível de água; sistema de contrapeso que proporciona um movimento leve e confortável para abertura e fechamento do capô; construída em aço inoxidável AISI 304 e outros materiais resistentes à corrosão; possui	1



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

	braços de lavagem e de enxágüe inferiores e superiores; sistema de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante seu funcionamento; admite montagem de mesas auxiliares laterais e frontal. dados da produção mecânica: capacidade: 60 ciclos (gavetas) por hora; duração do ciclo: 60 segundos; cada ciclo comporta: 18 pratos ou 9 bandejas ou 27 pratos de sobremesa ou 25 copos ou 200 talheres ou outras louças que se acomodarem em suas gavetas; a produção mecânica representa a capacidade teórica, desconsiderando-se o tempo necessário de abrir e fechar o capô para carregar e descarregar a lavadora. dados técnicos: consumo aproximado de água por ciclo: 4 litros; temperatura da água da lavagem: 55° - 65°C; temperatura da água do enxágüe: 80° - 90°C; alturas máximas de lavagem: sobre a gaveta: 372 mm sobre a grelha: 392 mm; dimensões aproximadas em mm (L X P X A): 620 x 680 x 1400 (1810 com o capô aberto); bomba de lavagem: mínimo de 1cv; bomba de enxágüe: 0,5 cv; potência total: 13,55 kw; tensões de alimentação: 220v - trifásico / 36 a 380v - trifásico / 21 a; peso (sem embalagem): 138 kg; aquecedores elétricos das águas de lavagem e de enxágüe; conjunto moto-bomba de enxágüe; 03 gavetas (rack's) de pinos, para pratos, bandejas, etc; 01 gaveta (rack) para talheres; 01 gaveta (rack) lisa, para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos; mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico para instalação até um metro de distância da máquina. Garantia mínima 12 (doze) meses. Modelo NT-300-NETTER. Acompanha: 02 (duas) mesas para serem instaladas na entrada e saída da máquina lavadora de louças, tendo as seguintes características gerais: tampo em aço inox AISI-304 18/8 medindo aproximadamente 1100x515x900mm(CXLXA). com estrutura em aço carbono pintado. Sapatas especiais em polipropileno injetado.	
5	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.	2
6	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 lógica 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.	1
7	ESTANTE LISA EM AÇO PINTADO; estante lisa, tendo as seguintes características básicas: 05 (cinco) planos lisos executados em chapa de aço reforçado, pintura a pó eletrostática com processo de fosfatização; montantes e	5



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

	perfis executados em aço reforçados pintura a pó eletrostática com processo de fosfatização; dimensões mínimas: 1.900 x 400 x 1.800mm (cxlxa).	
8	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 punção e repuxo, 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).	2
9	ESTANTE LISA EM AÇO PINTADO; estante lisa, tendo as seguintes características básicas: 05 (cinco) planos lisos executados em chapa de aço reforçado, pintura a pó eletrostática com processo de fosfatização; montantes e perfis executados em aço reforçados pintura a pó eletrostática com processo de fosfatização; dimensões mínimas: 2400 x 400 x 1.800mm (cxlxa).	1
10	ESTACAO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"	1
11	IMPRESSORA LASER. Modelo MP-420 TH USB.	1
12	LEITORA DE CÓDIGO DE BARRAS. Leitor laser USB.	1
13	NO BREAK COM MÓDULO DE BATERIA	1
14	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).	1
15	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;	2
16	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.	1
17	MESA DE DISTRIBUIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis	1



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

	“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.	
18	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.	1
19	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.	1
20	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
21	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.	8
22	FOGÃO INDUSTRIAL. fogão a gás, totalmente inoxidavel, tipo industrial, proprio para cocção dos mais diferentes alimentos em medias e grandes quantidades. características contrutivas: - quadro superior executado em aço inoxidavel aisi - 304-18/8, bandejas aparadoras de residuos em aço inoxidavel aisi - 304-18/8,	1



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

	trepes e queimadores de alta potencia em ferro fundido, - registro de gas com duas graduações de chama - tubo de distribuição executado em aço pintado, - estrutura executada em aço inoxidavel aisi-304.18/8. pes com sapatas niveladoras em polietileno. características tecnicas: dimensoes do fogão: 1500x100x850mm, quantidade de trepess 06(seis), dimensões das trepess: 400x400mm, 02 queimadores de 900 gramas: dupla coroa de chama, 04 queimadores de 300 gramas: simples.	
23	FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 11GNS. forno combinado eletromecanico a gas cap. 11 gns, painel digital, para 11 gn's1/1x65mm, compativel para gn's de demais profundidades e grelhas com 6 funções pre-programadas: assar com ar quente, assar com vapor combinado, cozinhar no vapor, banho-maria, regenerar, e auto limpeza pode ser programado pelo operador pra execução de ate 501 receitas, co ate 12 passos cada. dotado de sensor de nucleo para controle de temperatura interna dos alimentos. injeção de vapor gerado atraves de caldeira com dispositivo de esvaziamento automatico para evitar calcificação, com tres niveis de saturação. dotado de mangueira para enxague e dreno. forno construido inteiramente em aço inoxidavel, visor frontal com vidro duplo, rebativel, temperado, iluminação interna com comando liga/desliga no painel, termostato pra comando de 50°C/250°C, temporizador eletrónico com alarme sonoro, fiação anti-chama, dreno. kit basico de acessorios para operação de forno:01 base para forno combinado, 11gn s 1/1 65mm perfura.	1
24	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 a150°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 x189mm.	1
25	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 500L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gas glp - cap. 500l, o recipiente interno e construído totalmente em aco inoxidável padrão abnt 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. é construído com tres 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 da queimador clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sitema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. em cima dela ha uma chaminé para saída do gás queimado. a tampa robusta é de facil abertura através de uma haste com manopla e de um sitema de travamento regulável para melhor manuseio e seguraça. o equipamento esta equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.	01
26	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirao industrial com aquecimento atraves de fluido termico, combustível - gas glp - cap. 300l, o recipiente interno e construido totalmente em aco inoxidavel padrao abnt 304, liga 18.8 a parte	02



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

interna tem cantos arredondados e polimento sanitario conforme as normas higienicas sanitarias. é construido 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 queimadoa 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.

2) 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)	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



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

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 tres 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 da 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 ha uma chaminé para saída do gás queimado. a tampa robusta é de facil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento esta 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. 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 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,	01



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

	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).	
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. armario vertical, totalmente em aco inox, abnt-304-18/8, proprio p/ guarda loucas e utensilios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, potas confeccionadas em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, alem do plano de lastro, confeccionados em chapa de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, pes confeccionados em tubos de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pes me contato com o piso. dimensoes minimas: 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 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.(ARMARIO EM INOX PARA GUARDA DE UTENSÍLIOS). Armario vertical, totalmente em aco inox, abnt-304-18/8, proprio p/ guarda loucas e utensilios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, potas confeccionadas em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, internamente provido	05



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

	de 2 prateleiras intermediárias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, pes confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pes em contato com o piso. dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (cxlxa)	
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 gastronômicos; 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.	02
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 gastronômica; 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	198



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

	máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.	
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 (compxlargxalt).	33
17	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL; Refresqueira industrial em inox com as seguintes características mínimas: capacidade para 100lts; 4 torneiras industriais; 2 bandejas para respingos;	1
18	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL. Máquina de lavar louças industrial tipo capô; Dimensões: 735 x 730 x 1480 mm de altura; Capacidade mecânica 60 gavetas hora; Consumo 2,9 Litros; Potência instalada 14,2 kw - 220 v - trifásico; Kit moto bomba de enxague; Construção em aço inox aisi 304; Pés niveladores em nylon; Acompanhado de 1 gaveta lisa; 2 gavetas com pinos para pratos e bandejas e 1 gaveta para talheres com 16 copinhos; Incluindo a instalação do produto na rede elétrica existente. Similar ao modelo NT 300 da marca NETTER. CATMAT: 150141.	1
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).	1
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;	2
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,	1



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

	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.	
22	FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 20GNS. forno combinado eletromecânico a gás cap. 20 gns, painel digital, para 20 gns 1/1x65mm. 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: 106,62 kbtu; dimensões aproximadas: 967x1388x1197mm (l.x.p.xa); tensão: 220v – monofásico; potência 0,8kw; 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.	1
23		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).	1
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	2



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

	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/m ² .	
26	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 lógica 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.	1
27	ESTACAO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"	1
28	IMPRESSORA LASER. Modelo MP-420 TH USB.	1
29	LEITORA DE CÓDIGO DE BARRAS. Leitor laser USB.	1
30	NO BREAK COM MÓDULO DE BATERIA	1
31	ARMÁRIO TIPO SECRETÁRIA. armario, material mdf, tipo baixo, quantidade de portas 2 un., acabamento superficial laminado melaminico, cor cinza argila, altura 760mm, largura 800mm, profundidade 460mm.	1
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.	1
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.	1
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.	1
35	PASS THROUGH QUENTE. Aquecimento de alimentos na passagem da	1



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

36	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; pes reguláveis; capacidade: 12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão: 220v-monofásico. 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	1
----	--	---

3) 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



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

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 - gas 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 tres 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 da 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 ha uma chaminé para saída do gás queimado. a tampa robusta é de facil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e seguraça. o equipamento esta equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.	01
5	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirao industrial com aquecimento atraves de fluido termico, combustivel - gas glp - cap. 300l, o recipiente interno e construido totalmente em aço inoxidavel padrao abnt 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitario conforme as normas higienicas sanitarias. é construido 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 queimadoa 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 saida 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 seguranca. 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,	01



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

	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).	
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. armario vertical, totalmente em aco inox, abnt-304-18/8, proprio p/ guarda loucas e utensilios em geral, tendo as seguintes caracteristicas: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, potas confeccionadas em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, alem do plano de lastro, confeccionados em chapa de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, pes confeccionados em tubos de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pes me contato com o piso. dimensoes minimas: 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 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.(ARMARIO EM INOX PARA GUARDA DE UTENSÍLIOS). Armario vertical, totalmente em aco inox, abnt-304-18/8, proprio p/ guarda loucas e utensilios em geral, tendo as seguintes caracteristicas: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, potas confeccionadas em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, internamente provido	05



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

	de 2 prateleiras intermediarias, alem do plano de lastro, confeccionados em chapa de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, pes confeccionados em tubos de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pes me contato com o piso. dimensoes minimas: 1500x400x1800 mm (cxlxa)	
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.	02
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	198



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

	máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.	
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 (compxlargxalt).	33
17	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL; Refresqueira industrial em inox com as seguintes características mínimas: capacidade para 100lts; 4 torneiras industriais; 2 bandejas para respingos;	1
18	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL. Máquina de lavar louças industrial tipo capô; Dimensões: 735 x 730 x 1480 mm de altura; Capacidade mecânica 60 gavetas hora; Consumo 2,9 Litros; Potência instalada 14,2 kw - 220 v - trifásico; Kit moto bomba de enxague; Construção em aço inox aisi 304; Pés niveladores em nylon; Acompanhado de 1 gaveta lisa; 2 gavetas com pinos para pratos e bandejas e 1 gaveta para talheres com 16 copinhos; Incluindo a instalação do produto na rede elétrica existente. Similar ao modelo NT 300 da marca NETTER. CATMAT: 150141.	1
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).	1
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;	2
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,	1



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

	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.	
22	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: 106,62 kbtu; dimensões aproximadas: 967x1388x1197mm (l.x.p.xa); tensão: 220v – monofásico; potência 0,8kw; TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); Display de cristal líquido (ldc); -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.	1
23		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).	1
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	2



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

	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.	
26	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 eletrostatico a po na cor cinza, as pernas da mesa deverão possuir dutos para fiação eletrica e logica com tampa de saque rapido medindo no minimo 02cm x 10cm x 0,74cm (largura, comprimento, altura), as pernas deverão estar equipadas com sapata de borracha e regulagem de nivelamento de piso.	1
27	ESTACAO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"	1
28	IMPRESSORA LASER. Modelo MP-420 TH USB.	1
29	LEITORA DE CÓDIGO DE BARRAS. Leitor laser USB.	1
30	NO BREAK COM MÓDULO DE BATERIA	1
31	ARMÁRIO TIPO SECRETÁRIA. armario, material mdf, tipo baixo, quantidade de portas 2 un., acabamento superficial laminado melaminico, cor cinza argila, altura 760mm, largura 800mm, profundidade 460mm.	1
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.	1
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.	1
34	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 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.	1
35	PASS THROUGH QUENTE. Aquecimento de alimentos na passagem da	1



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

36	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. 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	1
----	--	---

4) CAMPUS PAU DOS FERROS

Item	Descrição	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	01



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

	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.	
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. Caldeirao industrial com aquecimento através de fluido termico, combustível - gas glp - cap. 300l, o recipiente interno e construido totalmente em aco inoxidavel padrao abnt 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitario conforme as normas higienicas sanitarias. é construido 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 queimadoa clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sitema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. em cima dela há uma chaminé para saida do gás queimado. a tampa robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sitema de travamento regulável para melhor manuseio e seguranca. 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	01



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

	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.	
8	ARMARIO EM AÇO COM 02 PORTAS. armario vertical, totalmente em aco inox, abnt-304-18/8, proprio p/ guarda loucas e utensilios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, potas confeccionadas em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, alem do plano de lastro, confeccionados em chapa de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, pes confeccionados em tubos de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pes me contato com o piso. dimensoes minimas: 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 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
11	ESTANTE EM AÇO INOX. Armario vertical, totalmente em aco inox, abnt-304-18/8, proprio p/ guarda loucas e utensilios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, potas confeccionadas em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, alem do plano de lastro, confeccionados em chapa de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, pes confeccionados em tubos de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pes me contato com o piso. dimensoes minimas: 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 lateral) em aço inoxidável AISI 304-18/8, externo posterior, superior e	02



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

	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	33



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

	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 (compxlargxalt).	
16	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL; Refresqueira industrial em inox com as seguintes características mínimas: capacidade para 100lts; 4 torneiras industriais; 2 bandejas para respingos;	1
17	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL. Máquina de lavar louças industrial tipo capô; Dimensões: 735 x 730 x 1480 mm de altura; Capacidade mecânica 60 gavetas hora; Consumo 2,9 Litros; Potência instalada 14,2 kw - 220 v - trifásico; Kit moto bomba de enxague; Construção em aço inox aisi 304; Pés niveladores em nylon; Acompanhado de 1 gaveta lisa; 2 gavetas com pinos para pratos e bandejas e 1 gaveta para talheres com 16 copinhos; Incluindo a instalação do produto na rede elétrica existente. Similar ao modelo NT 300 da marca NETTER. CATMAT: 150141.	1
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).	1
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;	2
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.	1
21	FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 20GNS. forno combinado eletromecanico a gas cap. 20 gns, painel digital, para 20 gn's1x65mm. 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	1



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

22	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 nínel 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; 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 a150°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 x189mm.	1
23	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).	1
24	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.	2
25	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 lógica com tampa de saque rápido medindo no mínimo 02cm x 10cm x 0,74cm (largura, comprimento,	1



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

	altura), as pernas deverão estar equipadas com sapata de borracha e regulagem de nivelamento de piso.	
28	ESTACAO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"	1
29	IMPRESSORA LASER. Modelo MP-420 TH USB.	1
30	LEITORA DE CÓDIGO DE BARRAS. Leitor laser USB.	1
31	NO BREAK COM MÓDULO DE BATERIA	1
32	ARMÁRIO TIPO SECRETÁRIA. armario, material mdf, tipo baixo, quantidade de portas 2 un., acabamento superficial laminado melaminico, cor cinza argila, altura 760mm, largura 800mm, profundidade 460mm.	1
33	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.	1
34	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.	1
35	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.	1
36	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; pes reguláveis; capacidade: 12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão: 220v- monofásico.	1
37	PASS THROUGH FRIO COM 01 PORTA. Refrigeração de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura: +1° a +7°C.;	1



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

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	
---	--



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

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/2018, 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/2018, bem como de devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvando, entretanto, o desgaste pelo uso normal desses bens.

Mossoró, ____ de _____ de 2018.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

CARGO: XXXXX

EMPRESA: XXXXXXXXXXXXX



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

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.



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

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA TÉCNICA

Declaro para os fins expressos no Edital do Pregão Eletrônico nº xx/2018 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/2018 estando por tanto habilitado a participar do referido processo licitatório.

A vistoria foi realizada no seguinte endereço:

() Campus da UFERSA Mossoró/RN – Av. Francisco Mota, nº 572, bairro Presidente Costa e Silva, Mossoró/RN – CEP: 59.625-900.

Mossoró, XX de XXXXX de 2018.

.....

**NOME DO SERVIDOR
MATRÍCULA SIAPE Nº XXXXXX**



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

ANEXO XI

DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISITA TÉCNICA

REFERÊNCIA: PREGÃO SRP Nº XX/2018 – 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 avenças técnicas ou financeiras, isentando a Universidade Federal Rural do Semi-Árido – UFERSA, de qualquer reclamação e/ou reivindicação de nossa parte.

Cidade/UF, _____ de _____ de 2018.

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



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

ANEXO XII

MODELO DE PROPOSTA

IDENTIFICAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL:			
ENDEREÇO:		UF:	CEP:
TELEFONE:	()		
EMAIL:			

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
GRUPO 01 (MOSSORÓ)	1	Almoço parcial	Und	232.100	297.440		
		Almoço integral	Und	65.340			
	2	Jantar parcial	Und	97.020	121.660		
		Jantar integral	Und	24.640			
	3	Refeições coletivas	Und	2.000	2.000		
VALOR TOTAL – GRUPO 01							
GRUPO 02 (ANGICOS)	4	Almoço parcial	Und	48.780	62.460		
		Almoço integral	Und	13.680			
	5	Jantar parcial	Und	29.700	37.180		
		Jantar integral	Und	7.480			
	6	Refeições coletivas	Und	600	600		
VALOR TOTAL – GRUPO 02							
GRUPO 03 (Caraúbas)	7	Almoço parcial	Und	45.260	58.060		
		Almoço integral	Und	12.800			
	8	Jantar parcial	Und	31.020	38.940		
		Jantar integral	Und	7.920			
	9	Refeições coletivas	Und	600	600		
VALOR TOTAL – GRUPO 03							
GRUPO 04 (Pau dos Ferros)	10	Almoço parcial	Und	51.420	65.760		
		Almoço integral	Und	14.340			
	11	Jantar parcial	Und	19.360	24.200		
		Jantar integral	Und	4.840			
	12	Refeições coletivas	Und	600	600		
VALOR TOTAL – GRUPO 04							

OBS: Para um perfeito dimensionamento da proposta o licitante deverá observar o item 6.1.6 do termo de referência.



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

Dados para assinatura do contrato:

Data:

Local:

Assinatura do responsável legal da Empresa:



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

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
ALMOÇO/ JANTAR	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				



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

	Qualidade Geral da Refeição				
ORGANIZAÇÃO	Organização e Higiene				
	Disponibilidade de sabonete líquido e papel toalha				
	Reposição dos utensílios (pratos, talheres, etc.)				
EMPRESA TERCEIRIZADA	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:

$$NAT = 100 - \Sigma pd$$

Onde:

Σpd = 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	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	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



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

	Limpeza inadequada de banheiros dos refeitórios	5
	Peso de salgados, doces, bolos e sobremesa em desacordo com o edital.	
	Limpeza inadequada de banheiros e vestiários	5
	Presença de embalagens vazias no almoxarifado	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
	Exposição de preparações nos 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	NAT = 100	Não realizar glosa.
2	$90 \leq \text{NAT} < 100$	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.



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

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.



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

ANEXO XIV

PLANTAS DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

As plantas dos Restaurantes Universitários estão disponíveis no processo físico.