MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO

PROCESSO Nº. 23070.012208/2016-78

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

TIPO MENOR PREÇO TOTAL POR GRUPO	
Senhor Licitante, **- Para fins de formulação da proposta de preços, gentileza seguir, exclusivamente, as especificações contidas no subitem 1.2 e no Anexo I – Termo de Referência.** **- Em caso de alterações neste Edital, não responsabilizaremos pelos seus envios, quando a retirada destes documentos não for feita através do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com o login e senha do usuário.**	
LEGISLAÇÃO ENFOCADA:	**LEIS Nº: 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990; 8.666/93 E ALTERAÇÕES DAS LEIS Nº. 9.032, DE 28 DE ABRIL DE 1995 E LEI Nº. 9.648, de 27 DE MAIO DE 1998; LEI COMPLEMENTAR 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006; 9.636, DE 18 DE MAIO DE 1998; 12.440, DE 07 DE JULHO DE 2011; DECRETO-LEI Nº 9.760, DE 05 DE SETEMBRO DE 1946 – DECRETOS Nº 3.722, DE 09 DE JANEIRO DE 2001, ALTERADO PELO 4.485, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2002; 8.538 DE 06 DE OUTUBRO DE 2015; 5.450, DE 31 DE MAIO DE 2005; 5.504, DE 05 DE AGOSTO DE 2005; PORTARIAS Nº: CVS – 15, DE 07 DE NOVEMBRO DE 1991; 1.288/1995 – SES/GO, DE 27 DE FEVEREIRO DE 1995; SVS/MS Nº 326, DE 30 DE AGOSTO DE 1997; PN Nº 27, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2010. RESOLUÇÕES: ANVISA Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002; CFN 378/2005, 80/2005 E 419/2008. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº: 02 DE 30 DE ABRIL DE 2008; ON/SLTI Nº 4, DE 30 DE SETEMBRO DE 2014; IN Nº 02, DE 11 DE OUTUBRO DE 2010, ALTERADA PELAS IN Nº 3, DE 16/10/2009, 4, DE 11/11/2009, 5, DE 18/12/2009 e PORTARIA Nº 7, DE 09/03/2011.**
OBJETO:	**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SEGMENTO ALIMENTÍCIO VISANDO O PREPARO E FORNECIMENTO DE APROXIMADAMENTE 1.200.000 (UM MILHÃO E DUZENTAS MIL) GRANDES REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) E 120.000 (CENTO E VINTE MIL) PEQUENAS REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ) A SEREM SERVIDAS NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS (RU's) E, 50.000 (CINQUENTA MIL) QUILOGRAMAS DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS NO RESTAURANTE EXECUTIVO (RE), PELO SISTEMA DE SELF-SERVICE, COM A CONCESSÃO DE USO DE ÁREAS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS DESTINADOS À EXECUÇÃO DESSES SERVIÇOS.**
DIA: 26/01/2017 **HORA: 09:00h**	**ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA COM A DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS RECEBIDAS E ETAPA DE LANCES.**
LOCAL:	**SERÁ REALIZADO PELO DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO - DMP/UFG, LOCALIZADO NO CAMPUS II – SAMAMBAIA, GOIÂNIA-GO.**
EDITAL:	**DEVERÁ SER RETIRADO, GRATUITAMENTE, PELA INTERNET, NO SÍTIO** www.comprasgovernamentais.gov.br**.**
ESCLARECIMENTOS:	**OS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS DEVERÃO SER ENCAMINHADOS, VIA ELETRÔNICA (INTERNET), PARA O ENDEREÇO** pregao.dmp@ufg.br

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO

PROCESSO Nº. 23070.012208/2016-78

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

E D I T A L

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que por intermédio de sua Equipe de Pregoeiros e Apoio designada pela Portaria Nº. 2245, de 20 de abril de 2017, situada no Departamento de Material e Patrimônio – DMP/UFG – Campus II Samambaia, Goiânia-Go, realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**,Nº. 255/2016, do **Tipo Menor Preço Total Por Grupo**, nos termos do presente edital e seus anexos e em estrita conformidade com a legislação: **Leis nº:** 8.078, de 11 de setembro de 1990; 8.666/93 e alterações das Leis nº. 9.032, de 28 de abril de 1995 e Lei nº. 9.648, de 27 de maio de 1998; Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006; 9.636, de 18 de maio de 1998; 12.440, de 07 de julho de 2011 – Decreto-lei nº 9.760, de 05 de setembro de 1946 – Decretos nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, alterado pelo 4.485, de 25 de novembro de 2002; 8.538 de 06 de outubro de 2015; 5.450, de 31 de maio de 2005; 5.504, de 05 de agosto de 2005; **Portarias nº:** CVS – 15, de 07 de novembro de 1991; 1.288/1995 – SES/GO, de 27 de fevereiro de 1995; SVS/MS nº 326, de 30 de agosto de 1997; IN nº 02, de 11 de outubro de 2010, alterada pelas IN nº 3,de 16/10/2009, 4, de 11/11/2009, 5, de 18/12/2009 e Portaria nº 7, de 09/03/2011; PN nº 27, de 10 de novembro de 2010. **Resoluções:** ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002; CFN 378/2005, 80/2005 e 419/2008. **Instrução normativa nº:** 02 de 30 de abril de 2008**;** ON/SLTI nº 4, de 30 de setembro de 2014; IN nº 02, de 11 de outubro de 2010, alterada pelas IN nº 3, de 16/10/2009, nº 4, de 11/11/2009, nº 5, de 18/12/2009 e Portaria nº 7, de 09/03/2011.

Data da sessão: 26/01/2017
Horário: 09:00h.
Local: http://www.comprasgovernamentais.gov.br
UASG: 153052

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste **Pregão Eletrônico**, a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SEGMENTO ALIMENTÍCIO VISANDO O PREPARO E FORNECIMENTO DE APROXIMADAMENTE 1.200.000 (UM MILHÃO E DUZENTAS MIL) GRANDES REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) E 120.000 (CENTO E VINTE MIL) PEQUENAS REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ), A SEREM SERVIDAS NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS (RU's), E 50.000 (CINQUENTA MIL) QUILOGRAMAS DE REFEIÇÕES, A SEREM SERVIDAS NO RESTAURANTE EXECUTIVO (RE) PELO SISTEMA DE SELF-SERVICE, COM A CONCESSÃO DE USO DE ÁREAS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS DESTINADOS À EXECUÇÃO DESSES SERVIÇOS,** conforme especificado abaixo e no Termo de Referência – Anexo I.

1.2. **Das Refeições**

GRUPO 01				
ITEM	**ESPECIFICAÇÕES**	**UN**	**Quant. Estimada**	**Valor Máximo Unitário (R$)**
01	Serviço de preparo e fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar) aos estudantes da UFG, durante 12 (doze) meses, nos Restaurantes Universitários (RU's), localizados no Campus I – Prof. Colemar Natal e Silva (Setor Universitário) e Campus II - Samambaia, em Goiânia – Goiás.	UN	1.200.000	13,71

02	Serviço de preparo e fornecimento de pequenas refeições (café da manhã) aos estudantes da UFG, durante 12 (doze) meses, nos Restaurantes Universitários (RUs), localizados no Campus I – Prof. Colemar Natal e Silva (Setor Universitário) e Campus II - Samambaia, em Goiânia – Goiás.	UN	120.000	5,98
03	Serviço de preparo e fornecimento de refeições, durante 12 (doze) meses, pelo sistema *self-service*, no Restaurante Executivo (RE) da UFG, localizado no Campus II - Samambaia, em Goiânia – Goiás.	KG	50.000	42,66
Valor total Estimado para o Grupo >>>>>>>>>>>> R$ 19.299.000,00				

1.2.1. As quantidades de refeições devem ser consideradas para fins **estimativos** baseadas nas médias obtidas durante o contrato anterior. Portanto, **a UFG não se obriga a cobrir qualquer diferença** entre a quantidade de refeições previstas neste Edital e a quantidade de refeições factualmente fornecidas durante o contrato, pois se trata de um objeto de fornecimento sob demanda de terceiros (alunos, professores, visitantes em geral), sobre os quais a UFG não tem nenhum controle ou responsabilidade.

1.2.2. Em casos de encontros, congressos e/ou outros tipos de eventos, a demanda do restaurante pode aumentar consideravelmente (estimativamente em até 30%). Nestes casos, a CONTRATANTE se responsabiliza por informar a CONTRATADA, antecipadamente, em tempo hábil para que esta possa se preparar para atender o acréscimo na demanda.

1.3. Da Concessão das Edificações e dos bens móveis

1.3.1. A concessão dos espaços físicos dos RU's e RE será onerosa, onde a CONTRATADA deverá pagar a CONTRATANTE o valor mensal fixo de **R$ 16.000,00 (dezesseis mil reais)** referente às duas áreas especificadas no subitem 1.3.2.

1.3.2. As edificações (áreas) a serem cedidas somam 3.174 m² e são compostas de:

a) Restaurantes Universitário e Executivo - Campus Prof. Colemar Natal e Silva (Setor Universitário, Goiânia – GO): 1.221m² (incluindo cozinha e áreas afins);

b) Restaurantes Universitário e Executivo - Campus Samambaia (Goiânia – GO): 1.953 m² (incluindo cozinha e áreas afins).

1.3.2. As edificações estão disponíveis para visita técnica das licitantes que tiverem interesse/necessidade de conhecê-las previamente. Estas visitas deverão ser agendadas com os técnicos da PROCOM/UFG, através dos telefones (62) 3209-6231/(62) 3209-6229 (Norma Meneses ou Sara Nogueira), até 01 (um) dia útil antes da data prevista para abertura da sessão.

1.3.3. Os bens móveis são compostos de móveis, equipamentos e utensílios (bandejões, tabuleiros/panelas de alumínio etc), conforme listagem apresentada no Anexo III.

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. 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.

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

2.3. 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.

2.4. 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.

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

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. A participação neste Pregão é aberta às que contemplem em seu Ato Constitutivo (Contrato Social ou Estatuto) o registro de finalidades ou objetivos principais compatíveis com o objeto deste certame, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11/10/10, alterada pela de nº 5, de 18/06/2012.

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

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

3.2.2. Que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.2.3. Que estejam reunidas em consórcio;

3.2.4. Estejam, temporariamente, **suspensas ou impedidas** de contratar com a Administração por prazo de até 02 (dois) anos (vide inciso III, do art. 87, da Lei 8.666/93).

3.2.5. Estejam **impedidas** de licitar e contratar com a União e/ou que tenham sido descredenciadas do SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos (vide art. 7º e 9º, da Lei 10.520/2002 c/c o art. 28, parágrafo único, do Dec. 5.450/05).

3.2.6. Entidades empresariais controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

3.3. Também é vedada a participação de:

3.3.1. Entidades empresariais estrangeiras; e

3.3.2. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

3.4. **Como condição para participação no Pregão, a entidade deverá declarar:**

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

3.5. **Deverá assinalar, ainda, "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:**

3.5.1. 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;

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

3.5.3. 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 7°, XXXIII, da Constituição;

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

4. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

4.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, ou seja, **até às 09:00h do dia 26 de janeiro de 2017**, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

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

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

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

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

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

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

4.7.1. **Valor anual proposto para cada item** (multiplicação da quantidade anual estimada pelo valor unitário proposto pela empresa), o valor total por grupo será calculado, automaticamente, pelo sistema.

4.7.2. **Descrição detalhada do objeto;**

4.8. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas neste edital e anexos.

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

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

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

4.9. 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.

4.10. **O lance deverá ser ofertado pelo valor total de cada item (preço unitário x quantidade anual), o sistema calculará, automaticamente, o valor total por Grupo.**

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

4.12. 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 **(IN nº 3, de 04 de outubro de 2013)**.

4.13. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação.

4.14. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

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

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

4.18. 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.

4.19. 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.

4.20. A etapa de lances da sessão pública transcorrerá da seguinte forma: o Pregoeiro determinará o tempo de iminência de 01 (um) a 60 (sessenta) minutos; findo esse prazo o sistema encerrará, de forma automática e aleatória, a sessão de lances, podendo esse prazo variar de 01 (um) até 30 (trinta) minutos, após o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

4.21. 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.

4.22. Eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

4.22.1. Prestados por empresas brasileiras;

4.22.2. Prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA ESCRITA

5.1. **A Proposta de preços a ser impressa deverá conter:**

5.1.1. Composição dos preços por unidade de refeição licitada em cada item, assim como o valor total para cada item (valores grafados em reais, com no máximo, duas casas decimais), incluindo toda e qualquer despesa adicional necessária ao fornecimento diário das refeições, durante 12 (doze) meses, nos restaurantes descritos no subitem 1.3.1.

5.1.2. Garantia de fornecimento das refeições, diariamente e pelo período de 12 (doze) meses. Informação dos dias e horários de fornecimento das refeições, inclusive no que se refere aos finais de semana, feriados e períodos de recesso escolares (férias), que deverão ser iguais àqueles definidos no **Termo de Referência e seus subitens.**

5.1.3. Prazo de validade da proposta, que deverá ser de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de abertura da mesma.

5.1.4. Garantia de manutenção, ao longo do contrato, da qualidade, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público, prestação dos serviços obedecendo a toda legislação arrolada no **Anexo IV** (Leis, Decretos, Portarias, Normas Técnicas etc), inerente à produção, manipulação, conservação, transporte de alimentos e bebidas, assim como à higiene ambiental e cumprimento de todas as exigências deste Edital e seus Anexos.

5.1.5. **Um Modelo de Cardápio mensal**, contendo especificação/descrição detalhada das refeições que serão oferecidas, com as respectivas quantidades e variedades a ser servido aos clientes contemplando: café da manhã, almoço e jantar no Restaurante Universitário (RU's), e apenas almoço, em sistema *self-service*, no Restaurante Executivo (RE), conforme Termo de Referência e seus subitens 6.4, 6.5, 6.6 e 6.8 (Anexo I).

5.1.6. Projeto de Sustentabilidade Ambiental, elaborado em atendimento aos incisos I ao VII c/c o § 1º, todos do art. 6º, da IN SLTI/MPOG Nº 01/2010, o qual terá o prazo de 90 (noventa) dias para ser implementado (Modelo no Anexo II).

5.1.7. **Documento emitido pela proponente, datado e assinado, declarando que o(s) seu(s) representante(s) tomou(aram) conhecimento** sobre a atual condição das instalações (áreas a serem cedidas), móveis, equipamentos e utensílios existentes e que serão disponibilizados para a execução/prestação dos serviços, não podendo alegar posteriormente o desconhecimento de quaisquer questões relativas às instalações e demais equipamentos cedidos.

5.1.8. **Termo de Indicação de responsável técnico** para intermediar a relação Comissão Fiscalizadora/Gestora e empresa Contratada, com competência e autorização para decidir e resolver toda e qualquer solicitação, reclamação e/ou pendência inerentes e durante a execução do objeto contratado **(Anexo VII).**

5.1.9. Declaração indicando a modalidade da Garantia Contratual **(vide Anexo VI).**

5.1.10. **PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS** que fundamentam os valores constantes de sua proposta, visando demonstrar a compatibilidade dos custos para a execução do objeto, em que poderá ser ajustada, se possível, para refletir corretamente os custos envolvidos na contratação, desde que não haja majoração da proposta **(Modelo no ANEXO V**).

5.1.11. Os seguintes dados da licitante: Razão Social, endereço, telefone/Fax, número do CNPJ, nome do banco, o código da agência e o número da conta-corrente e praça de pagamento.

5.1.12. O número do CNPJ no Ministério da Fazenda deverá coincidir com o do cadastramento no SICAF e o constante na Nota Fiscal de Venda.

5.2. A proposta deverá limitar-se ao objeto proposto e serão desconsideradas aquelas que ofertarem quaisquer alternativas de preços ou outra condição não prevista no Edital.

5.2.1. **As propostas com expressões do tipo: "conforme Edital"; "conforme exigências do Edital", "atende a todas as exigências do Edital" etc, em substituição às especificações constantes do item, serão automaticamente desclassificadas.**

5.2.2. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas no sistema eletrônico implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

5.2.3. As propostas deverão ser digitadas ou datilografadas sem emendas, rasuras ou ressalvas, com até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, datadas e assinadas pelo representante legal da proponente e apresentadas em uma única via.

6. DA PARTICIPAÇÃO DAS EMPRESAS ME/EPP

6.1. Ao final da Etapa de Lances, será assegurada nesta licitação, como critério de desempate, a preferência de contratação para as Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, em conformidade com o estabelecido nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e artigo 5º do decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015.

6.1.1. Entende-se por empate, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de outra categoria empresarial, melhor classificada (a de menor preço).

6.1.2. Após o encerramento da fase de lances, o(a) pregoeiro(a) fará a comparação entre o preço da primeira colocada, caso esta não seja uma ME ou EPP, com aqueles ofertados pelas ME e EPP, na ordem de classificação.

6.1.3. A proposta que se encontrar na faixa de até 5% (cinco por cento) acima do valor do último e melhor lance registrado (menor preço) estará empatada com a primeira colocada. A ME ou EPP terá o direito, no prazo de até 05 (cinco) minutos, controlados pelo(a) pregoeiro(a), de proferir uma última oferta, obrigatoriamente, menor do que o preço proposto pela primeira colocada, para efeito de desempate, sob pena de preclusão (§ 3º do Art. 45, Lei Complementar nº 123/2006 / Parágrafo 2º do Artigo 5º Decreto nº 8.538/2015).

6.1.4. Caso sejam identificadas propostas de ME ou de EPP empatadas em segundo lugar, ou seja, mesmo valor e na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da primeira colocada, o(a) pregoeiro(a) fará sorteio entre tais licitantes, definindo e convocando a vencedora do sorteio para o encaminhamento da oferta de desempate com a primeira colocada.

7. DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA E DO SEU JULGAMENTO

7.1. O(A) pregoeiro(a), no que couber, observará as disposições do artigo 48 da Lei nº. 8.666/93, podendo fixar os prazos legais e convocar as licitantes para os fins previstos no parágrafo 3º, do referido artigo.

7.2. Para aceitação da proposta vencedora, os valores deverão estar abaixo ou ao máximo igual aos valores estimados do item e, por consequência, o valor total também abaixo do estimado.

7.3. Não será aceita a proposta ou lance vencedor cujo preço seja incompatível com o estimado pela Administração ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços, comprovadamente, insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.3.2. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

7.4. O Pregoeiro irá convocar o licitante para enviar os documentos em formato digital, por meio da funcionalidade "**convocação de anexo**" disponível no sistema.

7.4.1. O prazo para envio dos documentos será de, no mínimo, 04 (quatro) horas, contados a partir da convocação de anexo, sob pena de não aceitação da proposta.

7.4.2. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação do licitante devidamente justificada, recebida antes de finalizar o prazo anteriormente estabelecido e, formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.5. A aceitabilidade da proposta será, estritamente, conforme as exigências e especificações deste Edital e dos respectivos Anexos.

7.6. O valor de R$ 16.000,00 (dezesseis mil reais), conforme estudo do CEGEF/UFG, fixado para o aluguel das instalações (áreas), pelo período de 01 (um) ano, **não será utilizado como critério de classificação e julgamento das propostas de preços**.

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

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

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

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

7.8.3. 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.

7.9. Ao final dos trabalhos realizados, será lavrada ata circunstanciada a ser assinada pelo(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, na qual serão registradas todas as ocorrências importantes.

7.10. Será considerada vencedora a proposta que, ao final da sessão de lances/negociação com o(a) pregoeiro(a), atingir o menor **VALOR TOTAL DO GRUPO.**

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação (Acórdão TCU n° 1.793/2011 – Plenário), mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

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

8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça(http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form).

8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (https://contas.tcu.gov.br/pls/apex/f?p=2046:5);

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

8.2. O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista segundo o disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13, 14 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, alterada pela de nº 5,de 18/06/2012.

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

8.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo estabelecido no chat, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal.

8.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no **Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além dos níveis I -Credenciamento e II - Habilitação Jurídica** exigidos pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar toda documentação relativa à Regularidade Fiscal e econômico Financeira, conforme relação constante no Manual de acordo com a relação constante do Manual SICAF: https://www3.comprasnet.gov.br/SICAFWeb/public/pages/publicacoes/manuais.jsf# **=> arquivo Natureza Jurídica**.

8.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) instituída pela Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011 será consultada on-line pelo Pregoeiro;

8.5. No caso de bens para pronta entrega, não será exigido da microempresa, empresa de pequeno porte, nem da sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (art. 3º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015);

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

8.7. Comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo LG = ---------- Passivo Circulante + Passivo Não	Ativo Total SG = ---------- Passivo Circulante + Passivo Não Circulante	Ativo Circulante LC = ---------- Passivo Circulante

Circulante		

8.7.1. Considerando os riscos para a Administração e, a **critério da autoridade competente,** as empresas que apresentarem **resultado igual ou menor que 01 (um)**, em qualquer dos índices referidos no subitem anterior, deverão comprovar **capital/patrimônio líquido mínimo de 10% (dez pontos percentuais)** do valor total contratado (§§ 2º e 3º, do art. 31 da Lei nº 8.666, de 1993).

8.8. **Da Habilitação Técnica**

8.8.1. **Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente**, conforme inciso I, do art. 30, da Lei 8.666/93 c/c a Resolução CFN Nº 378/2005.

8.8.2. **Licença Sanitária** expedida pela Vigilância Sanitária do município sede da empresa**.**

8.8.3. **Alvará de Funcionamento** da empresa (Matriz/Filial/Representação), junto ao órgão competente do Município sede da empresa.

8.8.4. **Atestado(s) de Capacidade Técnica** fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, devidamente registrado(s) na entidade profissional competente, comprovando aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação (alimentação em cozinha industrial de grande porte), conforme inciso II c/c os §§ 1º, 3º, 5, do art. 30, da Lei 8.666/93.

8.8.5. **Declaração formal da disponibilidade,** acompanhada da **Relação Explícita,** indicando:

a) As máquinas, equipamentos e materiais propostos que visam a complementação daqueles cedidos pela UFG, conforme o **ANEXO III – RELAÇÃO DOS BENS MÓVEIS E IMÓVEIS A SEREM CEDIDOS.**

b) A previsão do Quadro de Pessoal proposto considerando o quantitativo mínimo, conforme a legislação específica, detalhando a função/cargo e o número de empregados (fixos, substitutos de descanso e de férias) que será mantido, contemplando carga horária semanal, respectivos horários, funções e qualificações.

8.8.6. **Capacitação Técnico-Profissional**: a comprovação da licitante de possuir profissional qualificado de nível superior (Nutricionista) devidamente reconhecido pela entidade competente, vinculado à empresa por meio de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum, ou que tenha vínculo trabalhista ou societário com a empresa, na data da entrega da proposta e também durante a execução do contrato, detentor de **Atestado de Responsabilidade Técnica** por execução de serviço de características semelhantes **(comprovação de experiência em cozinha industrial/Alimentação coletiva).**

8.8.6.1. A exigência do subitem anterior se refere apenas aos profissionais responsáveis técnicos, os quais deverão participar do serviço objeto deste certame licitatório, admitindo-se a substituição dos mesmos por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Gestão do Contrato e/ou "Comissão de Fiscalização" citada no subitem 21.13. Para as exigências deste item, vide inciso I, do § 1º c/c o § 10º, do art. 30, da Lei 8.666/93.

9. DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO E DOS BENS MÓVEIS E UTENSÍLIOS

9.1. A concessão dos espaços físicos dos restaurantes (RU's e RE), bem como dos bens móveis e utensílios, será onerosa, pelos quais a CONTRATADA deverá pagar à CONTRATANTE o valor mensal fixo de R$ 16.000,00 (dezesseis mil reais), referente às duas áreas especificadas no subitem 1.1.1.

9.2. Essa concessão não permite alteração nas condições físicas das áreas a serem ocupadas sem a autorização prévia do Centro de Gestão do Espaço Físico – CEGEF/UFG, sobre as quais a CONTRATANTE será responsável pela permanente supervisão e controle.

9.2.1. A ocorrência de paralisações no âmbito da UFG não constituirá motivo para alteração, desoneração ou suspensão das condições e obrigações estipuladas em contrato.

9.3. Não haverá permissão para a utilização dos espaços para a produção de refeições por/para outras empresas ou instituições.

9.4. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público deverá ser feito até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao mês vencido, através da Guia de Recolhimento da União (GRU). Cada pagamento efetuado pela CONTRATADA será relativo ao último mês vencido.

9.5. **Contratada deverá transferir junto a CELG, no prazo máximo de 10 (dez) dias após a assinatura do Contrato, a conta de energia elétrica, referente ao consumo da Unidade Consumidora: 1161953-3, dos Restaurantes Universitário e Executivo do Campus Samambaia.**

9.6. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será reajustado anualmente, conforme o IGPM/FGV do período.

9.7. **Para o consumo de energia elétrica do Restaurante Universitário do Campus Prof. Colemar Natal e Silva, o ressarcimento ao erário, será através de Guia de Recolhimento da União, que será encaminhado pela Coordenação de Administração da Pró-Reitoria de Administração e Finanças e deverá ser paga até o dia 15 do mês corrente, após leitura do respectivo Medidor de Energia, referente ao mês anterior.**

9.8. **Para os meses de janeiro e julho serão concedidos desconto de 50% do valor mensal da contrapartida, a título de férias acadêmicas**.

9.9. **Nos períodos de greve e/ou paralisações do corpo técnico administrativo e docente será concedido desconto de 50% no valor mensal da contrapartida proporcionalmente aos dias de paralisação.**

9.10. **Para os casos de impedimento das atividades comerciais desenvolvidas no espaço, ora cedido, por motivos fortuitos ou de força maior será descontado proporcionalmente os dias paralisados**.

10. DESCRIÇÃO DOS VALORES

10.1. Os valores de referência constantes do Termo de Referência foram calculados com base em pesquisa de mercado de restaurantes coletivos e restaurantes da cidade de Goiânia-Go, além de pesquisas de Atas de processos licitatórios recém-ocorridos com objetos de contratação semelhantes.

10.2. O valor das refeições será reajustado pela média dos seguintes índices oficiais: IGP-M e IPCA, calculados pela FGV, que comporão para fins da alteração do valor das refeições, a Inflação do Período.

10.3. Para que o valor das refeições seja reajustado, a CONTRATADA deverá:

a) solicitar reunião com a CONTRATANTE com antecedência mínima de 15 (quinze) dias;

b) a solicitação deverá ser escrita, devidamente fundamentada e acompanhada de toda documentação que comprove elevação dos preços dos produtos envolvidos na preparação das refeições;

c) os preços somente poderão ser reajustados anualmente após deliberação e autorização da CONTRATANTE, que culminará com a assinatura de novo Termo Aditivo.

10.4. Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

11. DOS BENS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA UFG

11.1. A Universidade Federal de Goiás disponibilizará à empresa CONTRATADA:

a) Rede de Internet com provedor para o tráfego de dados exclusivamente inerentes ao serviço;

b) Os bens constantes no Anexo III deste Edital, que são na maioria novos e/ou em bom estado de conservação, ficando a empresa responsável pela manutenção preventiva e corretiva, pela substituição dos equipamentos danificados pelo uso por outros novos que passarão a pertencer à UFG e pela complementação dos equipamentos necessários à produção das refeições;

c) Um conjunto de áreas, totalizando 3.174 metros quadrados, conforme descrito no subitem 1.1.1.

d) O consumo de água terá o valor fixo de 10% sobre o aluguel (referente a utilização de ambientes que necessitam de água) ou a valor proporcional ao gasto da concedente quando da existência de hidrômetro exclusivo.

11.2. Os equipamentos somente poderão ser retirados dos locais para manutenção após solicitação escrita e autorização oficial do responsável pelo patrimônio da UFG.

12. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

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

12.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail **pregao.dmp@ufg.br.**

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

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

12.5. **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, através do e-mail **pregao.dmp@ufg.br.**

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

12.7. 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.

13. DOS RECURSOS

13.1. A manifestação da intenção de interpor recurso será realizada pelos licitantes ao final da Etapa de Habilitação, com o registro da síntese de suas razões no sistema eletrônico.

13.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante em recorrer, ao final da etapa de habilitação, importará na preclusão do direito de recurso e na adjudicação da contratação que compõem o objeto da licitação ao licitante vencedor.

13.3. Na fase de juízo de admissibilidade, o(a) pregoeiro(a) deverá aceitar ou rejeitar a intenção de recurso eventualmente interposta. No caso de rejeição da intenção de recurso pelo(a) pregoeiro(a), o recurso não será aceito/recebido. Aceita a intenção de recurso, será aberto prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso.

13.4. Vencido o prazo e recebida as razões do recurso, será aberto igual prazo para apresentação das contrarrazões após o qual, o processo será encaminhado para a autoridade competente.

13.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.6. Decidido o recurso, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o

procedimento licitatório.

14. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. 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.

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

14.3. As condições previstas neste Edital e seus anexos integram o contrato, assim com as respectivas Notas de Empenho, independente de suas transcrições.

14.4. Após a homologação, a adjudicatária será notificada para que, em até 05 (cinco) dias corridos, assine o contrato.

14.5. O prazo para a assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma vez e por igual período, desde que seja solicitado com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas antes do vencimento do prazo original e mediante justificativas devidamente aceitas pela Administração.

14.6. O Contrato e o Termo de Recebimento dos Bens Imóveis e Móveis deverão ser assinados pelo Representante Legal da empresa adjudicatária.

14.6.1. No ato da assinatura do contrato, **a empresa adjudicatária deverá comprovar que possui matriz, filial ou representação localizada na Região Metropolitana de Goiânia-GO, através de:**

14.6.2. **Licença Sanitária** expedida pela Vigilância Sanitária de município que compõe a Região Metropolitana de Goiânia-GO**.**

14.6.3. **Alvará de Funcionamento da empresa** (Matriz/Filial/Representação), junto ao órgão competente do Município de Goiânia-GO ou outro que compõe a Região Metropolitana de Goiânia-GO.

14.6.4. **Os documentos acima deverão ser apresentados** no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da vigência do contrato, conforme determinado no § 5º, II, Art. 19 da IN 02/2008.

14.7. Após a assinatura do Contrato e do Termo de Recebimento dos Bens Imóveis e Móveis, a empresa adjudicatária terá o prazo de 20 (vinte) dias corridos para iniciar a execução do objeto, com toda a infraestrutura necessária devidamente montada nas áreas cedidas.

14.8. No ato da assinatura do Contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante todo o período de vigência do mesmo.

14.9. Caso a adjudicatária não faça a comprovação referida no subitem anterior ou, injustificadamente recuse a assinar o Contrato, a UFG poderá convocar outra licitante, desde que respeitada a ordem de classificação para, após comprovados os requisitos de habilitação, assine o Contrato, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital e das demais cominações legais, às quais estará sujeita a primeira.

14.10. O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura e publicação no Diário Oficial da União – DOU, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante Termo Aditivo, ficando adstrito à vigência dos respectivos créditos orçamentários e desde que haja interesse das partes, prevalecendo, porém, os interesses da UFG, conforme estabelece o Art. 57, inciso II, da Lei 8.666/93.

14.11. O gerenciamento do Contrato caberá à PROAD/UFG, enquanto uma "Comissão de Fiscalização" supervisionará/fiscalizará os serviços desenvolvidos pela empresa terceirizada (CONTRATADA).

14.12. A **Comissão Fiscalizadora** será composta por representantes das Pró-Reitorias de Administração e Finanças (PROAD) e Assuntos da Comunidade Universitária (PROCOM), Centro de Gestão do Espaço Físico (CEGEF), Faculdade de Nutrição da UFG (FANUT), Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG e do segmento discente.

15. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

15.1. O contrato resultante deste certame somente poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

15.1.1. Unilateralmente pela Administração, quando:

a) necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco pontos percentuais).

15.1.2. Por acordo das partes quando:

a) necessária a modificação do regime de execução, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

b) for necessária a modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes; mantido o valor inicial atualizado, vedada a antecipação do pagamento com relação ao cronograma financeiro fixado, sem a correspondente contraprestação de fornecimento dos serviços;

c) para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado; ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual.

15.1.3. A CONTRATADA fica 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.

15.1.4. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos no subitem anterior, salvo:

a) As supressões resultantes de acordos celebrados entre os CONTRATANTES.

15.1.5. As quantidades de refeições estabelecidas no item 1.2 são **estimativas da quantidade de refeições médias consumidas** durante o contrato anterior. Portanto, **a UFG não se obriga a cobrir qualquer diferença** entre a quantidade de refeições previstas neste Edital e a quantidade de refeições factualmente fornecidas durante o contrato, pois se trata de um objeto de fornecimento sob demanda de terceiros (alunos, professores, visitantes em geral), sobre os quais a UFG não tem nenhum controle ou responsabilidade.

15.1.6. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão na revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

15.1.7. Em havendo alteração unilateral do contrato, que aumente os encargos do contratado, a Administração deverá restabelecer, por aditamento, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

15.1.8. A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas; bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares, até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

16. DAS CATEGORIAS DE CLIENTES E DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA A EXECUÇÃO DO CONTRATO

16.1. Na comercialização das grandes refeições (almoço e jantar), a empresa CONTRATADA deverá atender às seguintes categorias de usuários:

16.1.1. Estudantes de Graduação – **Bolsistas**, recebem um subsídio, definido em conjunto pela Direção da Regional e pela administração superior da universidade.

16.1.2. Estudantes de Graduação – **Subsidiados.** Esses recebem um subsídio definido pela Administração Superior da UFG, complementando o valor da refeição.

16.1.3. Servidores (docentes e técnico-administrativos), estudantes de pós-graduação e visitantes pagam o valor total das refeições, através da aquisição do ***ticket,*** diretamente no caixa da empresa.

16.2. A Contratada deverá solicitar documentação de estudantes bolsistas/subsidiados para comprovar seu vínculo com a universidade.

16.3. Caberá à empresa CONTRATADA a responsabilidade de venda dos *tickets* aos usuários do restaurante, diferenciando-os quanto às categorias explicitadas no item 16.1 acima. Será necessária a utilização de sistemas de acesso individualizado com identificação dos usuários por sistemas de reconhecimento biométrico, seja qual for a tecnologia aplicável, sendo que, todos os custos da aquisição, configuração e manutenção do sistema serão a cargo da CONTRATADA.

16.4. Cabe à CONTRATANTE o direito de fazer uso dos sistemas de informação por meio de perfis de acesso que disponibilizem dados gerenciais permitindo confrontar com os dados, ofertados pela por esta última, dos usuários que podem usar o restaurante (usuários subsidiados, usuários com isenção, usuários especiais – em caso de atividades específicas com aviso antecipado), assim como verificar também quem usou.

16.5. Cabe também à CONTRATANTE o direito de fiscalizar os sistemas de acesso bem como sugerir/solicitar alterações, quando pertinente. Ao fim do contrato, conforme interesse das partes envolvidas, o sistema poderá ser mantido para utilizações futuras pela UFG.

16.6. A CONTRATADA deverá afixar a Tabela de Preços das refeições e de todos os produtos comercializados nos espaços cedidos, em local de fácil visualização, conforme define o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990).

16.7. Os reajustes dos preços das refeições não poderão ocorrer em período menor que 1 (um) ano, contado a partir da assinatura do Contrato.

16.8. Os valores propostos pela empresa vencedora deverão ser inferiores aos de mercado, vez que essa receberá as seguintes concessões: provedor de internet, equipamentos, móveis e utensílios novos e/ou em bom estado de conservação e público garantido pelos usuários (estudantes de baixa renda) do Programa de Bolsa Alimentação desenvolvido pela UFG.

16.9. Deverão estar inclusos no custo final da refeição (valor proposto e adjudicado), todos os insumos que o compõe, tais como, gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis, despesas com impostos, taxas, fretes, mão de obra, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto deste certame licitatório, não sendo lícito à empresa vencedora pleitear valores adicionais em função desses quesitos.

16.10. A administração não aceitará, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com os termos deste Edital e seus anexos. Nesse caso, a CONTRATADA deverá proceder com a correção ou a substituição das práticas inerentes ao setor de alimentação (transporte, manipulação, preparo, distribuição das refeições etc), sem qualquer ônus para a CONTRATANTE e dentro do prazo estabelecido pela Comissão Fiscalizadora, ou demonstrar a improcedência da reprovação dos serviços após o recebimento do respectivo documento.

16.11. Os dias e horários de fornecimento serão, no mínimo, de acordo com o funcionamento da Universidade, conforme itens 3 e 6.1 do Termo de Referência.

16.12. A prestação dos serviços deverá nortear, sempre, pelas boas práticas e Normas da Vigilância Sanitária, assim como aquelas elencadas no **Anexo IV.**

16.13. O recebimento e atesto mensal da Fatura de Fornecimento das Refeições, pela Equipe Técnica da UFG, somente será deferido após a verificação do fornecimento das refeições solicitadas, as quais deverão constar no Relatório Mensal respectivo, elaborado pela CONTRATADA, analisado e conferido pela Gestão do Contrato, juntamente à Comissão de Fiscalização.

16.13.1. O Relatório Mensal a ser apresentado juntamente à Nota Fiscal de Venda deverá conter, separadamente, a quantidade, os valores das refeições servidas, o número de refeições disponibilizado para os subsidiados, as ocorrências do mês etc.

16.14. A Nota Fiscal de Venda deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrada na licitação e constante da Nota de Empenho, sendo admitidas Notas Fiscais emitidas por filiais (desde que a mesma tenha prestado os serviços contratados na).

16.15. O pagamento da Nota Fiscal de Venda só será realizado com a apresentação da Nota de Empenho e Relatório Mensal constando o número, tipos e valores das refeições servidas, ocorrências etc, devidamente atestadas por membro da Comissão Fiscalizadora/Gestora do Contrato.

17. DO ELEMENTO DE DESPESA E DA FONTE DE RECURSOS

Gestão/Unidade:	**PRO-REITORIA DE ASSUNTOS DA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA – PROCOM/UFG**
Fonte:	**0100000000 – RECURSOS ORDINÁRIOS**
Programa de Trabalho:	**180246**
Elemento de Despesa**:**	**3390.39 – SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA**
PI	**A0000G0100N**

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será realizado até o 20º (vigésimo) dia útil após o **ateste** da Nota Fiscal de Venda/Serviço e Relatório Mensal (constando o número, tipos e valores das refeições servidas, ocorrências, dentre outros) por membro da Comissão Fiscalizadora/Gestora do Contrato (PROCOM e/ou PROAD).

18.2. Os pagamentos serão realizados somente via ordem bancária e, de acordo com a tramitação formal, não sendo reconhecidos quaisquer outros tipos de documentos de cobrança, tais como duplicatas, boletos e/ou outros tipos de títulos. A responsabilidade pela baixa de qualquer cobrança apontada em cartórios de títulos e protestos ou equivalentes, será de total responsabilidade da Contratada.

18.3. Todo fornecimento de bens e serviços sofrerá retenção na fonte do IRPJ, CSL, COFINS, e PIS, de acordo com a Lei nº 9430/96 e das instruções Normativas Conjuntas SRF/STF/SCF números 01 e 01/97.

18.3.1. O fornecedor optante pelo simples não sofrerá, no pagamento, a retenção mencionada no item anterior, desde que comprove essa condição através de documento hábil acostado à respectiva Nota Fiscal.

18.4. É expressamente vedada a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste Edital, em especial a cobrança bancária mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

18.5. **Dados para Emissão da Nota Fiscal:**

– Nome: Universidade Federal de Goiás

– Endereço: Campus II – Samambaia, Goiânia – Goiás.

– CNPJ: 01.567.601/0001-43

– Inscrição Estadual: 10.210.590-1

- Inscrição Municipal: 52146-9

– CEP: 74.691-900

19. DO REAJUSTE OU CORREÇÃO MONETÁRIA DOS PREÇOS

19.1. Não será admitida, de pleno direito, qualquer estipulação de reajuste ou correção monetária em contratos de periodicidade inferior a um ano, conforme § 1º, do Art. 2º da Lei 10.192, de 2001.

20. DA GARANTIA CONTRATUAL

20.1. Para segurança da CONTRATANTE, no que se refere ao início e cumprimento do objeto contratado, com o atendimento de todas as exigências e especificações das refeições, constantes deste Edital e Anexos, será exigida da adjudicatária, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, garantia de 5% (cinco por cento) do valor total proposto e contratado, em qualquer uma das modalidades abaixo, previstas no § 1º do artigo 56 da Lei nº 8.666/93:

20.1.1. **Caução em dinheiro:** deverá ser efetuada em favor da Contratante junto a Caixa Econômica Federal, Agencia 0667, (Campus Samambaia), Operação 10, conforme Decreto-Lei nº 1.737/79.

20.1.2. **Títulos da Dívida Pública,** devendo este ter sido emitido sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

20.1.3. **Seguro garantia.**

20.1.4. **Fiança bancária.**

20.2. Caberá à CONTRATADA optar por uma das modalidades de garantia acima, indicando-a em declaração, conforme **Anexo VI,** que deverá ser enviada juntamente com a proposta, sob pena de desclassificação.

20.3. A garantia será prestada da forma que se segue:

20.3.1. A **Garantia** deverá ter o prazo de validade igual ao prazo de duração do contrato (doze meses). O período da garantia poderá ser acrescido de mais 30 (trinta) dias, conforme inciso III, do art. 31 c/c o § 2º, do art. 56, todos da Lei 8.666/93.

20.3.2. A Garantia ou seu saldo será liberado ou restituído, após 30 (trinta) dias consecutivos, contados a partir da data de vencimento do período do contrato, definido no subitem anterior, mediante comprovação de cumprimento de todas as obrigações e exigências definidas neste Edital e seus Anexos, relativas ao objeto.

20.3.2.1. No período de 12 (doze) meses, que poderá ser acrescido de mais 30 (trinta) dias, se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, a CONTRATADA deverá proceder a respectiva reposição, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela UFG, mediante ofício entregue contra recibo.

20.3.3. Quando a garantia for realizada na forma de Seguro-garantia, o comprovante deverá estar acompanhado de Declaração da Seguradora, garantindo que ela (seguradora), encontra-se devidamente registrada junto ao Instituto de Resseguros do Brasil – IRB**.**

20.3.4. No caso de garantia em dinheiro, bem como as cauções complementares, serão depositadas pela PROAD/UFG em "Conta Especial Remunerada", junto ao Banco do Brasil, em nome do Contrato.

20.3.5. Havendo prorrogação do período de duração do contrato, através do respectivo Termo Aditivo, o prazo de validade e o valor da caução deverão ser prorrogados, automaticamente e por igual período, sendo que esta (a caução) será corrigida pelo mesmo índice utilizado para correção dos preços contratados**.**

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

21.1. Para garantir o fiel cumprimento do objeto do presente contrato, a **CONTRATANTE** se compromete a:

1) Colocar à disposição da CONTRATADA as instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários que constam neste edital para execução dos serviços de alimentação e nutrição.

2) Apresentar fatura mensalmente, no início do mês subsequente ao do mês encerrado.

3) Efetuar o pagamento à CONTRATADA até o 20º dia útil após o **ateste** da Nota Fiscal de Venda/Serviço e Relatório Mensal por membro da Comissão Fiscalizadora/Gestora do Contrato (PROCOM e/ou PROAD/UFG).

4) Realizar pesquisas periódicas junto aos clientes para avaliação da refeição servida, qualidade dos produtos comercializados, os aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público. Se os resultados das pesquisas apontarem índices superiores a 40% (quarenta pontos percentuais) de desaprovação por item avaliado, a CONTRATADA será notificada e, caso esta avaliação se repita por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, a UFG poderá aplicar as sanções cabíveis e proceder com a rescisão unilateral do contrato. As pesquisas poderão ser realizadas sem aviso prévio dentro dos restaurantes ou nas imediações, em qualquer horário e não podem, em nenhuma hipótese, sofrer interferência ou proibição por parte da CONTRATADA.

5) Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, inclusive a regularidade dos encargos sociais antes de cada pagamento, por meio de servidor especialmente designado pela CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

6) Registrar as ocorrências identificadas em vistorias dos serviços prestados pela CONTRATADA, dando ciência das mesmas à CONTRATADA e determinando a regularização.
7) Proceder a avaliação das preparações fornecidas pela CONTRATADA previamente à distribuição.

8) Tomar as providências cabíveis, quando comunicada pela CONTRATADA, em relação a qualquer ocorrência fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos clientes em geral.

9) Encaminhar relatórios com os dados levantados no processo de fiscalização, solicitando a solução dos problemas detectados. Em caso de reincidência nas falhas observadas a UFG encaminhará procedimento punitivo e poderá ser realizado cancelamento de contrato.

10) Analisar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias.

11) Realizar, sempre que julgar necessário, análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas de gêneros e preparações encontradas nos Restaurantes Universitários e Executivo.

12) Apurar as denúncias de irregularidades na prestação do serviço, mediante a realização de visitas técnicas e auditorias.

13) Notificar a CONTRATADA em caso de descumprimento do contrato e executar as penalidades cabíveis.

14) Dar ciência à CONTRATADA do calendário acadêmico da UFG e dos dias de funcionamento dos Restaurantes.

21.2. Para garantir o fiel cumprimento do objeto do presente contrato, a **CONTRATADA** se compromete a:

1) Executar o objeto do contrato para atingir o fim a que se destina com eficácia e a qualidade requerida.

2) Cumprir as obrigações estabelecidas no Edital de Licitação.

3) Cumprir a Legislação Sanitária Federal, do Estado de Goiás e do município de Goiânia.

4) Cumprir Instruções, Normas técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo se infringirem normas legais.

5) Cumprir a legislação e normas relativas às boas práticas ambientais observando as disposições descritas neste instrumento e anexos.

6) Cumprir o disposto no inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal, que proíbe o trabalho noturno, perigoso e insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz.

7) Manter o cadastro do SICAF atualizado, nas mesmas condições de habilitação, mantendo, durante a vigência do contrato, as condições de qualificação e habilitação necessárias para a contratação com a Administração Pública, apresentando, sempre que exigidos, os comprovantes de regularidade fiscal, jurídica, técnica e econômica.

8) Encaminhar à Comissão Fiscalizadora do Contrato, até cinco dias úteis após o início da execução dos serviços: Relação de funcionários, Cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários, Cópia do Regulamento Interno da empresa, Comprovante da realização de capacitação dos funcionários contendo conteúdo programático e listas de presenças.

9) Facilitar a ação da fiscalização procedida pelos órgãos competentes no cumprimento de normas e cientificar a CONTRATANTE do resultado das inspeções.

10) Permitir e colaborar com a atuação dos agentes da UFG para desenvolvimento de atividades inerentes aos restaurantes.

11) Manter exemplares atualizados e acessíveis do manual de boas práticas e dos procedimentos operacionais padronizados nos Restaurantes, conforme a legislação sanitária vigente.

12) Promover a capacitação de todos os colaboradores das equipes operacional, administrativa e técnica antes do início de suas atividades, abordando no mínimo os seguintes temas: excelência em atendimento ao cliente; boas práticas na manipulação de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio e qualidade de vida do trabalhador, conforme a pertinência dos temas aos cargos ocupados.

13) Elaborar e executar cronograma semestral de capacitação contínua em boas práticas na produção de alimentos e demais assuntos pertinentes aos funcionários.

14) Manter todos os funcionários uniformizados e devidamente identificados por meio de crachás de identificação com foto e em material lavável, sendo obrigatório seu uso nas dependências da UFG, com exceção das áreas de manipulação de alimentos.

15) Todos os uniformes deverão conter na altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da CONTRATADA e ser aprovados pela CONTRATANTE, sendo vedado texto alusivo à UFG.

16) O uniforme dos nutricionistas da CONTRATADA deverá ser diferenciado dos demais funcionários, bordado na altura do peito, ao lado direito, com seu nome e função.

17) Realizar exames admissionais, periódicos e demissionais de seus funcionários segundo a legislação vigente do Ministério do Trabalho (MTE NR7).

18) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, não transferindo à UFG a responsabilidade por seu pagamento, nem onerando o objeto do contrato em caso de inadimplência da CONTRATADA com referência a esses encargos.

19) Manter no quadro da equipe técnica, nutricionistas devidamente habilitados pelo Conselho Regional de Nutrição- 1, que assumam a responsabilidade técnica da empresa junto aos restaurantes, nos horários integrais de funcionamento.

20) Fornecer aos trabalhadores e informá-los sobre a obrigatoriedade do uso diário de uniformes e equipamentos de proteção individual (EPI) adequados, incluindo calçados antiderrapantes, luvas de aço inoxidável, gorro, aventais, protetores auriculares, entre outros. Manter comprovantes atualizados da entrega e orientação de uso de uniformes e EPI.

21) Responsabilizar-se pelos danos à integridade física e moral de trabalhadores da CONTRATADA, de servidores da UFG ou de terceiros, decorrentes da execução dos serviços, assim como aqueles oriundos de acidentes de trabalho.

22) Manter profissionais da área de segurança em quantidade suficiente nos restaurantes durante todo o período de funcionamento, a fim de promover a segurança dos clientes e funcionários, bem como dos espaços cedidos.

23) Orientar os profissionais da área de segurança quanto à natureza dos espaços da universidade e direitos da comunidade universitária.

24) Instruir todos os seus funcionários a tratar os clientes e colegas dos RU's e RE com urbanidade e respeito.

25) Afastar, de imediato, qualquer trabalhador(a) ou pessoa da administração da CONTRATADA, cuja presença seja julgada inconveniente pela UFG.

26) Apresentar relação patrimonial de todos os bens móveis permanentes da CONTRATADA que irá disponibilizar e utilizar desde o início da prestação dos serviços e comunicar oficialmente todas as alterações que vierem a ocorrer na relação patrimonial.

27) Tomar todas as providências relativas à segurança, higiene, manutenção e reparos das instalações cedidas, inclusive as de uso comum.

28) Devolver todos os bens móveis da CONTRATANTE nas mesmas condições de funcionalidade em que os receberam no início do contrato.

29) Devolver os imóveis nas mesmas condições que os receberam, inclusive restabelecendo o projeto inicial quando solicitado pela CONTRATANTE, mesmo tendo sido autorizadas modificações nestes.

30) Encaminhar relatório anual sobre as condições de uso dos imóveis, equipamentos, móveis e utensílios cedidos e as possíveis substituições em caso de reposição, sob pena da não renovação de contrato.

31) Realizar e manter planilha com registros de manutenção preventiva e corretiva dos móveis e equipamentos utilizados na execução dos serviços, inclusive os fornecidos pela CONTRATANTE.

32) Responsabilizar-se pela execução de reparos nas instalações físicas, elétricas e hidráulicas internas das áreas cedidas.

33) Solicitar a autorização prévia da CONTRATANTE para instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como para quaisquer modificações das instalações físicas, elétricas ou hidráulicas das áreas cedidas.

34) Aceitar que, por conveniência administrativa, a CONTRATANTE possa alterar a localização das instalações a qualquer época, inclusive aumentando ou diminuindo a área ocupada, desde que seja comunicada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

35) Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, operacionalização e preparo das refeições nas dependências da CONTRATANTE e, em caráter excepcional devidamente autorizado pela CONTRATANTE, nas dependências e/ou cozinha da CONTRATADA.

36) Não transferir a outrem, total ou parcialmente, as responsabilidades a que está obrigada por este Termo de Referência, estando vedada a subcontratação.

37) Disponibilizar à UFG o total de refeições condizentes com a demanda de usuários, cumprindo as boas práticas no seu manuseio e preparo, as quantidades, qualidade e horários acordados, conforme determinam os órgãos fiscalizadores do ramo de alimentação, assim como o exigirá o Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG e a Comissão Fiscalizadora do contrato (PROCOM e/ou PROAD).

38) Planejar as refeições com margem de segurança. Caso haja interrupção na distribuição ou alteração do cardápio, a CONTRATADA estará sujeita a penalidades se constatado que o inadequado planejamento e não o excedente de clientes foi o responsável pelo ocorrido.

39) Proceder diariamente à coleta de amostras de 200g de cada preparação servida nos restaurantes para a realização de análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas, sempre que solicitado por membro da Comissão Fiscalizadora/Gestora (PROCOM e/ou PROAD).

40) Não comercializar, sob nenhuma hipótese, bebidas alcoólicas e tabacarias em geral, assim como outros produtos nocivos à saúde.

41) Adquirir e utilizar apenas produtos e matérias primas com identificação de origem e com os registros necessários à sua comercialização e a identificação de validade dentro do prazo.

42) Manter os restaurantes como espaço de ensino-aprendizagem aos acadêmicos da UFG.

43) Definir em consonância com a PROCOM/UFG alterações no funcionamento dos restaurantes nas férias acadêmicas, se necessário. Após a aprovação das alterações, a divulgação à comunidade universitária ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA.

44) Solicitar, previamente e em formulário próprio, autorização à PROCOM/UFG para executar atividades extraordinárias, fora do horário de funcionamento da UFG.

45) Efetuar o pagamento de energia, gás e água consumidos nos restaurantes.

46) Manter durante todo o horário de funcionamento, todas as dependências limpas, inclusive aquelas de uso comum.

47) Manter todas as pias do serviço, inclusive dos sanitários para funcionários, dotadas de sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido e álcool gel a 70% (em saboneteira de parede – *dispenser*) para limpeza e desinfecção de mãos e papel toalha não reciclável e lixeira com acionamento não manual.

48) Disponibilizar nos sanitários destinados ao público dos RU's e RE, sabonete líquido em saboneteira de parede (*dispenser*), papel higiênico, papel toalha não reciclável e lixeiras com acionamento não manual durante o funcionamento dos serviços. A UFG não se responsabiliza pela limpeza diária e fornecimento desses materiais.

49) Disponibilizar aos clientes utensílios em bom estado de conservação e higiene.

50) Fornecer guardanapos de papel não reciclável e copos plásticos descartáveis com capacidade de 300 mL para os clientes.

51) Disponibilizar materiais descartáveis para transporte de refeições, em atendimento aos clientes que optem por não realizar as refeições nos refeitórios dos restaurantes.

52) Fornecer no mínimo uma (01) embalagem tipo marmitex em isopor térmico nº 8 redondo (capacidade 850 mL), três (03) potes plásticos com tampa e capacidade de 300 mL ou superior (para transporte de refresco, saladas e sobremesas), duas (02) sacolas plásticas, talheres descartáveis (garfo, faca e colher) e guardanapo.

53) Disponibilizar, quando a sobremesa for uma fruta fracionada, embalagem plástica com tampa para acondicionamento e transporte (ex.: melão fatiado).

54) Utilizar preferencialmente materiais descartáveis confeccionados em plástico biodegradável.

55) Conferir o peso e medida caseira da porção padrão do prato proteico e da sobremesa com auxílio de balança antes das refeições servidas nos RU's. Orientar os funcionários quanto ao porcionamento adequado e disponibilizar a porção padrão em local visível para conferência pelos clientes dos RU's desde a abertura dos restaurantes.

56) Manter nas áreas de distribuição dos RU's balança calibrada em funcionamento, para conferência das porções pelos clientes que assim desejarem.

57) Auxiliar os clientes no uso da balança e conferência da porção e fornecer o complemento caso seja constatada porção inferior à estabelecida no contrato.

58) Orientar os visitantes para estarem devidamente paramentados com uniformes (jaleco e touca para proteger os cabelos) os quais deverão ser oferecidos pela CONTRATADA. Quando se tratar de atividades acadêmicas, como, visitas técnicas, estágios e aulas práticas os uniformes deverão ser de responsabilidade dos estudantes.

22. DAS SANCÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado do SICAF pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e nas demais cominações legais.

22.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

22.2.1. O disposto no subitem 23.2 não se aplica aos licitantes convocados nos termos do § 2º do art. 64 da Lei 8.666/93, que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pelo primeiro adjudicatário, inclusive quanto ao prazo e preço.

22.3. Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I – **Advertência**;

II – **Multa:**

II.i – **Multa Moratória de até 1,0%** (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da contratação, até o limite de 30 (trinta) dias.

II.ii – **Moratória de até 2,0%** (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor do inadimplemento para o caso de descumprimento das obrigações assumidas após o 30º (trigésimo) dia, limitada ao percentual de 10% (dez por cento), sem prejuízo das demais penalidades.

II.iii – **Compensatória de até 10%** (dez por cento) sobre o valor total do objeto (aluguel mais lote 01), no caso de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, podendo ser cumulada com a multa moratória, desde que o valor cumulado das penalidades não supere o valor total contratado.

III – **Suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo de até 05 (cinco) anos;

IV – **Impedimento** de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 02 (dois) anos;

IV – **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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

22.4. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do respectivo contratado, quando houver, ou dos créditos a receber.

22.5. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

22.6. As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com as do inciso II (todos do subitem 22.3 acima), facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

22.7. A sanção estabelecida no inciso IV do subitem 22.3 (acima) é de competência exclusiva do Ministro de Estado, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

22.8. As sanções previstas nos incisos III e IV do subitem 22.3 (acima) poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:

I – tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meios dolosos, fraudes fiscais no recolhimento de quaisquer tributos;

II – tenham praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;

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

22.9. A tipicidade das penalidades acima será interpretada, neste Edital e respectivo Contrato, da forma que segue:

a) a advertência cabe em faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízo de monta ao interesse da administração, o qual a despeito delas, será atendido. Prevenir que a falta venha a inviabilizar a execução do contrato ou obrigue a Administração a rescindi-lo é a prioridade da advertência, que não surpreende culpa ou dolo na conduta do contratado, quanto a sua natureza e finalidade, a advertência assume feição profissional e corretiva;

b) a suspensão temporária é a penalidade que a Administração pode graduar em até dois anos, segundo a gravidade de infração capaz de deixar pendente, total ou parcialmente, a prestação acordada, com prejuízos ao interesse do serviço. É penalidade severa que deve corresponder à conduta do contratado que, por culpa, inviabiliza a execução do contrato e, no mais das vezes, constrange a Administração a rescindi-lo;

c) a declaração de inidoneidade é a mais rigorosa das sanções, posto que afasta o apenado das licitações públicas por prazo indeterminado (até que seja reabilitado por haverem cessado os motivos da inidoneidade). Nesses motivos terá forte presença o elemento subjetivo, isto é, se a inexecução do contrato decorreu de violação culposa do contrato pela CONTRATADA, a medida é a de suspensão, mas se a inexecução resultou de comportamento doloso do contratado, impõe-se que lhe seja declarada a inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

22.10. As sanções aplicadas serão, obrigatoriamente, registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

23. AVALIAÇÃO TÉCNICA DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

23.1. A execução do contrato será avaliada constantemente pelos fiscais nomeados pela CONTRATANTE, de forma a gerar relatórios que servirão como documentos comprobatórios para as sanções administrativas.

23.2. A qualidade da prestação dos serviços da CONTRATADA e o acompanhamento do cumprimento das obrigações da CONTRATADA serão avaliados pelos membros da equipe de fiscalização, apontando as irregularidades encontradas em Cartas de Notificação.

23.3. A execução do contrato será avaliada constantemente pelos fiscais nomeados pela CONTRATANTE e serão consideradas para o cálculo da multa, no final de cada mês.

23.4. . A CONTRATADA será notificada no ato da observação da infração pelo(s) fiscal(is) da CONTRATANTE. As penalidades poderão ser suspensas, no todo ou em parte, quando devidamente justificadas pela CONTRATADA por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias da ocorrência do evento e aceito pela autoridade competente, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

23.5. A multa será calculada sobre o faturamento do período e consistirá no somatório dos percentuais de cada item de infração, conforme o Quadro 6, item 15- Da Avaliação Contínua do Anexo I - Termo de Referência, observando-se o limite máximo de 10% (dez por cento).

23.6. A equipe de fiscalização comunicar-se-á com a CONTRATADA por meio de ofícios, notificações e/ou chamado técnico, a fim de prevenir e corrigir qualquer infração contratual, além de ratificar solicitações já efetuadas.

23.7. As sanções administrativas previstas serão aplicadas mediante análise e aceitação das providências e/ou justificativas fornecidas pela CONTRATADA com vistas a preservar o integral cumprimento das cláusulas contratuais pactuadas entre as partes.

24. DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

24.1. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80, da Lei n.º 8.666/93.

24.2. A rescisão do Contrato poderá ser:

a) determinada por ato unilateral e estrito da UFG, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a UFG ou judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

24.3. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

24.4. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

25. DA REVOGAÇÂO OU ANULAÇÃO

25.1. A autoridade competente para aprovação do procedimento licitatório somente poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

25.1.1. A anulação do procedimento licitatório induz à do contrato.

25.1.2. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório.

26. DO FORO

26.1. Por força do art. 109, inciso I, da Constituição Federal e do art. 55 § 2º, da Lei nº 8.666/93, o foro competente para dirimir quaisquer controvérsias resultantes da execução desta licitação é o da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado de Goiás, com exclusividade.

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1. 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 Universidade Federal de Goiás.

27.2. O não atendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da licitante deste certame, desde que sejam possíveis suas aferições e a exata compreensão de sua proposta e documentação, durante a realização da sessão pública deste Pregão Eletrônico.

27.3. No julgamento das propostas e da habilitação, o(a) 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 classificação e habilitação.

27.4. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a), que decidirá com base na legislação em vigor.

27.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas a favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

27.6. Como critério de aceitabilidade dos preços unitários, é permitida a fixação de preços máximos e vedada a fixação de preços mínimos estatísticos ou faixas de variações em relação a preços de referência, ressalvado o disposto nos parágrafos 1º e 2º, do Art. 48, da Lei nº 8666/93.

27.7. As empresas licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer época ou fase da licitação.

27.8. No momento do exame da documentação, o(a) Pregoeiro(a) ou Equipe de Apoio poderá autenticar as cópias dos documentos, tendo como referencial o respectivo original ou cópia devidamente autenticada em cartório.

27.9. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e apresentação de suas propostas/documentação, relativas ao presente certame.

27.10. Integram este Edital para todos os fins e efeitos, independentemente de suas transcrições, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;
ANEXO II – Modelo de Projeto de Sustentabilidade Ambiental;
ANEXO III – Relação dos bens móveis e imóveis a serem cedidos;
ANEXO IV – Legislação envolvida com os produtos e processos no controle; higiênico sanitário de alimentos;
ANEXO V – Planilha de formação de preços;
ANEXO VI – Declaração indicando a modalidade da garantia;
ANEXO VII – Termo de indicação do(s) responsável(is) técnico(s);
ANEXO VIII – Modelo para apresentação da proposta de preços;
ANEXO IX – Termo de recebimento dos bens imóveis, móveis e utensílios;
ANEXO X – Minuta de contrato;
ANEXO XI – Planta dos imóveis a serem cedidos.

28. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

28.1. Quaisquer informações complementares sobre o presente Edital e seus anexos poderão ser obtidas junto à Comissão Permanente de Licitação (CPL), nas dependências do DMP/UFG, localizado no Campus II - Samambaia, Goiânia-GO, durante os dias úteis e em horários comerciais ou através do telefone (62) 3521-1019 ou ainda pelo e-mail pregao@dmp.ufg.br.

28.2. As **solicitações de esclarecimentos** sobre o objeto deste certame deverão ser encaminhadas formalmente, conforme subitem 14.5.

28.3. **As visitas técnicas** por parte das licitantes, necessárias para o conhecimento das instalações a serem **cedidas (áreas dos Campi I e II),** assim como dos móveis, equipamentos e utensílios (bandejões, tabuleiros/panelas de alumínio etc) deverão ser, previamente, agendadas com os técnicos da PROCOM/UFG, através dos telefones (62) 3209-6229 / 3209-6231, conforme subitem 1.3.2.

28.4. Em caso de especificações, quantidades, exigências e/ou divergências entre os dados/informações constantes do Anexo I – Termo de Referência, com aquelas constantes deste Edital e demais Anexos, prevalecerão o que constam neste último.

Goiânia, 12 de janeiro de 2017.

Prof. Carlito Lariucci

Pró-reitor de Administração e Finanças

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78 – PROCOM/UFG

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Este projeto tem por objeto a contratação de empresa especializada na área de alimentação visando o fornecimento de aproximadamente 1.200.000 grandes refeições (almoço e jantar), a serem servidas nos Restaurantes Universitários (RU's), 120.000 pequenas refeições (café da manhã) e 50.000 kg de refeições para serem servidos no Restaurante Executivo (RE), pelo sistema *self-service*, para atender à comunidade universitária, terceirizados, estagiários e visitantes da Universidade Federal de Goiás (UFG). com a concessão de uso de áreas, móveis e equipamentos destinadas à execução desses serviços.

1.1 Áreas

1.1.1 As áreas a serem cedidas somam 3.174 m², sendo compostas de:
1.1.1.1 Campus Prof. Colemar Natal e Silva (Setor Universitário, Goiânia – GO) – Restaurantes Universitário e espaço do Restaurante Executivo – 1.221 m² incluindo cozinha e áreas afins (circulação de entrada, sanitários no térreo, edificação junto ao almoxarifado);
1.1.1.2 Campus II – Samambaia (Goiânia – GO) - Restaurante Universitário e Restaurante Executivo com 1.953 m², incluindo cozinha e áreas afins.
1.1.2 Quanto à manutenção e reformas das áreas:
1.1.2.1 A manutenção preventiva e corretiva das áreas e prédios cedidos serão de responsabilidade da CONTRATADA.
1.1.2.2 Reformas nas áreas cedidas deverão ser realizadas preferencialmente nos períodos de férias discentes.
1.1.2.3 Durante reformas nos restaurantes a CONTRATADA deverá realizar produção das refeições em espaço próprio e será disponibilizada uma área alternativa para que as refeições transportadas sejam distribuídas.
1.1.2.4 Nas áreas alternativas utilizadas em períodos de reformas a CONTRATADA deverá ser assegurado o funcionamento adequado dos caixas e as demais etapas da prestação do serviço.
1.1.2.5 Utensílios descartáveis poderão ser adotados nos períodos em que as refeições forem distribuídas em áreas alternativas disponibilizadas durante reformas, mediante aprovação pelo Serviço de Nutrição.

1.2 Móveis e equipamentos

1.2.1 Os móveis, equipamentos e utensílios cedidos pela CONTRATANTE estão disponibilizados nos espaços descritos nos itens 1.1.1 e 1.1.2 e no Anexo III – Relação dos Bens Imóveis (áreas) e Móveis (equipamentos e móveis).
1.2.2 Materiais, mão de obra, ferramentas e os custos de instalação e manutenção preventiva e corretiva dos móveis e equipamentos cedidos são de responsabilidade da CONTRATADA.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A Universidade Federal de Goiás necessita de serviços de fornecimento de refeições de qualidade e de baixo custo, para promoção de alimentação saudável e adequada para a Comunidade Universitária, especialmente para os estudantes de baixa renda. A necessidade de contratação justifica-se pela crescente demanda de alunos e servidores, somadas à aposentadoria e extinção de cargos do Quadro de Funcionários das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), inerentes à produção de refeições.

Este serviço deve contribuir para a promoção de saúde e bem-estar da comunidade universitária, ao fornecer refeições nutricionalmente equilibradas e agradáveis do ponto de vista

sensorial.

Os serviços serão prestados nos Restaurantes Universitários (RU's) da UFG, que estão localizados no Campus I – Prof. Colemar Natal e Silva e no Campus II - Samambaia, ambos em Goiânia-GO. O serviço oferecido terá continuidade no atendimento aos alunos, inclusive no período de férias, em especial aos moradores de Casas de Estudantes Universitários por estarem incluídos nos Programas de Assistência Estudantil.

As estimativas levantadas para o montante das refeições a serem adquiridas foram baseadas nos quantitativos praticados em exercícios anteriores, levando em conta a ampliação do número de ingressos.

Aproximadamente 1.500 (mil e quinhentos quilogramas) dos 50.000 kg (cinquenta mil quilogramas) de refeições do tipo *self-service* estimados pela serão destinados para aos professores, pesquisadores e demais pessoas convidadas por esta instituição para desenvolverem trabalhos acadêmico-administrativos, como por exemplo, membros de bancas de concursos, dissertações e teses, assim como conferencistas e delegações de outras universidades e/ou países.

Ressalta-se que o Restaurante Executivo do Campus II (sistema *self-service*) é aberto à comunidade acadêmica e ao público em geral, e que, em sua grande maioria**,** paga pelas refeições consumidas, diretamente à empresa CONTRATADA.

Os três itens constantes do pedido inicial foram agrupados em um só lote, com o propósito de evitar uma concorrência entre CONTRATADAS dentro da Instituição, o que poderia corroborar com uma demanda maior na Área 01 ou na Área 02, comprometendo a boa execução do objeto, assim como ocasionar dificuldades gerenciais para a CONTRATADA e administrativas para a CONTRATANTE.

No ano de 2017 o quantitativo de refeições servidas apenas a estudantes de graduação presencial da UFG nos RU's somaram 797.392 (Quadro 1). Mais informações sobre as refeições, como o consumo diário (almoço e jantar), eventos realizados durante o ano, entre outros, poderão ser solicitadas e/ou pesquisadas junto à PROCOM/UFG, localizada na Avenida das Nações Unidas, esquina com a Praça Universitária, Setor Universitário, Goiânia – Goiás.

Quadro 1. Número de refeições servidas a estudantes de graduação presencial da UFG em 2016.

Local*	Meses												Total
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	
RU I	14.387	21.778	12.693	30.912	31.436	34.989	28.666	21.860	35.427	28.664	28.631	20.808	310.251
RU II	22.644	35.585	17.956	51.379	51.716	57.955	47.999	31.171	57.106	43.786	36.230	33.614	487.141
Total	37.031	57.363	30.649	82.291	83.152	92.944	76.665	53.031	92.533	72.450	64.861	54.422	797.392

Fonte: PROCOM/UFG

* RU I - Restaurante Universitário I - Campus Prof. Colemar Natal e Silva
RU II - Restaurante Universitário II - Campus Samambaia

3. **DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

3.1. A prestação de serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á mediante a concessão das dependências da CONTRATANTE para a produção da alimentação pela CONTRATADA, sendo a alimentação distribuída aos clientes da seguinte forma: Horários de distribuição das refeições e dias de funcionamento dos RU's e RE.

Quadro 2. Horários de distribuição das refeições e dias de funcionamento dos RU's e RE

Local	Refeição (Funcionamento)	Horário de distribuição das refeições
RU I- Campus Prof. Colemar Natal e Silva e RU II - Campus Samambaia	Café da manhã (segunda à sábado)	Das 06h00 às 08h00
	Almoço (segunda à sábado)	Das 10h45 às 14h00
	Jantar (segunda à sexta)	Das 17h00 às 19h30
Restaurante Executivo	Almoço (segunda à sexta)	Das 11h00 às 14h00

3.2. Os serviços oferecidos pela CONTRATADA deverão atender às Resoluções RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC n.º 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as demais legislações sanitárias vigentes.

4. DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

4.1. A concessão dos espaços físicos dos RU's e RE será onerosa, pelo valor mensal fixo de **R$ 16.000,00 (dezesseis mil reais)**, referentes aos dois conjuntos de áreas citados no item 1.1.1, do presente Termo de Referência.
4.2. A concessão não permite alteração nas condições físicas das áreas a serem ocupadas sem a autorização prévia do CEGEF/UFG, sobre as quais a CONTRATANTE será responsável pela permanente supervisão e controle.
4.3. Não haverá permissão para utilização dos espaços para a produção de refeições por/para outras empresas ou instituições.
4.4. O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público deverá ser feito até o 10º (décimo) dia útil do mês seguinte ao do vencimento, através da Guia de Recolhimento da União (GRU). Cada pagamento efetuado pela CONTRATADA será relativo ao último mês vencido.
4.5. Após a realização do pagamento a CONTRATADA deverá encaminhar o comprovante para a CONTRATANTE.
4.6. O reajuste do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será reajustado anualmente, conforme o IGP-M/FGV do período.
4.7. A Contratada deverá transferir junto a CELG, no prazo máximo de 10 (dez) dias após a assinatura do Contrato, a conta de energia elétrica, referente ao consumo da Unidade Consumidora: **1161953-3**, dos Restaurantes Universitário e Executivo do Campus Samambaia.
4.8. Para o consumo de energia elétrica do Restaurante Universitário do Campus Prof. Colemar Natal e Silva, o ressarcimento ao erário, será através de Guia de Recolhimento da União, que será encaminhado pela Coordenação de Administração da Pró-Reitoria de Administração e Finanças e deverá ser paga até o dia 15 do mês corrente, após leitura do respectivo **Medidor de Energia**, referente ao mês anterior.
4.9. Para os meses de janeiro e julho serão concedidos desconto de 50% do valor mensal da contrapartida a título de férias acadêmicas.
4.10. Nos períodos de greve e/ou paralisações do corpo técnico administrativo e docente será concedido desconto de 50% no valor mensal da contrapartida proporcionalmente aos dias de paralisação
4.11. Para os casos de impedimento das atividades comerciais desenvolvidas no espaço ora cedido, por motivos fortuitos ou de força maior será descontado proporcionalmente os dias paralisados.

5. DESCRIÇÃO DOS VALORES

5.1. O valor máximo de referência previsto para a presente contratação é de R$ 5,98 (cinco reais e noventa e oito centavos) por café da manhã, R$ 13,71 (treze reais e setenta e um centavos) por refeição no sistema bandejão, R$ 42,66 (quarenta e dois reais e sessenta e seis centavos) por quilo no sistema *self-service.*
5.2. O valor de referência deste projeto foi calculado com base em pesquisa de mercado e atual preço praticado nos Restaurantes Universitários e Executivo.
5.3. Os preços do objeto do Contrato poderão ser reajustados anualmente, calculados pela média dos seguintes índices oficiais: IGPM e IPCA da FGV.
5.4. Caberá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

6. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

6.1. Horário de funcionamento

6.1.1. Os restaurantes universitários devem funcionar diariamente no mínimo das 5 h às 20 h, de segunda a sexta; e das 5 h às 15 h aos sábados.
6.1.2. O restaurante executivo deve funcionar diariamente de segunda a sexta, no horário do almoço.
6.1.3. Caso seja necessário funcionamento em outros horários deverá ser feita solicitação por escrito à CONTRATANTE.
6.1.3.1 Em dias que não houver o café da manhã (desjejum) o horário de funcionamento do caixa e do restaurante para atendimento a comunidade universitária seguirá o estabelecido para as refeições almoço e jantar, conforme Quadro 3.
6.1.4 O funcionamento dos restaurantes em sábados no período do jantar e em domingos e feriados poderá ser solicitado pela UFG, com até 24 h de antecedência.
6.1.5 Os horários de distribuição das refeições estão listados no item 3 - Descrição do Serviço, Quadro 2, do presente Termo de Referência.

6.2. Funcionamento dos caixas e venda de tickets

6.2.1 A venda de tickets e o abastecimento de créditos para os RU e o funcionamento de caixas de pagamento no RE serão responsabilidade da CONTRATADA.
6.2.2 Os caixas para venda de refeições devem iniciar o atendimento pelo menos uma hora antes do horário previsto para o início da distribuição das refeições. O atendimento nos caixas deve ser finalizado ao término do horário de distribuição das grandes refeições, conforme Quadro 3.

Quadro 3. Horários de funcionamento dos caixas dos restaurantes universitários.

Local	Refeição	Horário de funcionamento dos caixas
RU I - Campus Colemar Natal e Silva e RU II - Campus Samambaia	Café da manhã	Das 06h00 às 08h00
	Almoço	Das 09h45 às 14h00
	Jantar	Das 16h00 às 19h30

6.2.1.1 O funcionamento do caixa do Restaurante Executivo deve ocorrer durante todo seu período de funcionamento e contar com, no mínimo, dois atendentes.
6.2.3 Ficará a cargo da CONTRATADA disponibilizar, em quantidades suficientes, equipamentos necessários para o funcionamento dos caixas (computadores, estabilizadores, no-break, impressoras fiscais, leitores de códigos de barras e de carteirinhas, máquinas de cartões com funções crédito e débito).
6.2.4 O número de caixas disponíveis nos restaurantes universitários durante todo o período de funcionamento deve ser ajustado quanto ao quantitativo de refeições servidas, conforme disposto no Quadro 4.

Quadro 4. Número de caixas exigidos para venda de refeições nos restaurantes universitários.

Nº médio de refeições	Nº de caixas funcionando
< 999	01
1000 a 1999	02
2000 a 2999	03
> 3000	04

6.2.5 Os clientes poderão efetuar o pagamento em espécie ou por meio eletrônico – cartões de débito e crédito – no mínimo em três "bandeiras" de operadoras de cartões.
6.2.6 Em cada um dos caixas de restaurantes (RU Campus Colemar Natal e Silva e, RU e RE Campus Samambaia) pelo menos duas máquinas de cartão devem estar em operação durante o período do almoço e uma no período do café da manhã e jantar.
6.2.7 O sistema de informações que gerenciará a gestão e a emissão de créditos será disponibilizado pela CONTRATANTE.
6.2.8 A CONTRATADA deverá manter plano de contingência para os casos de indisponibilidade do sistema eletrônico de venda e/ou de acesso, que deverá ser realizado manualmente e será fiscalizado pela CONTRATANTE.
6.2.9 O controle da venda de tickets e acesso aos RU's para clientes subsidiados (estudantes da graduação presencial) deverá ser feito pela CONTRATADA.
6.2.10 A CONTRATADA deverá organizar as filas dos clientes nos caixas e o tempo de espera dos clientes na fila dos caixas dos RU's não poderá exceder 10 minutos, inclusive nos horários de maior movimento.
6.2.11 Deverá ser emitido, sempre, cupom fiscal das vendas efetuadas, em todos os caixas, independente de solicitação do cliente.

6.3 Do acesso aos restaurantes

6.3.1 O acesso aos restaurantes deverá ser organizado pela CONTRATADA, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade aos clientes.
6.3.2 O tempo de espera dos clientes na fila de acesso aos RU's não poderá exceder 20 (vinte) minutos, inclusive nos horários de maior movimento.
6.3.3 A CONTRATADA estará sujeita a penalidades em casos de permissão de acesso ao RU's com tickets com valor reduzido (com subsídio) a indivíduos que não sejam comprovadamente estudantes de graduação presencial da UFG.
6.3.4 Para o controle do acesso dos clientes aos RU's deverão ser instaladas e mantidas em funcionamento catracas biométricas vinculadas ao sistema disponibilizado pela CONTRATANTE.
6.3.5 A CONTRATADA deverá manter no mínimo um funcionário junto às catracas para auxiliar os

clientes no acesso aos RU's, bem como computadores, leitoras de crachás e carteirinhas, microcomputador, *no-break* e demais equipamentos necessários.
6.3.6 A CONTRATADA deverá disponibilizar catracas equipadas com sistema de biometria em número suficiente para atender aos clientes, considerando ainda o tempo máximo permitido de espera na fila. Na unidade do RU do Campus I deverão ser disponibilizadas, no mínimo, duas catracas na entrada e duas catracas na saída (se comportável). Na Unidade do RU do Campus II deverão ser disponibilizadas, no mínimo, duas catracas na entrada e uma na saída.

6.4. Da elaboração e avaliação dos cardápios dos RU's

6.4.1 Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista da CONTRATADA e disponibilizados com seu nome e número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
6.4.2 Os cardápios devem conter o valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios totais, colesterol, fibra alimentar e sódio) das preparações que compõem café da manhã, almoço e jantar, com base nas porções descritas no item 6.5.
6.4.3 O cardápio mensal deve ser encaminhado oficialmente para análise pela equipe do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG, com antecedência mínima de 60 dias da sua execução. O Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG terá 7 (sete) dias para emitir seu parecer sobre o cardápio planejado. A CONTRATADA deverá realizar as adequações sugeridas neste parecer, e encaminhar oficialmente o cardápio revisado para nova análise no prazo de 7 (sete) dias.
6.4.4 Na apresentação do cardápio para avaliação do Serviço de Nutrição e na versão final disponibilizada aos clientes, as preparações com nome fantasia devem apresentar a lista dos ingredientes em ordem decrescente de quantidades. Ex.: Bife à parmegiana (carne bovina, queijo mussarela, ovo e farinha de rosca).
6.4.4.1. O cardápio dos Restaurantes Universitários deve ser o mesmo para as duas unidades (RU I e RU II).
6.4.5 Não serão aceitos cardápios com repetições de preparações no almoço e ou no jantar de um mesmo dia e em dias seguidos, exceto de arroz branco, arroz integral e feijão de caldo.
6.4.5.1 No café da manhã variar os tipos de pães, quitandas e biscoitos para que não ocorra repetição.
6.4.6 Após a aprovação, o cardápio mensal corrigido deve ser encaminhado pela CONTRATADA, em formato digital (*pdf) para a PROCOM/UFG. O cardápio será disponibilizado aos clientes dos RU's por meio eletrônico no site da PROCOM/UFG e a CONTRATADA deve fixar o cardápio semanal e diário impressos na entrada dos refeitórios e caixas.
6.4.7 Modificações posteriores à análise devem ser evitadas e, caso sejam necessárias, deverão ser comunicadas oficialmente ao Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG, no mínimo 24 horas antes da refeição para serem avaliadas.
6.4.8 Os cardápios disponibilizados aos clientes em meio digital e impresso devem ser atualizados em caso de modificação das preparações, com antecedência mínima de 6 horas da refeição a ser preparada.

6.5 Da composição dos cardápios dos RU's

6.5.1 O café da manhã dos RU's deverá oferecer opção padrão e vegetariana, podendo ser porcionado pela empresa CONTRATADA.
6.5.2 O almoço e o jantar deverão incluir opção proteica padrão e vegetariana, guarnição, acompanhamentos (arroz e feijão), saladas, sobremesa e refresco.
6.5.2.1 Todas as preparações disponíveis devem ser identificadas de forma clara e legível nos balcões de distribuição em todas as refeições.
6.5.2.2 O porcionamento dos pratos proteicos e da sobremesa poderá ser realizado pela CONTRATADA. As demais preparações serão porcionadas pelos clientes.
6.5.2.2.1. A contratada poderá disponibilizar colaboradores para servir as demais preparações do cardápio durante a distribuição das refeições para agilizar o andamento das filas.

6.5.3 Do café da manhã (desjejum)
6.5.3.1 Derivados lácteos: 1 porção. Podendo ser leite integral (200mL) ou derivado do leite (30 g de queijo ou 100mL de iogurte integral ou 100mL de coalhada simples ou enriquecida com fruta).
6.5.3.1.1 Sempre servir opção de leite e derivados desnatados (até 0,5 % de gorduras totais).
6.5.3.1.2 Para os clientes veganos fornecer extrato vegetal ("leite") à base de soja, castanhas, amêndoas, arroz e amendoim, ou derivado proteico vegetal (30 g de tofu ou 100 mL de iogurte de soja).
6.5.3.2 Café infusão, com e sem açúcar - no mínimo 50mL.
6.5.3.3 Açúcar cristal - mínimo 10g com opção de adoçante a base de sucralose (2 sachês por cliente). Não utilizar adoçantes à base de ciclamato de sódio e sacarina ou que contenham esses edulcorantes em sua composição.

6.5.3.4 Chás - gelado e quente, no mínimo 200mL. Chá gelado servir pronto, opção com e sem açúcar. Para o chá quente, disponibilizar os chás em sachês e água quente.
6.5.3.5 Pães ou quitandas: no mínimo 50 g. Servir pães variados branco ou integral (francês, mandi, milho, careca, baguete, italiano, forma, integral, bisnaguinha, batata, entre outros), quitandas (bolo simples, biscoito de queijo, pão de queijo, rosca, broa, rosquinha, sequilhos, entre outros), biscoitos integrais (cream cracker, água e sal, gergelim, entre outros) e torrada (branca e integral,entre outras).
6.5.3.5.1 Quando servir pães, torradas, biscoitos integrais fornecer no mínimo 5g de margarina vegetal com no mínimo 60% de lipídios, sem gordura trans e sem ingredientes de origem animal.
6.5.3.5.2 Oferecer opção de pães, quitandas e biscoitos sem ingredientes de origem animal diariamente para os clientes veganos.
6.5.3.7 Fruta ou porção de frutas, peso líquido de 100g **(parte comestível).**

6.5.4 Das saladas:
6.5.4.1 No mínimo uma salada composta e dois tipos de hortaliças devem ser disponibilizadas diariamente aos clientes, incluindo hortaliças A e B variadas**,** totalizando três cubas no balcão de distribuição (ver Quadro 7 do Apêndice A).
6.5.4.2 Um tipo de folhoso deverá ser servido entre as opções que compõem as saladas do almoço e do jantar do dia.
6.5.4.3 Hortaliças C poderão ser inclusas nas saladas eventualmente, após aprovação do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG.
6.5.4.4 Hortaliças devem ser servidas em cubas individuais e identificadas (ex.: uma cuba de alface e uma cuba de cenoura ralada).
6.5.4.5 Saladas compostas devem ser identificadas com o nome fantasia e os ingredientes em ordem decrescente de quantidades (Ex.: Tabule - trigo, tomate, cebola, pepino, azeite, salsinha, pimenta, hortelã).
6.5.4.6 As saladas compostas podem conter outros ingredientes além das hortaliças A, B e C, mediante apresentação da ficha técnica de preparo e aprovação pelo Serviço de Nutrição.
6.5.4.7 Para estimativa de consumo sugere-se considerar no mínimo 100 g por cliente.

6.5.5 Dos pratos proteicos com carnes:
6.5.5.1 A porção do prato proteico é de 120g de preparação pronta, sem ossos, gordura aparente e aparas e poderá ser verificada pelos clientes com auxílio de balança que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição.
6.5.5.2 Em preparações conjugadas (exemplo: feijoada, galinhada, arroz com carne, frango xadrez) o peso líquido da carne também deverá ser de 120g.
6.5.5.3 Para atingir a porção de 120 g de carne, a previsão de cálculo do *per capita* com osso e aparas pode variar de 150 a 300 g (coxas e sobrecoxas, copa lombo, costelas).
6.5.5.4 O cardápio deverá conter 6 (seis) preparações com carne vermelha por semana: 2 (duas) com carne suína, 2 (duas) com carne bovina de primeira, macia (tipo coxão mole ou alcatra), 2 (duas) com carne bovina de 2ª de boa qualidade.
6.5.5.5 Conter 5 (cinco) preparações com carne branca por semana: 4 (quatro) com aves, sendo 2 (duas) com corte filé, e 1 (uma) preparação com peixe.
6.5.5.6 Para as preparações com aves poderão ser utilizadas coxas, sobrecoxas e filé de peito de frango.
6.5.5.7 Não servir o corte bovino denominado paloma e itens como asa com osso, pescoço, cabeça, pés de frango, pés de porco, pele, rabo, orelha, steak de frango, embutidos, hambúrguer industrializado e correlatos.
6.5.5.8 Linguiça poderá ser servida como ingrediente complementar em preparações.
6.5.5.9 Moqueca de peixe deve ser preparada com peixes em postas ou filés de Tilápia e pintado.
6.5.5.10 Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção e não utilizar amaciantes industrializados para carne. Exemplo: carne de 2ª não deve ser servida como bifes grelhados.
6.5.5.11 A distribuição mensal de opções de carnes para o mês, cortes de carnes e peixes aceitos para as preparações estão disponíveis nos Quadros 8, 9, 10 do Apêndice A.

6.5.6 Dos pratos proteicos vegetarianos
6.5.6.1 A porção do prato proteico é de 120g de preparação pronta, incluindo pratos variados contendo ovos, queijos, grãos (soja, grão de bico, lentilha, ervilha), castanhas e outras fontes vegetais de proteínas. A porção poderá ser verificada pelos clientes com auxílio de balança que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição.
6.5.6.2 Em preparações conjugadas como strogonoff de grão de bico e fricassê de soja o peso líquido dos ingredientes fonte de proteínas também deverá ser de 120g.
6.5.6.3 Quando a opção vegetariana incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos clientes veganos.
6.5.6.4 Proteína texturizada de soja deverá ser servida sob as diversas formas de apresentação, como proteína texturizada de soja média escura ou clara e proteína texturizada de soja graúda escura ou

clara, sendo proibido repetir a forma de apresentação em uma mesma semana.
6.5.6.5 A frequência para inclusão de preparações vegetarianas no cardápio está disposta no Quadro 11 do Apêndice A.
6.5.6.6 O cardápio da refeição, considerando as quantidades mínimas de 120g de prato proteico vegetariano, 180g de arroz, 120g de feijão, 100g de guarnição, 100g de salada, 300mL de refresco e 100g de sobremesa, deve atingir no mínimo 15g de proteínas.

6.5.7 Das guarnições:
6.5.7.1 Poderão ser servidas preparações à base hortaliças B ou C e massas, combinados ou não a outros alimentos conforme Quadro 12, Apêndice A.
6.5.7.2 Quando a guarnição incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos clientes veganos.
6.5.7.3 Para estimativa de consumo sugere-se considerar no mínimo 100 g por cliente da preparação pronta.

6.5.8 Dos acompanhamentos:
6.5.8.1 Deverão ser servidos dois tipos de arroz, incluindo arroz integral, e um tipo de feijão diariamente.
6.5.8.2 Arroz poderá ser servido combinado com hortaliças e/ou carnes, respeitando o estabelecido no Quadro 7 do Apêndice A e o disposto nos itens 6.5.4.2 e 6.5.5.2.
6.5.8.3 Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, tutu de feijão, feijão tropeiro e outras preparações à base de feijão desde que previamente aprovadas no cardápio pelo Serviço de Nutrição.
6.5.8.4 Feijoada deverá ser servida uma vez ao mês e preparada com feijão preto e carnes ou derivados, sendo servida como prato proteico. Os 120 g de carnes deverão ser distribuídos entre carne de sol ou charque (50%), costelinha e/ou carne suína (20%), linguiça calabresa ou paio (20%) e bacon (10%).
6.5.8.5 É proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção de preparação tutu ou feijão tropeiro em que poderão ser empregadas farinhas de mandioca ou milho.
6.5.8.6 Para estimativa de consumo sugere-se considerar no mínimo 180 g de arroz pronto e 120 g de feijão pronto (70% grãos / 30% caldo) por cliente.

6.5.9 Das sobremesas:
6.5.9.1 A sobremesa deverá ser fruta in natura, diariamente.
6.5.9.2 Doces e guloseimas não devem ser inclusos nos cardápios. Em dias festivos poderão ser servidas preparações doces (mousses, pudins, manjares, entre outras) após sua inclusão preliminar no cardápio do mês e aprovação pelo Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG.
6.5.9.3 Nos cardápios em que as sobremesas forem doces, deverá ser mantida opção de fruta in natura para os clientes que assim preferirem.
6.5.9.4 Para estimativa de consumo sugere-se considerar no mínimo 100 g de fruta in natura (sem casca, sementes e aparas), por cliente.

6.5.10 Dos refrescos:
6.5.10.1 Os refrescos deverão ser preparados a partir de frutas in natura, polpas congeladas sem açúcar ou concentrado de fruta de boa qualidade, sem adição de ingredientes artificiais.
6.5.10.2 É proibido uso de refrescos em pó.
6.5.10.3 A composição e os aspectos sensoriais dos refrescos devem ser aprovados pelo Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG antes de serem disponibilizados aos clientes. Marcas reprovadas pelo sabor ou composição (devido à elevada concentração de conservantes, por exemplo) deverão ser prontamente substituídas.
6.5.10.4 Devem ser disponibilizados refrescos com e sem açúcar no almoço e no jantar. Os mesmos devem ser identificados por placas visíveis aos clientes.
6.5.10.5 Adoçante de boa qualidade deverá ser disponibilizado no café da manhã, no almoço e no jantar. Não utilizar adoçantes à base de ciclamato de sódio e sacarina ou outro que contenha esses edulcorantes em sua composição.
6.5.10.6 Os sabores dos refrescos servidos no almoço e no jantar de um mesmo dia devem ser diferentes.
6.5.10.7 O refresco deve ser servido gelado ou adicionado de gelo mineral de boa qualidade e procedência.
6.5.10.8 Para estimativa de consumo sugere-se considerar no mínimo 300 mL de refresco pronto por cliente.

6.6 Quanto ao preparo dos itens dos cardápios dos RU

6.6.1 Preparo de frituras:
6.6.1.1 Incluir no cardápio no máximo duas preparações fritas por semana.
6.6.1.2 No preparo de frituras fazer o monitoramento da qualidade do óleo e efetuar a troca conforme

necessário.
6.6.1.3 É proibido o reaproveitamento de óleo de frituras.

6.6.2 Quanto aos temperos:
6.6.2.1 Usar sal em quantidades moderadas no preparo dos alimentos.
6.6.2.2 Sempre que a preparação permitir, utilizar temperos naturais para diversificar o sabor e reduzir a adição de sal.
6.6.2.3 Manter na área de distribuição ou refeitório, durante todo o período do almoço e do jantar, uma mesa com as seguintes opções de temperos: molho de pimenta industrializado, ervas finas, azeite de oliva virgem com acidez máxima de 2,0%, vinagre e farinha de mandioca.
6.6.2.4 Não utilizar temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos que contenham glutamato monossódico e/ou gordura vegetal hidrogenada em sua composição no preparo dos alimentos exceto em molhos prontos como shoyo, etc.
6.6.2.5 Não utilizar nitrato de potássio (salitre).

6.6.3 Quanto às matérias primas:
6.6.3.1 Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo das refeições ou matérias primas que incluam estes itens entre os ingredientes de sua composição.
6.6.3.2 Não utilizar gorduras de origem animal no preparo dos itens do cardápio.
6.6.3.3 Quando necessário utilizar margarina no preparo da refeição, empregar produto com no mínimo 80% lipídeos, sem óleos vegetais hidrogenados.
6.6.3.4 Quando necessário utilizar maionese, empregar produto com teor médio de lipídios totais de no mínimo 30% e no máximo 40%.
6.6.3.5 Preparações com molhos à base de tomate devem ter como matérias primas tomates in natura, extrato, massa, polpa ou molho de tomate industrializado de boa qualidade com teor mínimo de sólidos totais de 8% para polpa, 12% para extrato e 20% para molho, sendo proibida a adição de colorau ou outros corantes.
6.6.3.6 As carnes adquiridas pela CONTRATADA deverão ser manipuladas nas unidades dos RU, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas, moídas ou porcionadas, salvo quando autorizado pelo Serviço de Nutrição após análise de justificativas.
6.6.3.7 Matérias primas reprovadas pelo Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG por características sensoriais e composição deverão ser prontamente substituídas.

6.6.4 Quanto ao atendimento de clientes com necessidades dietéticas especiais:
6.6.4.1 O preparo das refeições deverá proporcionar o atendimento de clientes vegetarianos que consomem ou não alimentos de origem animal (laticínios e ovos).
6.6.4.2 O preparo das refeições deverá considerar o atendimento de clientes da comunidade universitária da UFG que apresentem intolerâncias ou alergias alimentares, além de patologias graves com necessidades dietéticas específicas.
6.6.4.3 O Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG comunicará oficialmente à CONTRATADA quando houver necessidade de cardápio diferenciado para algum cliente dos RU. O atendimento diferenciado será solicitado quando o interessado comprovar o quadro clínico alegado por laudo médico e exames comprobatórios.

6.7 Análise sensorial das preparações do cardápio dos RU
6.7.1 O Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG realizará a avaliação sensorial das preparações do cardápio dos RU às 09h45 (almoço) e as 16 h (jantar).
6.7.1.1 Quando o Serviço de Nutrição estiver impossibilitado de realizar a análise sensorial no RU, a CONTRATADA deverá encaminhar diariamente ao Serviço de Nutrição (localizado no prédio da PROCOM, Sala 1, 1º Andar, Av. das Nações Unidas, s/n, Praça Universitária, Setor Universitário) amostra em quantidade suficiente de todas as preparações dos RU para degustação antes do início da distribuição. Serão avaliados os itens: aparência, temperatura, sabor, odor, textura, entre outras características sensoriais.
6.7.1.2 As amostras do almoço deverão ser encaminhadas até as 09h45. As amostras do jantar, até às 16h.
6.7.2 Preparações reprovadas na análise sensorial deverão ser prontamente corrigidas ou descartadas e substituídas, conforme orientação do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG.
6.7.3 As análises sensoriais serão registradas por escrito, incluindo as reprovações de preparações.
6.7.4 Caso a devida correção ou substituição da preparação reprovada na análise sensorial implique em atraso no atendimento dos clientes ou modificação do cardápio aprovado a CONTRATADA poderá ser penalizada.
6.7.5 A qualidade das preparações aprovadas na análise sensorial deve ser mantida durante todo o período de distribuição.

6.8 Da composição dos cardápios do Restaurante Executivo

6.8.1 O cardápio oferecido deverá ser de boa qualidade, composto de pelo menos 12 (doze) pratos quentes e 10 (dez) tipos de pratos frios (três folhosos e sete hortaliças cruas e/ou cozidas diversificadas adicionadas de grãos, molhos, queijos, frios e correlatos), além de sobremesas e bebidas não alcoólicas.
6.8.2 Oferecer no mínimo 04 (quatro) tipos de carnes diariamente, sendo um peixe e/ou frutos do mar, uma carne suína, uma carne bovina e uma de ave.
6.8.3 Não servir o corte denominado paloma e itens como asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, pés de porco, pele, orelha, *steak* de frango, embutidos, hambúrguer industrializado e correlatos.
6.8.4 Linguiça poderá ser servida como ingrediente complementar em preparações ou passadas na chapa.
6.8.5 Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção e não utilizar amaciantes industrializados para carne. Exemplo: carne de 2ª não deve ser servida como bifes grelhados.
6.8.6 Oferecer diariamente no mínimo duas opções de pratos proteicos vegetarianos, contendo ovos, queijos, leguminosas (soja, grão de bico, lentilha, ervilha), castanhas e outras fontes vegetais de proteínas. Uma das opções deve ser estritamente de origem vegetal.
6.8.7 Oferecer dois tipos de massa: uma simples como (macarrão) e outra elaborada (como canelone, ravióli, rondele, nhoque, panqueca lasanha entre outras).
6.8.8 Oferecer no mínimo 05 (cinco) variedades de sobremesas, incluindo 2 (duas) opções de frutas, 1 (uma) opção de doce (doce de frutas em calda ou cristalizado, mousses, pudins, manjares, tortas, etc), 1 (uma) opção *diet*.
6.8.9 Oferecer somente bebidas não alcoólicas, incluindo sucos e refrescos naturais.
6.8.10 Fazer o monitoramento da qualidade do óleo utilizado em frituras e efetuar a troca conforme necessário. Não será permitido o reaproveitamento de óleo de frituras.

6.9 Boas práticas na manipulação de alimentos
6.9.1 Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) das unidades da prestação de serviços da CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados.
6.9.2 Apresentar à CONTRATANTE o Alvará de Licença Sanitária do estabelecimento no prazo máximo determinado pela Vigilância Sanitária.
6.9.3 Apresentar até o dia 31 de março de cada ano o Alvará atualizado ou comprovante da solicitação de renovação.
6.9.4 Implantar nos RU's o sistema APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a portaria 1.428/MS, de 26/11/1993, no prazo máximo de 180 dias.
6.9.5 Elaborar, manter e apresentar, rotineiramente e sempre que solicitado pelos fiscais da CONTRATANTE, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento, informação nutricional por 100 g e por porção e demais informações pertinentes.
6.9.6 As fichas técnicas estão sujeitas à avaliação pelo Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG, que poderá sugerir adequações.
6.9.7 As hortaliças e frutas devem ser lavadas e sanitizadas com produtos registrados no Ministério da Saúde. O processo de sanitização deve atender os critérios de diluição e tempo de imersão conforme especificações do fabricante.
6.9.8 Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
6.9.9 Manter qualidade, conservação e adequadas condições de temperatura das refeições fornecidas durante todo o período de distribuição e porcionamento.
6.9.10 Executar monitoramento, controle e registro de temperatura dos alimentos armazenados e em distribuição, segundo os critérios da legislação sanitária vigente. Os termômetros, quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.
6.9.11 Balanças, termômetros e demais equipamentos com controle de temperatura (câmaras frias, balcões de distribuição, *passthrough*) devem ser calibrados no mínimo anualmente e sempre que inconsistências nas medidas forem verificadas. A calibração deverá ser feita por empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações.
6.9.12 Os equipamentos devem ser ajustados nas temperaturas de segurança para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos. Devem ser mantidos os registros das temperaturas.
6.9.13 Coletar diariamente amostras de 200 g de cada preparação servida nos restaurantes, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados e identificados com nome da preparação e data de produção, mantendo-as sob a refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas.

6.9.14 Após o período de 72 horas as amostras deverão ser descartadas, não podendo ser reutilizadas sob nenhuma hipótese.
6.9.15 Realizar mensalmente e sempre que necessário o controle químico para prevenção de vetores e pragas. As desinsetizações deverão ser realizadas em horários que não há manipulação de alimentos e atendimento ao público. Manter o registro dos procedimentos disponível nos restaurantes.
6.9.16 Realizar a limpeza periódica das caixas de gordura e esgoto e a higienização semestral do reservatório de água. Manter os registros dos procedimentos disponíveis nos restaurantes.
6.9.17 Situações não contempladas acima deverão obedecer o regulamento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da legislação sanitária vigente.

6.10 Avaliação da satisfação pelos clientes
6.10.1 A CONTRATADA deve disponibilizar e identificar nos RU's Terminais Eletrônicos de Pesquisa de Satisfação, em número suficiente para que os clientes possam avaliar as refeições consumidas.
6.10.2 A avaliação deverá ser realizada por refeição por dia e gerar relatórios de pontuações, os quais devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG.
6.10.3 A CONTRATADA deverá manter nos restaurantes livros de registro de ocorrências. Os mesmos devem ser cadernos do tipo Ata grande, com páginas numeradas, registros feitos em sequência sem saltar linhas e sem rasuras.
6.10.3.1 Poderão escrever no livro de registro de ocorrências clientes, colaboradores da CONTRATADA, colaboradores da UFG e fiscais dos restaurantes.
6.10.4 A CONTRATADA deverá divulgar nos restaurantes os canais de comunicação com a UFG para sugestões, elogios e críticas ao RU, incluindo o e-mail da PROCOM/UFG ru.procom@ufg.br e os telefones do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG (3209-6229) e da Ouvidoria da UFG (3521-1149 / 3521-1063).

7 RECURSOS HUMANOS
7.1 A CONTRATADA deve manter em seu quadro, nutricionistas devidamente habilitados pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN-1), no horário integral de funcionamento dos restaurantes, respeitando o quantitativo preconizado pela Resolução CFN 380/2005.
7.1.1 É recomendado que os nutricionistas da empresa tenham experiência comprovada em carteira de trabalho e previdência social (CTPS) de no mínimo 1 ano em unidade de alimentação e nutrição no ato da contratação.
7.2 Contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços estabelecidos e manter em seu quadro no mínimo o número de funcionários calculado a partir do Indicador de Pessoal Total (IPT).
7.3 Para a determinação do IPT, deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do Indicador de Pessoal Substituto de Dias de Descanso – ISD (indicador utilizado para o dimensionamento do número máximo de períodos de descanso dos empregados que um substituto pode cobrir por ano). (Fonte: TEIXEIRA, S. et al. **Administração aplicada Unidade de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2010. 230 p; GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. **Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação**. São Paulo, 1983. p. 7-11).

Indicador de Pessoal fixo (IPF) = $\frac{\text{nº total de refeições x tempo de preparo (min)}}{\text{jornada diária de trabalho x 60 min}}$

Indicador de Períodos de Descanso (IPD) = $\frac{\text{dias do ano – período de descanso}}{\text{período de descanso}}$

Indicador de Pessoal Substituto de Dias de Descanso (ISD) = IPF / IPD

Indicador de Pessoal Total (IPT) = IPF + ISD

Onde:

- nº total de refeições: café da manhã, almoço e jantar do dia.
- tempo de preparo (min): tempo em minutos despendido na preparação de uma refeição (Quadro 5).
- jornada diária de trabalho: número de horas diárias de trabalho dos funcionários.
- dias do ano: 365 dias.
- período de descanso: para Serviço de Alimentação que funciona de segunda a sábado, são **30 dias** referente a férias, conforme legislação em vigor.

Quadro 5. Número de refeições diárias servidas e tempo necessário para o preparo, em minutos.

Número de refeições diárias	Tempo de preparo (min)
300 -- 500	15 -- 14
500 -- 700	14 -- 13
700 -- 1000	13 -- 10
1000 -- 1300	10 -- 9
1300 -- 2500	9 -- 8
2500 e mais	7

Fonte: Gandra e Gambardella (1983).

7.4 Os cálculos para o Indicador de Pessoal Total (IPT) devem ser feitos **separadamente** para cada restaurante (RU - I - Campus I, RU – Campus II e RE Campus II), visto que o número de refeições e, consequentemente, o tempo de preparo difere entre os mesmos.
7.5 Elevar o quantitativo mínimo de funcionários previsto, sem ônus para a CONTRATANTE, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de clientes.
7.6 A comprovação do quantitativo mínimo exigido será efetuada por meio do ponto eletrônico, devendo a CONTRATADA apresentar a comparação de assiduidade de todas as unidades até o 2° dia útil após o fechamento da folha de pagamento.
7.7 A quantidade parcial ou total de empregados poderá, no interesse do serviço e a critério da CONTRATANTE, ser flexionada para outro turno, para outro prédio ou Campus.
7.8 Dispor e manter quadro completo de pessoal operacional para desenvolver as atividades de: **(a)** higienização dos banheiros, vestiários de funcionários, lavabos dos refeitórios; **(b)** higienização da área de distribuição de refeições e refeitórios (mesas, cadeiras, área física interna e áreas externas), áreas administrativas, cozinha, câmaras frias e demais áreas dos restaurantes.
7.8.1 As atividades previstas em 7.8 (a) e (b) devem ser executadas por diferentes funcionários, com uniformes diferenciados e exclusivos. Não é permitido rodízio entre estes sem a troca de uniformes.
7.9 Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto deste contrato, como o gerenciamento financeiro e pessoal, atendimento aos clientes, entre outros.
7.10 Instalar a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes do Trabalho, conforme legislação específica.

8 BENS MÓVEIS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA UFG À CONTRATADA

8.1 Serão disponibilizados os equipamentos, móveis e utensílios, conforme discriminação no inventário (ANEXO III do Edital), que estão em bom estado de conservação. A CONTRATADA é responsável pela conferência do recebimento, manutenção preventiva e corretiva e substituição daqueles danificados pelo uso por outros novos, que passarão a pertencer à UFG e pela complementação dos equipamentos, móveis e utensílios necessários à produção das refeições.
8.2 Os bens inservíveis deverão ser devolvidos à UFG para fins de baixa patrimonial e a substituição a ser feita pela CONTRATADA será com qualificação idêntica ou superior do bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável que esteja sob a sua guarda e responsabilidade.
8.3 Não haverá permissão para utilização dos equipamentos cedidos para a produção de refeições por/para outras empresas ou instituições.
8.4 Os equipamentos cedidos somente poderão ser retirados dos locais originais para manutenção ou transferidos de um restaurante para outro após solicitação escrita e autorização oficial do responsável pelo patrimônio da UFG.
8.5 Procedimentos e custos necessários para instalação de móveis e equipamentos próprios ou cedidos pela CONTRATANTE são de responsabilidade da CONTRATADA, conforme item 1.2.2.
8.6 A CONTRATADA deverá manter cronograma semestral e planilha de registros de manutenções preventivas e corretivas dos bens móveis e imóveis cedidos.
8.7 Em caso de renovação do contrato, anualmente, a contratada deverá encaminhar a lista do patrimônio conferida junto ao agente patrimonial da UFG com as respectivas substituições dos bens danificados pelo uso.

9 DO PERÍODO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura e publicação no Diário Oficial da União - DOU, podendo ser renovado anualmente até o limite de 60 (sessenta) meses.
9.2 Prorrogação do contrato deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, conforme especificações constantes neste Termo de Referência, quando houver interesse por ambas as partes.
9.3 No ato da assinatura do contrato, a empresa homologada terá que comprovar, mediante documento, que sua empresa está sediada na região metropolitana de Goiânia – Goiás. Caso a empresa não possua sua sede em Goiânia, deverá apresentar o endereço da matriz e comprovar o endereço da filial e/ou escritório de representação neste município (Goiânia – Goiás), no prazo

máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da vigência do contrato, conforme determinado no § 5º, II, Art. 19 da IN 02/2008.
9.4 Após o início da vigência do contrato a empresa adjudicatária terá o prazo de 15 (quinze) dias corridos para iniciar a execução do objeto, com a infraestrutura necessária devidamente montada.

10 DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO
10.1 A UFG designará uma comissão para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela CONTRATADA. A Comissão Fiscalizadora será designada por Portaria.
10.2 Esta comissão será composta por, no mínimo, representantes das Pró-Reitorias de Administração e Finanças (PROAD) e Assuntos da Comunidade Universitária (PROCOM); Centro de Gestão do Espaço Físico (CEGEF); Faculdade de Nutrição da UFG (FANUT); Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG e do segmento discente.
10.3 A Comissão Fiscalizadora fiscalizará o integral cumprimento do contrato. Suas atividades poderão ser registradas por escrito, servindo como documentos comprobatórios para sanções administrativas.
10.4 A Comissão se manifestará por meio de ofícios e outros documentos enviados à CONTRATADA, que deverá responder formalmente em até 02 dias úteis**.**
10.5 Advertências, multas e outras sanções administrativas poderão ser solicitadas pela Comissão ao gestor do contrato caso a CONTRATADA não responda à Comissão Fiscalizadora no prazo estabelecido ou as justificativas e providências fornecidas pela CONTRATADA não sejam aceitas.
10.6 A Comissão fiscalizará os valores cobrados pelas refeições; a implementação das diretrizes ambientais projetadas pela CONTRATADA e as demais obrigações contratuais.

11 DA SUPERVISÃO TÉCNICA DOS RESTAURANTES
11.1 O Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG realizará a supervisão técnica dos serviços prestados pela CONTRATADA, atuando constantemente para avaliação da qualidade sensorial e higiênico-sanitária das refeições servidas.
11.2 A CONTRATADA deve facilitar o acesso da equipe do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG às dependências dos RU's, a registros de funcionamento e demais documentos, sempre que solicitado.
11.3 O Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG realizará visitas técnicas sem agendamento prévio e aplicará, entre outros, os seguintes instrumentos de avaliação:
11.3.1 *Check List* de boas práticas na manipulação de alimentos.
11.3.2 *Check List* para verificação do cumprimento do contrato.
11.3.3 Pesquisas de satisfação com a clientela dos restaurantes.
11.4 O Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG deve ser prontamente atendido pela CONTRATADA em suas solicitações verbais e por escrito a respeito da qualidade das refeições servidas, do atendimento aos clientes e das condições de manipulação de alimentos no interior dos restaurantes.
11.5 Caberá ao Serviço de Nutrição verificar a qualidade dos gêneros, solicitando a substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias aos padrões de qualidade e de higiene requeridos.
11.6 Situações que gerem risco à saúde dos consumidores e de descumprimento do contrato verificadas pelo Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG nos RU serão comunicadas oficialmente à CONTRATADA para resolução imediata.
11.7 Ocorrências que não forem prontamente resolvidas pela CONTRATADA serão levadas ao conhecimento da Comissão Fiscalizadora para que sejam tomadas as medidas cabíveis.
11.8 Semestralmente, ou quando solicitado pela comissão fiscalizadora, o Centro Gestor do Espaço Físico (CEGEF) realizará visita técnica para avaliação do ser viço de manutenção preventiva e corretiva das instalações dos RU's.

12 DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO
12.1 Afixar tabela de preços dos produtos comercializados em local de fácil visualização, observado o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.
12.2 Os reajustes de preços não poderão ocorrer em período menor que um (1) ano, contado a partir da assinatura do contrato.
12.3 Os preços das refeições só poderão ser reajustados após definição junto à Administração Superior da UFG e correspondente autorização da mesma.
12.4 O reajuste dos valores das refeições será calculado pela média dos seguintes índices oficiais: IGPM e IPCA, calculados pela FGV do período.
12.5 Os preços propostos pela empresa vencedora deverão ser inferiores aos de mercado, uma vez que essa receberá as seguintes concessões: equipamentos, móveis e utensílios em bom estado de conservação conforme listado neste edital e público garantido pelos estudantes participantes do programa de bolsa alimentação.
12.6 Deverão estar inclusos no custo final da refeição (valor proposto e adjudicado), todos os insumos que a compõem, tais como, gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis, despesas com impostos, taxas, fretes, mão de obra, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou

indiretamente na aquisição do objeto constante neste Termo de Referência, não sendo lícito à empresa vencedora pleitear valores adicionais em função de quaisquer itens.
12.7 A CONTRATADA deverá garantir a qualidade do serviço prestado conforme contrato durante todo o período de vigência do mesmo sob pena de advertências, multas e outras sanções administrativas.

13 DA PROPOSTA DE PREÇOS

13.1 A proposta da empresa deverá conter, em separado, o valor unitário de cada refeição: café da manhã, uma grande refeição (almoço ou jantar) e 1 kg de refeição no sistema *self-service*, os valores totais de cada item que compõe o Lote 01, assim como o seu valor global, devem ser apresentados em uma via, com validade de 90 (noventa dias).

14 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

14.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são aquelas constantes do edital.

15 . DA AVALIAÇÃO CONTÍNUA

15.1. A execução do contrato será avaliada constantemente pelos fiscais nomeados pela CONTRATANTE e serão condensadas para o calculo da multa, no final de cada mês.

15.2. A CONTRATADA será notificada no ato da observação da infração pelo(s) fiscal(is) da CONTRATANTE.

15.3. A multa sobre o faturamento será o somatório dos percentuais de cada item de infração (Quadro 6), observando-se o limite máximo de 10% (dez por cento).

Quadro 6. Infrações contratuais e multa (%) atribuída a cada item.

GRAU A		Multa (%)
ITEM	**INFRAÇÃO**	
1.1	Falta ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações na rampa de distribuição.	0,2
1.2	Não identificação de produtos alimentícios nas dependências dos restaurantes.	0,2
1.3	Não fornecer alimento para prova pelos fiscais da PROCOM UFG e Comissão Fiscalizadora	0,2
1.4	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento dos refeitórios, com base no horário oficial de Brasília.	0,2
1.5	Não divulgação prévia do cardápio semanal e alterações (se for o caso) em local visível aos usuários nas dependências do restaurante, bem como em meio eletrônico.	0,2
1.6	Deixar de realizar o registro diário no Livro de Ocorrências, onde serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento da CONTRATANTE.	0,2
1.7	Não reposição de utensílios e mobiliários para manter a qualidade dos serviços prestados conforme a demanda exigida.	0,2
1.8	Não fornecer certificados dos cursos de capacitação de todos os funcionários e de todos os temas nos prazos estabelecidos.	0,2
1.9	Deixar de apresentar, mensalmente, lista atualizada com nome dos funcionários e suas respectivas funções, em caráter fixo ou de substituição temporária.	0,2
1.10	Deixar de manter tabela de preços em lugares visíveis.	0,2
1.11	Mesa com as opções de temperos (molho de pimenta industrializado, ervas finas, **azeite de oliva virgem com acidez máxima de 2,0%,** vinagre e farinha de mandioca), faltando algum item ou com produtos inadequados.	0,2
1.12	Deixar de providenciar os contêineres limpos, fechados e em número suficiente para o acondicionamento do lixo.	0,2
1.13	Outras infrações à legislação vigente ou ao edital, que sejam classificadas como de Grau A pela comissão fiscalizadora.	0,2
GRAU B		**Multa (%)**
ITEM	**INFRAÇÃO**	
2.1	Desorganização e/ou higienização inadequada dos banheiros dos refeitórios.	0,3

2.2	Desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários.	0,3
2.3	Desorganização e/ou higienização inadequada de paredes, piso, equipamentos, mesas e cadeiras do refeitório e da cozinha.	0,3
2.4	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de controle integrado de pragas e vetores urbanos.	0,3
2.5	Deixar de apresentar certificado de desinsetização, limpeza de caixa d'água, caixa de gordura, substituição de elementos filtrantes, laudos laboratoriais de análise da água e bancadas, entre outros.	0,3
2.6	Outras infrações à legislação vigente ou ao edital, que sejam classificadas como de Grau B pela comissão fiscalizadora.	0,3
GRAU C		**Multa (%)**
ITEM	**INFRAÇÃO**	
3.1	Deixar de entregar o cardápio do mês subsequente dentro do prazo estabelecido para aprovação.	0,4
3.2	Deixar de apresentar fichas técnicas de preparação dentro do prazo estabelecido.	0,4
3.3	Uso de termômetros, balanças e demais equipamentos com controle de temperatura (câmaras frias, balcões de distribuição e *passthrough*) não calibrados.	0,4
3.4	Deixar de realizar manutenção predial preventiva no prazo estabelecido conforme cronograma semestral.	0,4
3.5	Deixar de realizar manutenção preventiva dos equipamentos no prazo estabelecido conforme cronograma semestral..	0,4
3.6	Deixar de entregar a cada funcionário 03 (três) jogos de uniformes novos, até o fim do primeiro mês de contrato	0,4
3.7	Outras infrações à legislação vigente ou ao edital, que sejam classificadas como de Grau C pela comissão fiscalizadora.	0,4
GRAU D		**Multa (%)**
ITEM	**INFRAÇÃO**	
4.1	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de temperatura de alimentos.	0,5
4.2	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de temperatura de equipamentos.	0,5
4.3	Ausência ou preenchimento inadequado de planilha de recebimento de gêneros alimentícios.	0,5
4.4	Utilizar as dependências dos restaurantes para fins que não os do objeto do contrato.	0,5
4.5	Manter dependências ou áreas ou utensílios ou equipamentos mal higienizados antes ou após a utilização ou de um dia para o outro.	0,5
4.6	Manter lixo nas dependências de um dia para o outro ou não recolher e/ou não condiciona-los de maneira adequada.	0,5
4.7	Deixar de elevar o quantitativo mínimo de funcionários previsto, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários	0,5
4.8	Não manter pisos, ralos, paredes, janelas, áreas externas, setor de carga e descarga entre outros devidamente higienizados.	0,5
4.9	Não entregar ou não cumprir Manual de Boas Práticas de Fabricação, bem como os Procedimentos Operacionais Padronizados dentro do prazo estabelecido.	0,5
4.10	Tempo de fila dos caixas dos RU excede 10 minutos.	0,5
4.11	Tempo de espera dos usuários na fila de acesso aos RU's excede 20 minutos.	0,5
4.12	O cardápio não possui o valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios, sódio, colesterol e fibra alimentar) das preparações que compõem o café da manhã, almoço e jantar com base nas porções descritas em contrato.	0,5
4.13	Cardápio revisado para nova análise encaminhado com atraso para nova análise junto ao SN/PROCOM UFG.	0,5
4.14	Os cardápios disponibilizados para os clientes em meio digital e impresso não atualizados em caso de modificação das preparações, com antecedência mínima de 6 horas da refeição a ser preparada.	0,5
4.15	Outras infrações à legislação vigente ou ao edital, que sejam classificadas como de Grau D pela comissão fiscalizadora.	0,5
GRAU E		**Multa (%)**
ITEM	**INFRAÇÃO**	
5.1	Interromper a realização dos serviços (por dia de paralisação).	0,7

5.2	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	0,7
5.3	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante durante a preparação das refeições e em todo o período destinado para servir a refeição.	0,7
5.4	Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função.	0,7
5.5	Funcionários trajando uniforme fora das dependências dos restaurantes e funcionários fumando durante o horário de trabalho.	0,7
5.6	Funcionários sem o adequado uso de EPI (protetor auricular em locais com ruído; luva de malha de aço para quem realiza corte; luva de borracha e óculos para quem trabalha com produtos de limpeza, avental para quem trabalha em área molhada ou com manipulação de alimentos; sapato fechado antiderrapante para todos os funcionários).	0,7
5.7	Funcionários trabalhando sem registro formal e/ou sem carteira/atestado de saúde, ou vencidos.	0,7
5.8	Funcionários fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, apresentando-se com bigode, barbas, relógios, unhas compridas e com esmaltes, brincos, colares, anéis, alianças, pulseiras, celulares e fones de ouvido durante o serviço, sapatilhas, sandálias, chinelos e tamancos.	0,7
5.9	Não preencher quadro mínimo ou não substituir função vaga por mais de 02 (dois) dias.	0,7
5.10	Deixar de efetuar o pagamento de obrigações trabalhistas, previdenciárias, seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim como todas as despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato, por dia.	0,7
5.11	Deixar de apresentar os documentos comprobatórios do pagamento de suas obrigações trabalhistas com seus empregados.	0,7
5.12	Deixar de fornecer a relação dos funcionários que compõem o quadro de pessoal em até 05 (cinco) dias do início da execução do contrato e sempre que solicitado pela UFG.	0,7
5.13	Não instalar Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA).	0,7
5.14	Deixar de indenizar o UFG ou terceiros no caso de danos causados por seus empregados ou prepostos em razão da execução do presente contrato, por ocorrência.	0,7
5.15	Ausência de um funcionário junto às catracas de acesso aos RU.	0,7
5.16	Cobrar preços maiores do que os fixados.	0,7
5.17	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado.	0,7
5.18	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do contrato.	0,7
5.19	Uso de utensílios ou ambiente inadequados para conservação de alimentos, materiais de limpeza e descartáveis.	0,7
5.20	Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	0,7
5.21	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios e produtos de limpeza.	0,7
5.22	Manter cozinha suja ou desorganizada antes, durante ou após o período de produção.	0,7
5.23	Presença de insetos nas dependências dos Restaurantes.	0,7
5.24	Deixar de realizar controle integrado de pragas e vetores urbanos no prazo estabelecido.	0,7
5.25	Deixar de realizar limpeza do reservatório de água no prazo estabelecido.	0,7
5.26	Deixar de realizar manutenção corretiva dos equipamentos.	0,7
5.27	Não proceder à coleta de amostra de todos os itens e em todas as refeições.	0,7
5.28	Deixar de realizar troca dos elementos filtrantes, calibração de equipamentos, análise de potabilidade de água, entre outros, no prazo estabelecido.	0,7
5.29	Não realização de desinsetização, desratização e aplicação de repelentes para pombos no prazo estabelecido por este edital.	0,7
5.30	Não cumprimento de boas práticas de fabricação, quaisquer presentes no Manual de Boas Práticas apresentado pela CONTRATADA à CONTRATANTE.	0,7
5.31	Equipamentos com temperaturas fora da legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição de alimentos.	0,7
5.32	Disponibilizar para consumo alimento pronto com alterações sensoriais.	0,7
5.33	Ausência de ação corretiva quando identificadas inadequações nas preparações durante análises sensoriais.	0,7

5.34	Disponibilizar para consumo alimento pronto fora da temperatura adequada de conservação.	0,7
5.35	Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação física ou química ou biológica, ou com presença de insetos e outros elementos estranhos.	0,7
5.36	Uso de gêneros alimentícios fora do prazo de validade, sem rotulagem ou sem etiqueta de identificação.	0,7
5.37	Utilização de produtos alimentícios ou de limpeza sem registro no Ministério da Saúde.	0,7
5.38	Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Federal.	0,7
5.39	Utilização de sobras e restos alimentares.	0,7
5.40	Uso de água não potável.	0,7
5.41	Falta de itens do cardápio durante as refeições.	0,7
5.42	Descumprimento do número de caixas estimado para o número de refeições.	0,7
5.43	Não emissão de cupom fiscal das vendas efetuadas, em todos os caixas, independente de solicitação do usuário.	0,7
5.44	Acesso de indivíduos que não sejam comprovadamente estudantes de graduação presencial da UFG portando tickets do RU com valor reduzido (com subsídio).	0,7
5.45	Vender tickets do RU com valor reduzido (com subsídio) a indivíduos que não sejam comprovadamente estudantes de graduação presencial da UFG.	0,7
5.46	Manter alimentos armazenados em temperatura inadequada para sua conservação.	0,7
5.47	Deixar de higienizar e sanitizar hortaliças e frutas adequadamente ou utilizar produtos sem registro no Ministério da Saúde para este fim.	0,7
5.48	Porcionamento de itens do cardápio, exceto o prato proteico e sobremesa.	0,7
5.49	A salada servida possui menos de três hortaliças.	0,7
5.50	Porção de prato proteico inferior a 120 g.	0,7
5.51	Ausência da opção vegetariana para veganos.	0,7
5.52	Porção de sobremesa inferior a 100 g de parte comestível.	0,7
5.54	Uso de refresco artificial ou com excesso de conservantes ou reprovado pelo Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG.	0,7
5.55	Ausência de refresco sem açúcar ou ausência de adoçante conforme especificações do edital.	0,7
5.56	Uso de matéria prima com gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados em sua composição.	0,7
5.57	Uso de gorduras de origem animal no preparo dos itens do cardápio.	0,7
5.58	Utilizar carnes manipuladas fora dos RU.	0,7
5.59	Não substituição de matérias primas e preparações reprovadas pelo Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG.	0,7
5.60	Recusa a atendimento de clientes com necessidades dietéticas especiais encaminhados pelo Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG.	0,7
5.61	Preparações reprovadas na análise sensorial não foram corrigidas ou descartadas e substituídas, conforme orientação do Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG.	0,7
5.62	O cardápio do RE não atende as especificações do edital.	0,7
5.63	Uso de cortes não permitidos para o preparo do prato proteico.	0,7
5.64	Descumprir a distribuição das opções de carnes por semana.	0,7
5.65	Deixar de responder, no prazo fixado, à solicitações da fiscalização.	0,7
5.66	Outras infrações à legislação vigente ou ao edital, que sejam classificadas como de Grau E pela comissão fiscalizadora.	0,7

APENDICE A. ORIENTAÇÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

Quadro 7. Hortaliças A, B e C a serem utilizadas no cardápio.

Hortaliças A	Abobrinha, acelga, agrião, aspargos, alface, almeirão, aspargos, berinjela, brócolis, broto de feijão, cebolinha, chicória, couve, couve-flor, espinafre, jiló, mostarda, nabo, pepino, palmito, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate
Hortaliças B	Abóbora, beterraba, cebola, cenoura, chuchu, ervilha fresca, palmito, pimentão, nabo, quiabo e vagem
Hortaliças C	Batata inglesa, batata doce, batata baroa, cará, inhame, mandioca e milho verde.

Quadro 8. Resumo da distribuição das opções de carnes por semana.

1ª semana						
Refeição	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**	**Sábado**
Almoço	Carne 1ª	Carne suína	Filé de frango	Carne 2ª	Peixe	Filé de Frango
Jantar	Frango	Carne 2ª	Carne 1ª	Frango	Carne suína	
2ª semana						
Almoço	Carne 2ª	Filé de frango	Carne suína	Frango	Carne 1ª	Carne 2ª
Jantar	Carne Suína	Carne 1ª	Filé de frango	Peixe	Frango	
3ª semana						
Almoço	Filé de frango	Carne 2ª	Peixe	Carne suína	Carne 1ª	Frango
Jantar	Carne 1ª	Carne suína	Frango	Carne 2ª	Filé de frango	
4ª semana						
Almoço	Carne 2ª	Frango	Carne 1ª	Filé de frango	Carne suína	Carne 1ª
Jantar	Filé de frango	Peixe	Carne Suína	Carne 2ª	Frango	

Quadro 9. Cortes permitidos para as preparações que compõem o prato proteico.

Tipo	Especificação
Carne bovina	Primeira: alcatra, contrafilé, coxão mole sem a capa, filé mignon, lagarto, maminha, patinho e coxão duro; Segunda: acém, paleta, fraldinha, músculo e peito; Cortes certificados pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Frango	Filé de peito de aves, coxa e sobrecoxa. Cortes certificados pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Carne suína	Lombo ou pernil de carne suína.Cortes certificados pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.

Peixes (filé)	Tilápia, linguado, robalo, anchova, pescada, mapará, pintado, dourada e outros aprovados pelo Serviço de Nutrição da UFG
Peixe em postas	Piramutaba, dourado, mapará, pintado Pirarucu, dourada, e outros aprovados pelo Serviço de Nutrição da UFG

Quadro 10. Preparações indicadas para os cortes de carne.

Cortes de carne	Preparações indicadas
Bovina	
Acém	Ensopado, refogado, assado de panela, picadinho
Alcatra	Bife na chapa ou grelhado, refogado, assado, picadinho, espeto, escalope, medalhão
Contrafilé	Bife na chapa ou grelhado, rosbife, estrogonofe, churrasco, escalope, medalhão
Coxão duro	Cozido, moído, ensopado, rosbife, rolè
Coxão mole	Assado, bife à rolê, refogado, à milanesa, estrogonofe, espetinho, picado, moído
Filé mignon	Estrogonofe, grelhado, assado, bife
Fraldinha	Ensopado, refogado, assado de panela, espetinho, churrasco
Lagarto	Assado, bife, rosbife, bife à rolê
Maminha de alcatra	Assado, bife, grelhado
Músculo	Sopa, ensopado, moído, caldo, cozido
Patinho	Moído, almôndega, cubos
Picanha	Assado de panela, churrasco, espeto
Suína	
Lombo	Assado, grelhado, chapeado, medalhão, escalope
Pernil	Assado, grelhado, frito
Aves	
Peito	Grelhado, chapeado, frito, assado, à milanesa, estrogonofe
Coxa e sobrecoxa s/ osso	Grelhado, assado, frito, ensopado
Coxa e sobrecoxa c/ osso	Assado, frito, ensopado
Pescados	
Filé	Grelhado, chapeado, assado, frito
Postas	Cozido com molho, ensopado, assado

Quadro 11. Frequência semanal dos tipos de preparações vegetarianas no cardápio.

Preparações vegetarianas	Utilização semanal	
	Almoço	Jantar
Soja	2 vezes	1 vez
Grãos (exceto soja) - lentilha, grão de bico, quinoa e chia	2 vezes	2 vezes
Ovos, queijos, tortas diversas e massas	2 vezes	2 vezes

Quadro 12. Frequência semanal dos tipos de guarnição no cardápio.

Tipos de guarnição	Utilização semanal
Hortaliças A e B	6 vezes
Hortaliças C	3 vezes
Massas ou tortas ou suflês ou preparações à base de milho e farofas	2 vezes

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78 – PROCOM/UFG
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO II – Modelo de Projeto de Sustentabilidade Ambiental

.....**(Nome da Empresa)** ..... CNPJ nº ....., sediada ..... **(endereço completo)** ....., estabelecida no endereço _____, **DECLARA**, sob as sanções cabíveis, que implementará no prazo de 90 (noventa) dias um Projeto de **Sustentabilidade Ambiental** contemplando, o mínimo, as diretrizes abaixo (incisos I ao VII, c/c o § único, do art. 6º, da IN 01/2011 – MPOG):

I - Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA (inciso I, da IN citada acima);

II - Medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003 (inciso II, da IN citada acima);

III - Observância da Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento (inciso III, da IN citada acima);

IV - Fornecimento para os empregados, dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários (EPI), para a execução de serviços (inciso IV, da IN citada acima);

V - Programa interno para a realização de treinamento de seus empregados, no início da execução contratual e no mínimo semestralmente, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes (inciso V, da IN citada acima);

VI - Sempre que houver a reposição/troca de empregados, os novos deverão passar pelo treinamento.

VII - Implementar a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora (cozinhas, refeitórios e áreas afins), e a sua destinação, preferencialmente, às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do material para reutilização ou reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006 (inciso VI, da IN citada acima).

VIII - Traçar linhas procedimentais que respeitem as Normas Brasileiras – NBR, publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos (inciso VII, da IN citada acima);

IX – (A critério da Contratada) ... outras ações/metas a serem implementadas, alcançadas e executadas durante a vigência do Contrato.

Obs: Transcorrido o prazo de 90 (noventa) dias após o início das atividades e caso a CONTRATADA não tenha implementado as diretrizes exigidas e elencadas em seu Projeto de Sustentabilidade Ambiental, a CONTRATANTE poderá impingir a ela as penalidades previstas neste Edital, inclusive o cancelamento unilateral e automático do Contrato.

Local, _____ de _____ de 2017.

_____
(Nome/RG do declarante/representante)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78 – PROCOM/UFG

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO III - RELAÇÃO DOS BENS MÓVEIS E IMÓVEIS A SEREM CEDIDOS

IMÓVEIS

Um conjunto de áreas, totalizando 3.174 m² para a produção, distribuição e venda das refeições, localizado na cidade de Goiânia-GO, conforme caracterização abaixo:

I - Restaurantes Universitário e Executivo - Campus Prof. Colemar Natal e Silva (Setor Universitário, Goiânia – GO): 1.221m² (incluindo cozinha e áreas afins);

II - Restaurantes Universitário e Executivo - Campus Samambaia (Goiânia – GO): 1.953 m² (incluindo cozinha e áreas afins).

MÓVEIS DO RU CAMPUS I - PROF. COLEMAR NATAL E SILVA

TOMBO	DESCRIÇÃO
2329	CATRACA COM RELÓGIO
6644	MESA C/ PÉS DE FERRO, TAMPO EM ALUMINIO (câmara verduras)
7332	BALANÇA TIPO PLATAFORMA COM TAMPO ADAPT. INOX M/GLOBAL
S/TOMB.	MESA COM PÉS DE FERRO TAMPO EM INOX (área higienização bandejas) placa provisória 20305
25376	MESA MADEIRA FÓRMICA C/ESTRUTURA FERRO
89197 S/T	ARQUIVO ACO 50X70X120CM PANDIM cor bege esverdeado
94312	MESA INOX C/ PÉS DE FERRO para aparar talheres (cozinha)
94335	MESA INOX PARA APARAR BANDEJAS NA SAÍDA DA MÁQUINA DE LAVAR (área de bandejas)
94430	MESA TAMPO INOX PÉS DE FERRO (COZINHA)
109602	BALCAO EM INOX P/ REFEICOES (FIXO) - RU
161173	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL SIEMSEN CAP. 20L (cozinha)
163469	BALANÇA DE MESA ELETRÔNICA (RE)
192903	MESA PARA REFEITORIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192908	MESA PARA REFEITORIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192912	MESA PARA REFEITORIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192916	MESA PARA REFEITORIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192922	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192925	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192926	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192928	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192931	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192932	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192937	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192940	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192942	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO

192943	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192945	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192951	MESA PARA REFEITORIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192953	MESA PARA REFEITORIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192954	MESA PARA REFEITORIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192956	MESA PARA REFEITORIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192964	MESA PARA REFEITORIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192970	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192971	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192973	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192975	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192977	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192982	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192983	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192985	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192987	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192989	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192992	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192994	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
192999	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
193001	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193004	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193005	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193017	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193018	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193027	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193028	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193030	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193033	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193039	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193041	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193048	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193052	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193053	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193055	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193058	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193064	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193067	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193068	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193071	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193073	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193079	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193082	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193084	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193091	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193093	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193103	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193108	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193114	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193119	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193121	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193130	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193131	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193132	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193136	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193140	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO

193148	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193150	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193157	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193168	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193169	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193180	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193182	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193191	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193199	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193201	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193203	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193211	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193214	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193225	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193226	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193227	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193234	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193242	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193256	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193261	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193262	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193268	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193269	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193277	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193293	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193300	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193311	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193314	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193325	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193326	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193328	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193329	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193336	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193337	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193345	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193349	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193354	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193356	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193360	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193363	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193380	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193383	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
193386	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
209196	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
209200	CADEIRA FIXA FORRO TECIDOS
209207	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
209219	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
209283	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
209318S/T	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL INOX, CAP. 200 KG/H, MARCA SIEMSEN (RECOLOCAR PLACA TOMBAMENTO)
S/TOMB.	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX E FERRO MARCA METVISA PLACA Nº 376382
211801	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211802	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211803	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211804	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211806	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO

211809	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211814	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211819	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211821	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211823	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211825	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211829	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211830	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211832	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211833	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211840	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211842	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211843	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211846	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211848	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211849	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211851	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211853	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211854	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211860	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211861	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211863	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211865	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211866	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211871	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211872	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211874	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211878	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211879	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211881	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211883	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211885	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211887	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211888	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211891	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211892	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211894	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211896	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211898	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211899	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211901	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211903	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211904	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211907	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
211908	MESA PARA REFEITÓRIO RETANGULAR EM COMPENSADO
216102	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
216103	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
216104	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
216108	CADEIRA EST. EM TUBO DE AÇO
216110	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216111	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216113	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216116	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216118	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216123	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216124	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO

216125	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216126	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216127	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216129	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216131	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216133	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216135	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216136	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216138	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216139	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216141	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216142	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216147	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216148	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216151	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216154	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216159	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216160	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216161	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216162	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216166	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216168	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216169	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216170	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216175	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216176	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216179	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216180	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216182	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216187	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216188	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216195	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216196	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216201	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216203	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216205	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216207	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216212	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216214	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216216	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216219	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216225	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216226	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216228	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216229	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216230	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216231	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216232	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216235	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216238	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216241	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216245	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216251	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216254	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216255	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216256	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO

216257	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216259	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216260	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216264	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216265	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216266	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216267	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216269	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216270	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216275	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216276	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216280	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216283	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216285	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216287	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216288	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216289	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216290	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216293	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216294	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216296	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216297	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216299	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216302	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216304	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216307	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216311	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216312	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216314	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216317	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216318	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216321	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216324	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216326	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216328	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216330	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216331	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216335	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216336	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216340	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216344	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216351	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216352	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216356	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216357	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216358	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216359	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216360	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216361	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216362	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216363	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216364	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216367	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216369	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216373	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216376	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO

216379	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216380	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216381	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216382	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216386	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216388	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216389	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216390	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216391	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216393	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216395	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216400	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216401	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216402	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216404	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216405	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216410	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216411	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216412	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216413	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216417	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216418	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216421	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216424	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216425	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216426	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216427	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216428	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216431	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216432	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216433	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216435	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216440	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216441	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216444	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216445	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216449	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216450	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216451	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216455	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216457	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216458	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216463	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216466	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216476	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216477	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216478	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216479	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216481	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216483	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216484	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216488	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216492	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216494	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216495	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216496	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO

216497	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216500	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216501	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216503	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216506	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216507	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216508	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216509	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216510	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216517	CADEIRA PARA REFEITORIO COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216521	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216524	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216527	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216528	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
216531	CADEIRA PARA REFEITÓRIO, COM ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO
233560	SOFÁ EM CORINO PRETO C/ESTRUTURA EM FERRO (banheiro feminino)
233991S/T	BALCÃO DE REFRIGERAÇÃO COM 04 GNS CAP. PARA 30 LTS E CORR. BANDEJAS (RE)
263106	CADEIRA EM TUBO DE AÇO
271101	AR CONDICIONADO ELECTROLUX 7500 BTU (sala Nutricionista)
S/TOMB.	EXAUSTOR EM ferro pintado (PLACA COM MÁ VISIBILIDADE Nº 265133)
265134	EXAUSTOR EM ferro pintado
265135	EXAUSTOR EM ferro pintado
265153	FOGÃO INDUSTRIAL EM INOX 2 QUEIMADORES DUPLOS(modular)
265154	FOGÃO INDUSTRIAL EM INOX 2 QUEIMADORES DUPLOS(modular)
265155	FOGÃO INDUSTRIAL EM INOX 2 QUEIMADORES DUPLOS(modular)
S/TOMB.	FOGÃO INDUSTRIAL, 02 QUEIMADORES MARCA VENANCIO - (MODULAR) placa provisória 209567)
265162	EXAUSTOR P/CAMARA FRIA (compressor câmara verduras)
265163	EXAUSTOR P/CAMARA FRIA DE LATICINIOS (compressor)
265164	EXAUSTOR P/CAMARA FRIA (compressor câmara carnes)
265166	BANCO/BANQUETA/BANQUINHO (tampo solto)
265167	BANCO/BANQUETA/BANQUINHO
265181	ESTANTE AÇO P/ALMOX. C/6 DIVISORIAS
265182	ESTANTE AÇO P/ALMOX. C/6 DIVISORIAS
265184	ESTANTE AÇO P/ALMOX. C/6 DIVISORIAS
265186	ESTANTE AÇO P/ALMOX.C/6 DIVISORIAS
265187	ESTANTE AÇO P/ALMOX.C/6 DIVISORIAS
265188	ESTANTE AÇO P/ALMOX.C/6 DIVISORIAS
265189	ESTANTE AÇO P/ALMOX.C/6 DIVISORIAS
265190	ESTANTE AÇO P/ALMOX.C/6 DIVISORIAS
265191	ESTANTE AÇO P/ALMOX.C/6 DIVISORIAS
290628	BANQUETA COM TAMPO EM INOX (tampo solto)
290633	AR CONDICIONADO CONSUL(AÇOUGUE)12000btu
303557	ESTANTE AÇO P/ALMOX.C/6 DIVISORIAS (sala produtos limpeza)
303563	ESTANTE AÇO P/ALMOX.C/6 DIVISORIAS - (sala produtos limpeza)
348861	BALANÇA ELETRONICA DE MESA DIGITAL M/TOLEDO (COZINHA)
366979	REFRESQUEIRA INDUS ELÉTRICA INOX
368305	BALCÃO REFRIGERADO COM CORRE BANDEJAS INOX C/PROTEÇÃO VIDRO -RE
376581	CARRO P/ LAVAGEM E TRANSPORTE DE CEREAIS INOX 80LT REVFRIO
383454	BALCÃO TERMICO INOX 10GN"S MARCA SOLUTION-5 COMPARTIMENTOS-RE
385896	PICADOR DE CARNE INOX INDUSTRIAL RESISTENTE- SIEMSEN
S/TOMB.	PANELÃO À GAS QUADRADO (Equipamento substituído pela Real Food, sem placa tombamento)
S/TOMB.	PANELÃO À GAS QUADRADO (Equipamento substituído pela Real Food, sem placa tombamento)
388912	ESTANTE FENESTRADA COM 2 PLANOS GRAD.EM PERFIL U. E. MARCA ELVI - (ESTOQUE)
383455	BALÇÃO TÉRMICO INOX 10 GN´S, MARCA SOLUTION

620109	CPU MODELO INFOWAY ST 4150
645610	CONDICIONADOR DE AR 30.000 BTU ELGIN
645611	CONDICIONADOR DE AR 30.000 BTU ELGIN
645612	CONDICIONADOR DE AR 30.000 BTU ELGIN
645617	EVAPORADORA PARA AR CONDICINADO ELGIN 30.000 BTU
645619	EVAPORADORA PARA AR CONDICINADO ELGIN 30.000 BTU
645620	EVAPORADORA PARA AR CONDICINADO ELGIN 30.000 BTU
646797	BEBEDOURO MASTER 220 MARCA LIBELL

MÓVEIS DO RU CAMPUS II - SAMAMBAIA

TOMBO	DESCRIÇÃO
S/TOMB	PRATELEIRA FENESTRADA PARA GUARDA PANELAS(ÁREA HIGIENIZAÇÃO PANELAS)-C/PLACA PROVISORIA 20316
S/TOMB	PRATELEIRA LISA DE AÇO(ÁREA GUARDA DE PRODUTOS LIMPEZA)-C/PLACA PROVISORIA
94341	MESA PEQUENA PE DE FERRO TAMPO INOX
164715	BALANCA ELETRONICA DE MESA DIGITAL M/ TOLEDO
209317S/T	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL SIEMSEM BASCULANTE 25L
227513	MESA EM FÓRMICA COM PÉS DE FERRO(AREA COCÇÃO)
263117	FOGÃO INDUSTRIAL COM 8 QUEIMADORES DUPLOS(FALTA A PLACA TOMBAMENTO)
290637	MESA DE FERRO COM TAMPO ALUMÍNIO
341301	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341302	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341303	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341304	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341305	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341306	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341307	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341308	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341309	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341310	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341311	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341312	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341313	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341314	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341315	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO MARCA DESK
341316	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341317	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341318	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341319	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341320	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341321	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341322	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341323	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341324	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341325	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341326	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341327	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341328	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341329	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341330	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341331	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341332	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341333	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341334	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK

341335	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341336	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341337	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341338	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341339	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341340	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341341	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341342	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341343	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341344	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341345	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341346	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341347	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341348	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341349	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341350	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341351	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341352	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341353	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341354	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341355	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341356	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341357	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341358	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341359	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341360	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341361	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341362	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341363	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341364	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341365	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341366	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341367	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341368	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341369	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341370	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341371	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341372	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
341373	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
341374	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
341375	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
341376	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
341377	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
341378	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
341379	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
341380	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
341381	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
352300	BATEDEIRA INDUSTRIAL SIEMSEM PINTURA BRANCA (ÁREA DE MASSAS)
359400	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359401	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359402	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359403	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359404	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359405	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359406	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359407	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK

359408	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359409	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359410	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359411	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359412	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359413	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359414	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359415	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359416	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359417	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359418	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359419	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359420	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359421	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359422	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359423	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359424	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359425	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359426	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359427	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359428	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359429	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359430	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359431	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359432	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359433	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359434	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359435	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359436	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359437	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359438	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359439	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359440	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359441	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359442	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359443	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359444	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359445	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359446	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359447	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359448	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359449	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359450	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359451	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359452	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359453	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359454	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359455	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359456	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359457	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359458	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359459	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359460	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359461	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359462	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359463	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK

359464	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359465	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359466	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359467	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359468	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359469	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359470	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359471	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359472	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359473	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359474	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359475	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359476	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359477	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359478	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359479	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359480	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359481	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359482	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359483	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359484	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359485	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359486	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359487	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359488	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359489	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359490	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359491	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359492	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359493	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359494	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359495	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359496	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359497	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359498	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359499	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359500	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359501	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359502	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359503	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359504	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359505	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359506	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359507	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359508	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359509	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359510	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359511	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359512	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359513	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359514	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359515	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359516	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359517	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359518	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359519	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK

359520	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359521	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359522	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359523	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359524	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359525	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359526	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359527	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359528	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359529	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359530	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359531	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359532	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359533	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359534	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359535	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359536	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359537	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359538	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359539	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359540	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359541	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359542	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359543	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359544	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359545	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359546	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359547	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359548	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359549	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, MARCA DESK
359550	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359551	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359552	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359553	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359554	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359555	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359556	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359557	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359558	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359559	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359560	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359561	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359562	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359563	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359564	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359565	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359566	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359567	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359568	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359569	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359570	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359571	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359572	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359573	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359574	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359575	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK

359576	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359577	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359578	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359579	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359580	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359581	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359582	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359583	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359584	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
359585	MESA COM TAMPO BIPARTIDO COR BEGE, MARCA DESK
362186	LAV. DE LOUÇAS INDUSTRIAL INOX- NETTER C/8 GAVETAS AZUIS+16 PORTA TALHERES AMARELOS (ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO)
363801	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363802	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363803	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363804	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363805	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363806	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363807	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363808	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363809	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363810	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363811	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363812	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363813	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363814	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363815	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363816	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363817	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363818	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363819	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363820	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363821	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363822	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363823	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363824	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363825	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363826	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363827	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363828	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363829	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363830	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363831	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363832	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363833	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363834	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363835	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363836	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363837	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
363838	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364101	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364102	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364103	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364104	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364105	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364106	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK

364107	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364108	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364109	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364110	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364111	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364112	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364113	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364114	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364115	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364116	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364117	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364118	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364119	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364120	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364121	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364122	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364123	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364124	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364125	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364126	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364127	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364128	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364129	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364130	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364131	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364132	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364133	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364134	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364135	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364136	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364137	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364138	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364139	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364140	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364141	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364142	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364143	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364144	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364145	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364146	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364147	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364148	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364149	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364150	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364151	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364152	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364153	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364154	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364155	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364156	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364157	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364158	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364159	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364160	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364161	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364162	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK

364163	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364164	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364165	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364166	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364167	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364168	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364169	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364170	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364171	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364172	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364173	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364174	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364175	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364176	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364177	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364178	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364179	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364180	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364181	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364182	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364183	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364184	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364185	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364186	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364187	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364188	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364189	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364190	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364191	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364192	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364193	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364194	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364195	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364196	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364197	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364198	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364199	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
364200	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO, DESK
366978	REFRESQUEIRA IND. ELÉTRICA EM INOX AISI 304
366980	REFRESQUEIRA IND. ELÉTRICA EM INOX AISI 304
366981	REFRIGERADOR INDUS. VERT. 4 PORTAS EM VIDRO-SORINOX (COZINHA)
366983	FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL 4 PORTAS EM VIDRO-SORINOX(AÇOUGUE)
368301S/T	BALCÃO REFRIG. IND.INOX AISI 304,150CM X 70 CM LARG., REVIFRIO C/CORRE BANDEJAS E 2 PORTAS INFERIORES(REFEITORIO)
368302	BALCÃO REFRIGERADO INDU.INOX AISI 304, 150CM X 70 CM DE LARGURA MARCA: REVIFRIO C/2 CORRE BANDEJAS
368303	BALCÃO REFRIG. IND.INOX AISI 304,150CM X 70 CM LARGURA MARCA: REVIFRIO C/2 CORRE BANDEJAS(REFEITORIO)
368304	MODULO P/ COZ. VERTICAL EM INOX DE PASSTHROUGH REFRIG. P/ GN'S= 1/1 (53X32X10CM PROF.) MARCA: REVIFRIO (re)
368307	CALDEIRÃO IND.INOX AISI 304 LIGA 1.8 C/ ISOL.TERM. P/ COCÇÃO C/ AQUECIMEN. DIRETO A GÁS. CAPACIDADE 300L- REVIFRIO
368308S/T	CALDEIRÃO IND. INOX AISI 304 LIGA 1.8 C/ ISOLAÇÃO TERMICA P/ COCÇÃO C/ AQUECIMEN. DIRETO A GÁS. CAP. 300L- REVIFRIO
368309	CALDEIRÃO IND. INOX AISI 304 LIGA 1.8 C/ ISOLAÇÃO TERM P/ COCÇÃO C/ AQUEC. DIRETO A GÁS. 300L. REVIFRIO
368310S/T	CALDEIRÃO IND. INOX AISI 304 LIGA 1.8 C/ ISOLAÇÃO TERMICA P/ COCÇÃO C/ AQUECIMEN. DIRETO A GÁS. CAPAC. 200L- REVIFRIO
369241	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK

369242	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369243	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369244	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369245	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369246	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369247	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369248	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369249	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369250	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369251	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369252	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369253	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369254	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369255	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369256	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369257	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369258	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369259	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369260	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369261	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369262	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369263	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369264	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369265	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369266	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369267	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369268	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369269	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369270	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369271	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369272	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369273	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369274	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369275	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369276	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369277	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369278	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369279	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369280	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369281	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369282	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369283	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369284	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369285	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369286	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369287	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369288	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369289	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369290	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369291	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369292	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369293	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369294	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369295	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369296	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
369297	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK

369298	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370301	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370302	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370303	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370304	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370305	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370306	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370307	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370308	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370309	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370310	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370311	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370312	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370313	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370314	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370315	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370316	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370317	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370318	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370319	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370320	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370321	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370322	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370323	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370324	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370325	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370326	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370327	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370328	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370329	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370330	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370331	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370332	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370333	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370334	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370335	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370336	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370337	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370338	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370339	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370340	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370341	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370342	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370343	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370344	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370345	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370346	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370347	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370348	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370349	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370350	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370351	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370352	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370353	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370354	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370355	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK

370356	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370357	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370358	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370359	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370360	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370361	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370362	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370363	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370364	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370365	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370366	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370367	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370368	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370369	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370370	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370371	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370372	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370373	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370374	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370375	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370376	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370377	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370378	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370379	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370380	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370381	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370382	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370383	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370384	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370385	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370386	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370387	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370388	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370389	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370390	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370391	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370392	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370393	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370394	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370395	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370396	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370397	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370398	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370399	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370400	CADEIRA COM ASSENTO E ENCOSTO COM RESINA PLÁSTICA, DESK
370401	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370402	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370403	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370404	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370405	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370406	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370407	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370408	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370409	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370410	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370411	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK

370412	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370413	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370414	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370415	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370416	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370417	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370418	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370419	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370420	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370421	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370422	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370423	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370424	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370425	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370426	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370427	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370428	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370429	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370430	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370431	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370432	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370433	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370434	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370435	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370436	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370437	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
370438	MESA COR BEGE COM TAMPO TRIPARTIDO, DESK
374098S/T	MESA APOIO EM INOX-65CM ALTURA-MARCA ARTFRIO (REFEITORIO RU)-SEM PLACA TOMBAMENTO
374099S/T	MESA APOIO EM INOX-65CM ALTURA-MARCA ARTFRIO (AREA HIGIENIZAÇÃO BANDEJAS)-SEM PLACA TOMBAMENTO
376582	MESA PARA PREPARO DE MASSAS TAMPO EM GRANITO- (ILHA DE COCÇÃO)
376589S/T	CARRO P/ TRANSP. DE CAIXAS E RECIP. DE LIXO TRANSCAR BR (SALA PRODUTOS DE LIMPEZA)
383095	ARMÁRIO FORMICA 2 PORTAS CINZA (SALA NUTRIÇÃO)
383096	BALCÃO CAIXA EM FÓRMICA COM GAVETAS
383438	ESTANTE INOX GRADEADA – 2 OU MAIS PLANOS - MARCA SOLUTION - CÂMARA VERDURAS
383439	ESTANTE INOX GRADEADA – 2 OU MAIS PLANOS - MARCA SOLUTION - CÂMARA VERDURAS
383440	ESTANTE INOX GRADEADA – 2 OU MAIS PLANOS - MARCA SOLUTION - AREA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSILIOS MENORES(S/PLACA)
383441	ESTANTE INOX GRADEADA – (2 OU MAIS PLANOSMARCA SOLUTION-(AREA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSILIOS MENORES(S/PLACA)
383442	ESTANTE INOX GRADEADA – (2 OU MAIS PLANOSMARCA SOLUTION-(AREA HIGIENIZAÇÃO DE UTENSILIOS MENORES(S/PLACA)
383443	BANCOS DE APOIO RESIST em INOX-SOLUTION
383444	BANCOS DE APOIO RESIST em INOX-SOLUTION
383445	BANCOS DE APOIO RESIST em INOX-SOLUTION
383446	BANCOS DE APOIO RESIST em INOX-SOLUTION
383447	BANCOS DE APOIO RESIST em INOX-SOLUTION
383449	MODULO HORIZONTAL INOX COM CUBINHAS P/TALHERES E 2 PORTAS INFERIORES (RU's)
383450	MODULO HORIZONTAL INOX COM CUBINHAS P/TALHERES E 2 PORTAS INFERIORES (RU's)
383451	MODULO HORIZONTAL INOX COM CUBINHAS P/TALHERES E 2 PORTAS INFERIORES (RU's)
383452	MÓDULO HORIZONTAL MÓVEL INOX PASSTHROUGH. REFRIG-friger(RU's)SEM A PLACA TOMBAMENTO
383453	BALCÃO REFRIGERADO INOX -10GN'S-MARCA SOLUTION-C/2 CORRE BANDEJAS E PROTETOR DE VIDRO (RE)
383457	MESA REFRIGERADA EM INOX MARCA ELVI -97X93CM C/2 CORRE BANDEJAS(REFEITORIO)
383458	MESA REFRIGERADA EM INOX MARCA ELVI -97X93CM C/2 CORRE BANDEJAS(REFEITORIO)
383459S/T	MESA REFRIGERADA EM INOX MARCA ELVI -97X93CM C/2 CORRE BANDEJAS(RE)
383460	MESA REFRIGERADA EM INOX MARCA ELVI -97X93CM C/2 CORRE BANDEJAS

383817	BALCÃO TÉRMICO INDUS. EM AÇO INOX p/6 GN´s1/1- 210cm -SOLUTION-C/2 CORRE BANDEJAS
383818	BALCÃO TÉRMICO INDUS. EM AÇO INOX p/6 GN´s1/1- 210cm -SOLUTION (RU's)COM CORRE BANDEJAS
383819	BALCÃO TÉRMICO INDUS. EM AÇO INOX p/6 GN´s1/1- 210cm -SOLUTION-C/1 CORRE BANDEJAS
383820	BANCOS DE APOIO RESIST EM INOX-SOLUTION
385895S/T	DESCASCADOR INDUSTRIAL INOX MARCA SIEMSEN
385897	FORNO COMBINADO A GÁS CAPAC. PARA 1400 REFEIÇÕES LTEDESCO
385899	MESA REFRIGERADA IND.INOX 148X68CM, PÉS FIXOS (AREA MASSAS)
388901	MÓDULO VERTICAL MÓVEL INOX RESISTNTE TERMICO-ELVI- (RE) PASSTHROUGH
388902	MODULO HORIZONTAL INOX COM CUBINHAS P/TALHERES E 2 PORTAS INFERIORES(RE)
388903	ESTRADOS FENEST. DE POLIPR. COM PÉS ACOPLADOS P/CAMARAS FRIAS-MARFINITE
388904	ESTRADOS FENEST. DE POLIPR. COM PÉS ACOPLADOS P/CAMARAS FRIAS-MARFINITE
388905	ESTRADOS FENEST. DE POLIPR. COM PÉS ACOPLADOS P/CAMARAS FRIAS-MARFINITE
388906	ESTRADOS FENEST. DE POLIPR. COM PÉS ACOPLADOS P/CAMARAS FRIAS-MARFINITE
388907	ESTRADOS FENEST. DE POLIPR. COM PÉS ACOPLADOS P/CAMARAS FRIAS-MARFINITE
388908	ESTRADOS FENEST. DE POLIPR. COM PÉS ACOPLADOS P/CAMARAS FRIAS-MARFINITE
388910	MESA DE APOIO INDUSTRIAL PEQUENA INOX-MARCA ELVI, PÉS RODIZIO (RE)- MARCA ELVI
388911	ESTANTE FENESTRADA COM 2 PLANOS GRAD.EM PERFIL U. E. MARCA ELVI -(ESTOQUE)
388913	ESTANTE COM 2 PLANOS GRAD.EM PERFIL U. E.MARCA ELVI (ESTOQUE)
388914	ESTANTE COM 2 PLANOS GRAD.EM PERFIL U. E.MARCA ELVI (ESTOQUE)
388915	ESTANTE COM 2 PLANOS GRAD.EM PERFIL U. E. MARCA ELVI(COZINHA, AREA DE PASSTHROUGH -SAÍDA RE)
388916	ESTANTE COM 1 PLANO GRAD.EM PERFIL U. E. MARCA ELVI 175X93CM-(AREA HIGIENIZAÇÃO BANDEJAS)
S/TOMB	FORNO INDUSTRIAL INOX À GÁS 3 COMPARTIMENTOS MARCA SERVNOX (SEM PLACA)

RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS CAMPUS I E CAMPUS

ORD.	RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DOS RUS CAMPUS I E CAMPUS II (conferidos em agosto de 2017)	UNID.	RU - I	RU - II
			QUANTIDADE	
01	Bandejas Inox	UN	865	1186
02	Assadeiras alumínio média 70x40x7	UN	22	---
03	Assadeiras alumínio grande 80x50x10	UN	2	24
04	Assadeira pequena 29X41	UN	3	---
05	Panela alumínio média	UN	11	4
06	Panela alumínio grande	UN	---	2
07	Panela alumínio pequena	UN	---	5
08	Copo tipo leiteira em Inox 5 litros	UN	5	5
09	Caldeirão de Alumínio COM tampa 24 cm diâmetro	UN	3	---
10	Caldeirão de Alumínio COM tampa 41 cm diâmetro	UN	2	01
11	Caldeirão de Alumínio COM tampa 45 cm diâmetro	UN	5	---
12	Caldeirão de Alumínio COM tampa 55 cm diâmetro	UN	2	08
13	Cubas inox pequena para balcão de distribuição	UN	---	53
14	Cubas inox com tampa grande gn´S 1/1 para balcão de distribuição	UN	8	46
15	Caixa branca de polipropileno	UN	22	09
16	Tabuleiro (assadeira) inox pequeno	UN	1	8
17	Escorredor de macarrão de alumínio grande	UN	3	4
18	Copo inox capacidade 0,5L	UN	---	01
19	Travessa duralex branca pequena	UN	---	04
20	Bandeja plástica para suporte pratos	UN		482
21	Pratos duralex transparente azul raso	UN	---	450
22	Faca para açougue, cabo polipropileno	UN	03	5
23	Termômetro digital	UN	---	01

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78 – PROCOM/UFG
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO IV

LEGISLAÇÃO ENVOLVIDA COM OS PRODUTOS E PROCESSOS NO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE ALIMENTOS.

GERAL

Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento técnico de Boas Praticas para Serviços de Alimentação e atos relacionados: Acesso em http:www.anvisa.gov.br

Normas Técnicas "CODEX ALIMENTARIUS" – FAO

HACCP – HazardAnalisisCriticalControl Point – WHO

Manual de Boas Práticas de Fabricação para Indústria de Alimentos – SBCTA.

Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo – Resolução S. S. – 38 de 27/03/96 (DOE de 05/03/96). Estabelece diretrizes para as ações da vigilância sanitária e regulamenta Portaria MS 1428. (adotada pela V.S. de Goiás).

Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo – Portaria CVS de 06/03/96 (DOE de 08/03/96) atualizada como CVS 1 DITEP de 13/01/98. (adotada pela V.S. de Goiás).

SERVIÇO MÉDICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Segurança e Medicina do Trabalho – Lei nº 6514 de 22/12/77 – Portaria nº 3214 de 08/06/78 – Portaria nº 3067 de 12/04/88 NR.: Define a obrigatoriedade do exame médico admissional – revisional e demissional.

Ministério da Saúde – Portaria nº 1428 de 26/11/93.

Código Sanitário do Estado de São Paulo – Decreto nº 12486 de 20/10/78 – NTA-1 (adotada pela V.S. de Goiás).

Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos – Portaria CVS-30 de 31/01/94 – São Paulo. (adotada pela V.S. de Goiás).

Código Sanitário Municipal de São Paulo – Decreto nº 25544 de 14/03/88 – exames revisionais semestrais. (adotada pela V.S. de Goiás).

Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho – Portaria nº 24 de 29/12/94 – PCMSO – nova redação da NR – 7.

HIGIENE AMBIENTAL

Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo – Decreto nº 7206 de 03/12/75 (DOESP de 04/12/75) – Normas técnicas especiais relativas à higienização dos utensílios e recipientes em estabelecimentos onde se consumam alimentos. (adotada pela V.S. de Goiás).

Ministério da Saúde – Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários – Portaria nº 15 de 23/08/88 = Aprova produtos saneantes domissanitários com ação antimicrobiana em superfícies onde se manipulem alimentos.

HIGIENE DOS ALIMENTOS E ÁGUA

Ministério da Saúde – Departamento Técnico Normativo (DETEN) – Portaria nº 76 de 14/04/93 – define a utilização de hipoclorito de sódio para consumo em água e alimentos e a água sanitária para ambientes.

Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo – Portaria nº CVS-2 de 14/04/93 – define a não utilização do vinagre como desinfetante para alimentos e aprova a utilização de hipoclorito de sódio próprio para consumo e compostos orgânicos liberadores de cloro para desinfecção de alimentos. (adotada pela V.S. de Goiás).

Ministério da Saúde – Portaria nº 36 de 19/01/90 – Aprova normas e padrões de potabilidade da água destinada ao consumo humano.

CONTROLE TÉCNICO DE ALIMENTOS

Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo – Comunicado CVS-52 de 03/05/93 – Define condutas e critérios para o controle higiênico-sanitário de alimentos. (adotada pela V.S. de Goiás).

Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo – Portaria CVS-5 de 25/05/93 – Define o fluxo de processo para estabelecimentos comerciais que servem alimentos à base de peixes e frutos do mar crus, para consumo imediato.(adotada pela V.S. de Goiás).

Centro de Vigilância Sanitária do Estado de Paulo – Portaria CVS-6 de 10/03/99 – Define regulamento técnico completo. (adotada pela V.S. de Goiás).

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Centro de Vigilância Sanitária do Estado de Paulo – Portaria CVS-15 de 07/11/91 – Normatização para o transporte, por veículos, de alimentos para consumo humano. (adotada pela V.S. de Goiás).

Centro de Vigilância Sanitária do Estado de Paulo – Portaria CVS-6 de 10/03/99. (adotada pela V.S. de Goiás).

INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA ALIMENTOS

Centro de Vigilância Sanitária – Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo – Ficha de Inspeção de Estabelecimento na Área de Alimentos – Portaria CVS nº 30 de 31/01/94 (DOESP dia 01/02/94 – caderno 1 pág. 34/39. (adotada pela V.S. de Goiás).

Condições higiênico-sanitários de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores de alimentos – Resolução nº 326 de 30/07/97 – publicado no DOU, BSB 01/08/97.

LOGOTIPO DA EMPRESA

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78 – PROCOM/UFG

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO V - MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Nº Processo	***23070.012208/2016-78***
Licitação Nº	***PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016***
Abertura	**Dia __/__/2016 às __:__ horas**

Discriminação do objeto (dados referentes à contratação)

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	**Dia __/__/2016 às __:__ horas**
B	Município/UF	Goiânia – Goiás
C	Objeto	Concessão onerosa de espaço público para prestação de serviço de fornecimento de refeições
D	Unidade de medida	**Unidades/Ano** (Item 01)
E	Quantidades a contratar (Refeição)	**Item 01:** 1.200.000 refeições (almoço e jantar); **Item 02:** 120.000 refeições (café da manhã); **Item 03:** 50.000 refeições (kg).
F	Nº de meses de execução contratual	12 meses, podendo ser renovado a cada ano até o limite de 60 (sessenta) meses.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UN	QUANT.	VALOR UNIT. REFEIÇÃO	VALOR TOTAL (ANUAL)
01	Serviço de preparo e fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar) aos estudantes da UFG, durante 12 (doze) meses, nos Restaurantes Universitários (RUs), localizados no Campus I – Prof. Colemar Natal e Silva (Setor Universitário) e Campus II - Samambaia, em Goiânia – Goiás.	**UN/ANO**	**1.200.000**		
02	Serviço de preparo e fornecimento de pequenas refeições (café da manhã) aos estudantes da UFG, durante 12 (doze) meses, nos Restaurantes Universitários (RUs), localizados no Campus I – Prof. Colemar Natal e Silva (Setor Universitário) e Campus II - Samambaia, em Goiânia – Goiás.	**UN/ANO**	**120.000**		

03	Serviço de preparo e fornecimento de refeições, durante 12 (doze) meses, pelo sistema *self-service*, no Restaurante Executivo (RE) da UFG, localizado no Campus II - Samambaia, em Goiânia – Goiás.	**KG**	**50.000**		

VALOR GLOBAL: ……

Mão de obra vinculada à execução contratual		
Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Tipo de serviço (mesmo serviço com características distintas)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
3	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
4	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
Nota: Deverá ser elaborado um quadro para cada tipo de serviço.		

Composição da remuneração		
1	**Composição da remuneração**	**Valor (R$)**
A	Salário base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de hora extra	
G	Outros (especificar)	
	TOTAL DA REMUNERAÇÃO	

Benefícios mensais e diários		
2	**Benefícios mensais e diários**	**Valor (R$)**
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (vales, cesta básica, entre outros)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	
Nota: o valor informado deverá ser o custo real do insumo (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).		

Insumos diversos		
	Insumos diversos	**Valor (R$)**
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos	
D	Outros (especificar)	
	Total de Insumos Diversos	
Nota: Valores mensais por empregado.		

Encargos sociais e trabalhistas: Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições:			
	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições	**Percentual (%)**	**Valor (R$)**
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
Total			
Nota 1: Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.			
Nota 2: Percentuais incidentes sobre a remuneração.			

13º (décimo terceiro) salário		
	13º (décimo terceiro) salário	Valor (R$)
A	13º (décimo terceiro) salário	
Subtotal		
B	Incidência dos encargos previstos no sobre 13º **(décimo terceiro)** salário	
Total		

Afastamento Maternidade		
	Afastamento Maternidade	**Valor (R$)**
A	Afastamento Maternidade	
B	Incidência dos encargos do submódulo 4.1 sobre Afastamento Maternidade	
TOTAL		

Provisão para rescisão		
	Provisão para rescisão	**Valor (R$)**
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa sobre FGTS e contribuições sociais sobre o aviso prévio indenizado	

D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência dos encargos do submódulo 4.1 sobre o aviso prévio trabalhado	
F	Multa sobre FGTS e contribuições sociais sobre o aviso prévio trabalhado	
Total		

Custo de reposição do profissional ausente		
	Composição do custo de reposição do profissional ausente	Valor (R$)
A	Férias e terço constitucional de férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência dos encargos do submódulo 4.1 sobre o custo de reposição do profissional ausente	
Total		

Quadro-Resumo: Encargos sociais e trabalhistas		
4	**Módulo 4: Encargos sociais e trabalhistas**	**Valor (R$)**
4.1	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições	
4.2	13º (décimo-terceiro) salário	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
Total		

Quadro-Resumo do custo por empregado		
	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	**(R$)**
A	Módulo 1 – Composição da remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios mensais e diários	
C	Módulo 3 – Insumos diversos (uniformes, materiais, equipamentos e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos sociais e trabalhistas	
Custo total por empregado (A + B +C+ D)		

(...) Outros quadros/tabelas demonstrativos, caso julguem necessários**.**

Quadro Demonstrativo do valor global da Proposta				
Custos diretos, indiretos, tributos e lucro				
	Custos	**Percentual (%)**	**Custo Mensal (R$)**	**Custo Anual (R$)**
A	Custos diretos			
	A.1 Matéria-prima			
	A.2 Mão-de-obra			
B	Custos indiretos (especificar)			
C	Lucro pretendido			
D	Tributos			
	D.1. Tributos federais (especificar)			
	D.2 Tributos estaduais (especificar)			
	D.3 Tributos municipais (especificar)			
Total da proposta		….	…..	…….

(Cidade), ……. de ……..de 2017.

_____

(Nome/RG do declarante/representante)

LOGOTIPO DA EMPRESA

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO VI

DECLARAÇÃO INDICANDO A MODALIDADE DA GARANTIA

Em cumprimento ao disposto no § 1º do Art. 56 da Lei nº 8.666/93, indico a modalidade de garantia que será apresentada por ocasião da assinatura do Contrato.

( ) Caução em dinheiro.

( ) Título da Dívida Pública.

( ) Seguro-Garantia.

( ) Fiança Bancária.

Local, _____ de _____ de 2017.

_____

(Nome/RG do declarante/representante)

LOGOTIPO DA EMPRESA

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO VII

TERMO DE INDICAÇÃO DO(S) RESPONSÁVEL(IS) TÉCNICO(S)

_____ (Razão Social da Empresa), CNPJ Nº _____, sediada à _____ (Endereço Completo) _____, em atendimento **ao Edital de PE Nº. 255/2016, INDICA** os(as) Srs.(as) _____, portadores(as) do(s) CPFNº _____, Carteira de Identidade Nº _____, inscrição(ões) no CRN/____, sob o(s) Nº _____, como seu(s) Responsável(is) Técnico(s) para acompanhar e gerir a execução do objeto contratado, com autorização para decidir e resolver toda e qualquer solicitação, reclamação e/ou pendência demonstrada/solicitada pela Equipe Técnica e/ou Comissão de Fiscalização da CONTRATANTE.

Observações:

– A licitante deverá comprovar, através de documentação pertinente, possuir em seu quadro permanente, número de profissionais nutricionistas segundo os parâmetros numéricos referenciais do Conselho Federal de Nutricionistas, constantes das Resoluções CFN 80/2005, 419/2008 (http:www.crn1.org).

Local, _____ de _____ de 2017.

_____

(Nome/RG do declarante/representante

LOGOTIPO DA EMPRESA

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO VIII

MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

_____ (Razão Social da Empresa), CNPJ _____, sediada à _____ (Endereço Completo) _____, especializada no ramo de Alimentação Coletiva, apresenta esta proposta de preços para o uso das edificações (áreas), móveis, equipamentos e utensílios destinados à exploração dos serviços de restaurantes, visando o preparo e o fornecimento dos **quantitativos anuaisestimados** de 1.200.000 grandes refeições (almoço e jantar) e 120.000 pequenas refeições (café da manhã), a serem servidas nos restaurantes universitários (RU's),e 50.000 kg de refeições, a serem servidos no restaurante executivo (RE), em atendimento ao Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016 e seus Anexos.

1) Nossa oferta para o valor mensal fixo do aluguel, a ser pago pelas concessão das instalações (áreas), que totalizam 3.174 m², é de R$ 16.000,00 (dezesseis mil reais).

2) Em atendimento ao que consta do objeto do Edital acima referenciado e de seus Anexos, apresentamos, abaixo, nossos preços para o preparo e fornecimento das refeições:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UN	QUANT.	VALOR UNIT. REFEIÇÃO	VALOR TOTAL DO ITEM
01	Serviço de preparo e fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar) aos estudantes da UFG, durante 12 (doze) meses, nos Restaurantes Universitários (RUs), localizados no Campus I – Prof. Colemar Natal e Silva (Setor Universitário) e Campus II - Samambaia, em Goiânia – Goiás.	**UN/ANO**	**1.200.000**		
02	Serviço de preparo e fornecimento de pequenas refeições (café da manhã) aos estudantes da UFG, durante 12 (doze) meses, nos Restaurantes Universitários (RUs), localizados no Campus I – Prof. Colemar Natal e Silva (Setor Universitário) e Campus II - Samambaia, em Goiânia – Goiás.	**UN/ANO**	**120.000**		
03	Serviço de preparo e fornecimento de refeições, durante 12 (doze) meses, pelo sistema *self-service*, no Restaurante Executivo (RE) da UFG, localizado no Campus II - Samambaia, em Goiânia – Goiás.	**KG**	**50.000**		

VALOR GLOBAL R$ .....

OBSERVAÇÕES:
A COTAÇÃO DEVERÁ CONTER O VALOR UNITÁRIO POR CADA REFEIÇÃO, ASSIM COMO O VALOR TOTAL DO ITEM E GLOBAL DA PROPOSTA.

3) Na Composição dos preços estão inclusas todas as despesas necessárias ao preparo e ao fornecimento diário das refeições, durante 12 (doze) meses, nos refeitório dos Restaurantes Universitários (RU's) e nos Restaurantes Executivos (RE's), localizados no Campus Prof. Colemar Natal e Silva e Campus Samambaia, ambos em Goiânia-GO

OUTROS DADOS DA PROPOSTA:

Declarar que garante o preparo e o fornecimento das refeições todos os dias e horários, inclusive no que se refere aos finais de semana, feriados, períodos de recesso escolares (férias), eventos ou outras datas/períodos acordados com a Administração Superior da UFG, inicialmente e pelas condições aqui exaradas, pelo período de 12 (doze) meses, atendendo, sempre, a todas as exigências do Edital e seus Anexos.

Declarar que garante a manutenção, ao longo do Contrato, da qualidade das refeições, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público e obediência a toda legislação (Leis, Decretos, Portarias, Normas Técnicas etc) inerentes ao transporte de alimentos e bebidas, à produção, manipulação, conservação, assim como à higiene ambiental e o cumprimento de todas as exigências do Edital e seus Anexos.

Outras declarações/dados que julgar convenientes/necessárias (observar exigências do edital em capítulo 5 do edital).

 # DADOS DA EMPRESA:

– Razão Social:
– CNPJ:
– Endereço:
– Fone/fax:
– E-mail:

 # DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL:

– Nome:
– Nacionalidade:
– Cargo/Função:
– CPF:
– RG:

Local, _____ de _____ de 2017.

_____

(Nome/RG do declarante/representante)

LOGOTIPO DA EMPRESA

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO IX

TERMO DE RECEBIMENTO DOS BENS IMÓVEIS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

_____ (Razão Social da Empresa), CNPJ _____, sediada à _____ (Endereço Completo) _____, (CONTRATADA), em cumprimento ao disposto nos subitens 16.8 do Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016, RECEBEMOS DA UFG, após termos CONFERIDO, todos os bens relacionados no **Anexo III – Relação dos bens móveis e imóveis a serem cedidos**, composta por equipamentos, móveis e utensílios (bandejões, copos inoxidáveis, tabuleiros/panelas de alumínio etc), que passa a fazer parte deste documento e dos quais, a partir da assinatura deste, passamos a ser fiel depositária.

Local, _____ de _____ de 2017.

_____ _____

CONTRATANTE **CONTRATADA**

_____ _____

TESTEMUNHA **TESTEMUNHA**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO X – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº. _____ QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS E A EMPRESA_____, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕESNOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS E EXECUTIVOS, LOCALIZADOS NO CAMPUS PROF. COLEMAR NATAL E SILVA E NO CAMPUS SAMAMBAIA, EM GOIÂNIA-GOIÁS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, instituição federal de ensino superior e pesquisa, constituída como autarquia educacional de regime especial e vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei n.º 3.834 – C de 14.12.60, com sede no Campus II – Samambaia, Goiânia – GO, inscrita no CNPJ sob o nº ....., neste ato representada pelo Vice-Reitor, **Prof. Dr. Manoel Rodrigues Chaves**, 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 **23070.012208/2016-78** 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 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, IN SLTI/MPOG n. 06/2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016,** mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SEGMENTO ALIMENTÍCIO VISANDO O PREPARO E FORNECIMENTO DE APROXIMADAMENTE 1.200.000 (UM MILHÃO E DUZENTAS MIL) GRANDES REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) E 120.000 (CENTO E VINTE MIL) PEQUENAS REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ) A SEREM SERVIDAS NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS (RU's) E, 50.000 (CINQUENTA MIL) QUILOGRAMAS DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS NO RESTAURANTE EXECUTIVO (RE), PELO SISTEMA DE SELF-SERVICE, COM A CONCESSÃO DE USO DE ÁREAS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS DESTINADOS À EXECUÇÃO DESSES SERVIÇOS,** conforme **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016** e demais elementos integrantes do processo licitatório nº. **23070.012208/2016-78,** que fazem parte integrante deste contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA, GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO

I – O prazo de vigência será de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura e publicação no Diário Oficial da União – DOU, com início na data de ...../...../..... e encerramento em ...../...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses (Art. 57, item II, da Lei 8.666/93), desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

I.I – Os serviços tenham sido prestados regularmente;

I.II – A Administração mantenha interesse na realização do serviço;

I.III – O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e

I.IV – A contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.

I.V – A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO DAS REFEIÇÕES E DO REAJUSTE

I – O valor unitário das refeições foram contratados por: R$..... (.....) por refeição (almoço/jantar) servida no Restaurante Universitário, R$..... (.....) por refeição (Café da manhã) servida no Restaurante Universitário e R$..... (.....) por quilograma de refeição (almoço) servida no Restaurante Executivo, totalizando R$ .....(.....) anual.
Somando
II – Nos valores 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.

III – O valor das refeições será reajustado pela média dos seguintes índices oficiais: IGP-M e IPCA, calculados pela FGV, que comporão para fins da alteração do valor das refeições, a Inflação do Período.

CLÁUSULA QUARTA – REPACTUAÇÃO

I – Visando à adequação aos novos preços praticados no mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado na forma apresentada no subitem que se seguirá, o valor consignado neste Termo de Contrato será repactuado, competindo à CONTRATADA justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CONTRATANTE, na forma estatuída no Decreto n° 2.271, de 1997, e nas disposições aplicáveis da Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 2, de 2008.

II – A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.

III – O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

III.I – Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

III.II – Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado: a partir da data limite para apresentação das propostas constantes do Edital.

IV – Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.

V – O prazo para a CONTRATADA solicitar a repactuação encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.

VI – Caso a CONTRATADA não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.

VII – Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:

VII.I – da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos decorrentes de mão de obra;

VII.II – do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado;

VIII – Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à CONTRATANTE ou à CONTRATADA proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

IX – Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas-base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.

X – É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

XI – A CONTRATANTE não se vincula às disposições contidas em acordos e convenções coletivas que não tratem de matéria trabalhista.

XII – Quando a repactuação referir-se aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.

XIII – Quando a repactuação referir-se aos demais custos, a CONTRATADA demonstrará a variação por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços e comprovará o aumento dos preços de mercado dos itens abrangidos, considerando-se:

XIII.I – os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;

XIII.II – as particularidades do contrato em vigência;

XIII.III – a nova planilha com variação dos custos apresentados;

XIII.IV – indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;

XIII.V – índice específico, setorial ou geral, que retrate a variação dos preços relativos a alguma parcela dos custos dos serviços, desde que devidamente individualizada na Planilha de Custos e Formação de Preços da Contratada.

XIII.VI – A CONTRATANTE poderá realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.

XIV – Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

XIV.I – a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

XIV.II – em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

XIV.III – em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.

XV – Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

XVI – A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

XVII – O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.

XVIII – As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

As obrigações da Contratante e da Contratada são aquelas constantes do edital.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO DO ALUGUEL (CONCESSÃO ONEROSA), REAJUSTE E PAGAMENTO

Pela presente concessão de uso a **CONTRATADA** pagará uma quantia de **R$ 16.000,00 (dezesseis mil reais)**, cujo pagamento deverá ser efetuado até o 10º dia útil ao mês subsequente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A quantia referida na cláusula quarta será atualizada anualmente, após a assinatura do contrato, de comum acordo entre as partes, porém nunca inferior ao índice do IGP-M/FGV, conforme subitem 11.6 do edital.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A CONTRATADA recolherá o valor constante da cláusula sétima, através de Guia de Recolhimento da União emitido pela Pró-Reitoria de Administração e Finanças, até o 10º (décimo) dia subsequente ao mês vencido,

PARÁGRAFO TERCEIRO

A Contratada deverá transferir junto a CELG, no prazo máximo de 10 (dez) dias após a assinatura do Contrato, a conta de energia elétrica, referente ao consumo da Unidade Consumidora: 1161953-3, dos Restaurantes Universitário e Executivo do Campus Samambaia.

PARÁGRAFO QUARTO

Para o consumo de energia elétrica do Restaurante Universitário do Campus Prof. Colemar Natal e Silva, o ressarcimento ao erário, será através de Guia de Recolhimento da União, que será encaminhado pela Coordenação de Administração da Pró-Reitoria de Administração e Finanças e deverá ser paga até o dia 15 do mês corrente, após leitura do respectivo Medidor de Energia, referente ao mês anterior.

PARÁGRAFO QUINTO

Para os meses de janeiro e julho serão concedidos desconto de 50% do valor mensal da contrapartida, a título de férias acadêmicas.

PARÁGRAFO SEXTO

Nos períodos de greve e/ou paralisações do corpo técnico administrativo e docente será concedido desconto de 50% no valor mensal da contrapartida proporcionalmente aos dias de paralisação.

PARÁGRAFO SÉTIMO

Para os casos de impedimento das atividades comerciais desenvolvidas no espaço ora cedido, por motivos fortuitos ou de força maior será descontado proporcionalmente os dias paralisados.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

A **CONTRATANTE** através de uma equipe de servidores formalmente designados (conforme item 14.13 do Edital), sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercerá a mais ampla e completa fiscalização, tais como: dependência das instalações, alimentação fornecida, serviços prestados, entrada de clientes etc.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Não poderá a **CONTRATADA** invocar ação ou omissão da fiscalização da **CONTRATANTE** para eximir-se de responsabilidade direta ou indireta pela boa execução dos serviços.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As solicitações, reclamações, exigências, observações e ocorrências relacionadas com a alimentação e execução dos serviços deverão ser registradas pela **CONTRATANTE** ou seus servidores designados, no Livro de Ocorrências, produzindo, esses, registros de direito.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Será designada para acompanhar e fiscalizar o presente contrato, a **Comissão Fiscalizadora** composta por representantes das Pró-Reitorias de Administração e Finanças (PROAD) e Assuntos da Comunidade Universitária (PROCOM), Centro de Gestão do Espaço Físico (CEGEF), Faculdade de Nutrição da UFG (FANUT), Serviço de Nutrição da PROCOM/UFG e do segmento discente.

CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

O presente instrumento de contrato terá vigência, a partir da data de sua assinatura, por um período de 12 (doze) meses renovável a cada ano até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja interesse de ambas as partes, prevalecendo, porém os interesses da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES

As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES

I – Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

II – 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.

III – 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL

A **CONTRATADA** responderá por perdas e danos que vier a sofrer a **CONTRATANTE** ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da **CONTRATADA** ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O horário de funcionamento será, no mínimo, de acordo com o constante noTermo de Referência. À Universidade caberá a decisão quanto ao funcionamento durante as férias escolares, para isso a **CONTRATADA** deverá manifestar-se, por escrito, 30 (trinta) dias antes do período de férias, se funcionará o estabelecimento, sem prejuízo das obrigações assumidas no presente contrato. Durante estes períodos de férias e/ou paralisações, o pagamento da contraprestação (aluguel) devido pela CONTRATADA será proporcional à diminuição do faturamento da mesma, mantendo-se o limite mínimo de 50% (cinquenta por cento).

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Qualquer ocorrência, fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos usuários em geral, deverá ser imediatamente comunicada à **CONTRATANTE**, que julgará as medidas cabíveis a coibi-las.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A atual concessão não altera a condição física ou jurídica da área a ser ocupada, sobre a qual a CONTRATANTE tem permanente supervisão e controle.

SUBCLÁUSULA QUARTA

A ocorrência de greves no âmbito da **CONTRATANTE** não constituirá motivo para alteração, exoneração ou suspensão das condições e obrigações ora estipuladas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS VEDAÇÕES

É vedado à CONTRATADA:

I – caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA VINCULAÇÃO DO EDITAL

Passam a fazer parte desta Minuta de Contrato às especificações contidas no Edital de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016,** juntamente com a proposta da CONTRATADA, bem como os demais elementos do **Processo Licitatório nº. 23070.012208/2016-78**independentemente de sua transcrição (Termo de Referência e demais anexos).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

O Foro do presente contrato é o da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado de Goiás, com exclusividade.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

A assinatura do presente contrato importa no reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 77 da Lei 8.666/93.

Além da sujeição às próprias cláusulas e às normas da Lei 8.666/93 e suas alterações o presente contrato regula-se também pelos preceitos de direito público, aplicando-lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

Declaram as partes que este contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

E por assim estarem justas e contratadas, assinam o presente instrumento, em 03 (três) vias de iguais teor e forma, para todos os fins de direito e de Justiça, na presença de duas testemunhas abaixo, que a tudo assistiram.

Goiânia, _____ de _____ de 2017.

Pela: **UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS:**

_____

Prof. Manoel Rodrigues Chaves
Vice-Reitor

Pela Empresa:

_____

CONTRATADA

_____

TESTEMUNHA

_____

TESTEMUNHA

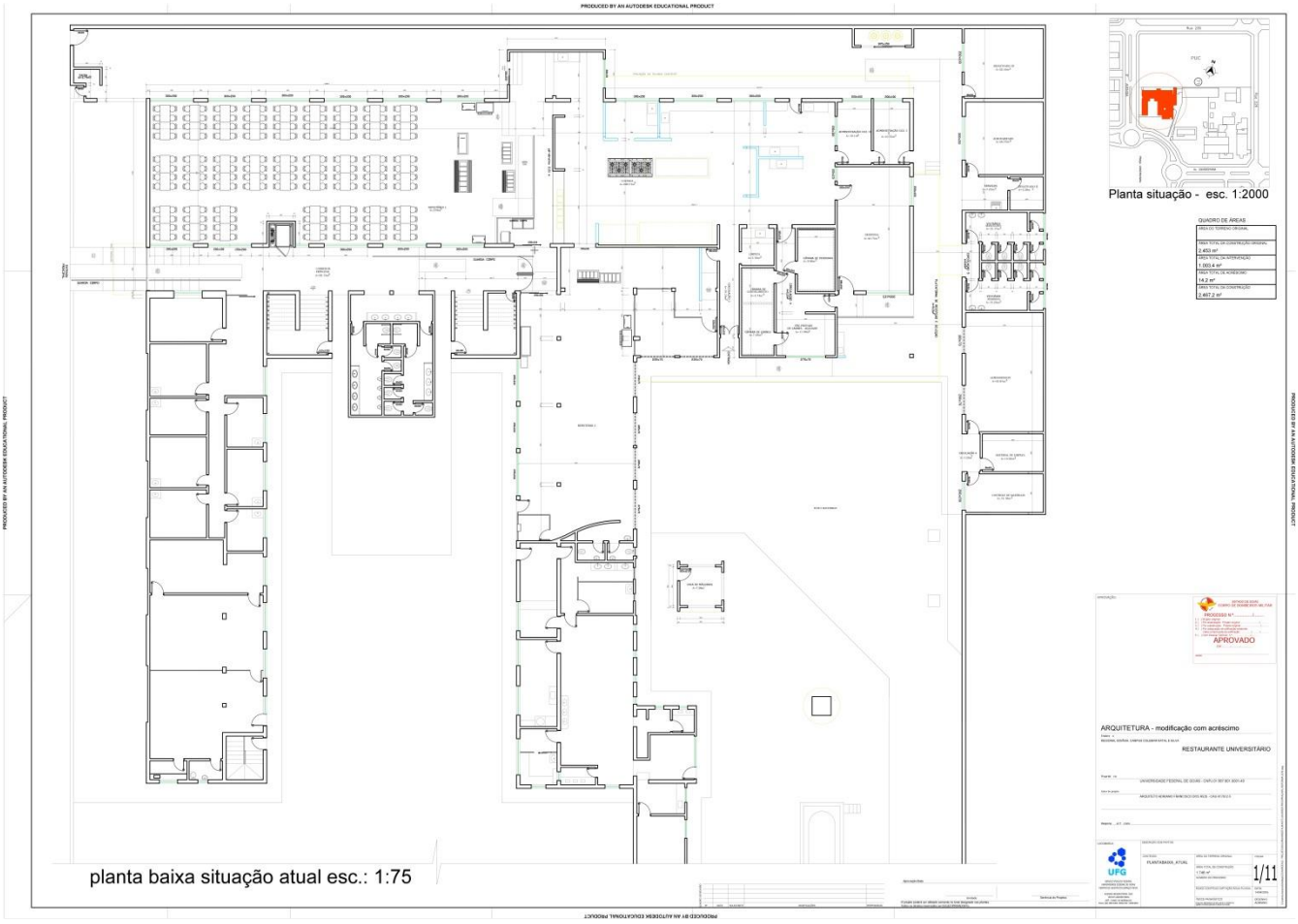
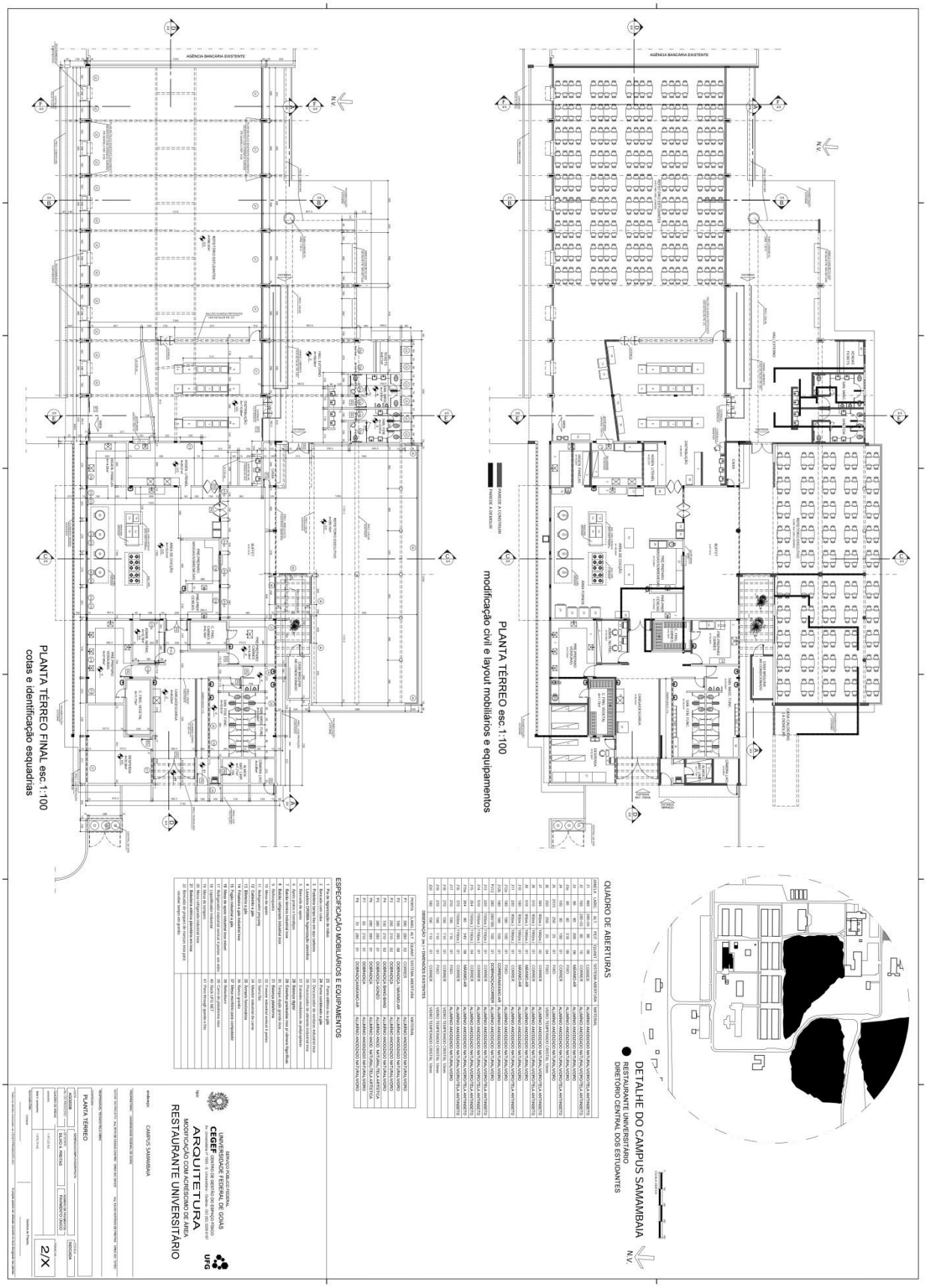
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO

PROCESSO Nº 23070.012208/2016-78

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 255/2016

ANEXO XI- PLANTAS DOS IMÓVEIS A SEREM CEDIDOS

RESTAURANTE CAMPUS I - PROF. COLEMAR NATAL E SILVA:



RESTAURANTE CAMPUS II - SAMAMBAIA: