



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

EDITAL DE LICITAÇÃO

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011 / 2020

PARA REGISTRO DE PREÇOS

Processo N.º 00.581 / 2020

Data: 25 / 06 / 2020 - Horário: 09h00

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS, TIPO BANDEJÃO PARA ALUNOS BOLSISTAS DO PROGRAMA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS I DA UEPB, CAMPINA GRANDE – PB, E ALUNOS, EM CARÁTER ESPECIAL, MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DA REITORIA, PARA A UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA - UEPB. CONFORME ESPECIFICADO NOS ANEXOS DESTES EDITAL.

Razão Social:		CNPJ Nº	
Endereço:		Cidade:	
Estado:	Telefone:	Fax:	
Pessoa para contato:		E-mail:	

Recebemos através do acesso à página **UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA** ou www.licitacoes-e.com.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local, ____ de _____ de 2020.

Assinatura

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre A Universidade Estadual da Paraíba - UEPB e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher o recibo de entrega do Edital e remeter a À CPL pelo fax: (83 3315-3348) ou pelo e-mail: licitacao@uepb.edu.br para eventuais comunicações aos interessados, quando necessário.

A não remessa do recibo exime a **Universidade Estadual da Paraíba e/ou Pregoeiro** da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Campina Grande-PB, ____ de _____ de 2020.


ALBERTO JORGE OLIVEIRA SIMÕES
PREGOEIRO



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

EDITAL DE LICITAÇÃO – PE 011 / 2020

PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

TERMO DE REFERÊNCIA

MODALIDADE: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011 / 2020**

TIPO: **MENOR PREÇO**

MODO DE DISPUTA: **ABERTO**

PROCESSO Nº: 00.581/2020

ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: A PARTIR DA DIVULGAÇÃO DO EDITAL **ATÉ ÀS 08h DO DIA 25 / 06 / 2020.**

ABERTURA DAS PROPOSTAS: **25 / 06 / 2020.**

HORA: **08h**

DATA DO PREGÃO: **25 / 06 / 2020.**

HORA: **9h**

LOCAL(site): www.licitacoes-e.com.br

1 - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.1- O amparo legal encontra-se na Lei Federal Nº 10.520/2002, e nos Decretos Nºs 3.555/2000, 3.931/2001 e 10.024/2019, Decretos Estaduais Nºs 34.986/2014 e 35.520/2014, Lei Estadual Nº 9.697/2012 e subsidiariamente pela Lei Nº 8.666/93, e alterações posteriores.

2 - OBJETO

2.1- Constitui objeto da presente licitação a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS, TIPO BANDEJÃO PARA ALUNOS BOLSISTAS DO PROGRAMA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS I DA UEPB, CAMPINA GRANDE – PB, E ALUNOS, EM CARÁTER ESPECIAL MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DA REITORIA. PARA A**



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA - UEPB. CONFORME ESPECIFICADO NOS ANEXOS DESTES EDITAL.

3- DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES:

3.1.1 – ALMOÇO – 450 REFEIÇÕES DIÁRIAS (SEGUNDA A SEXTA-FEIRA)

3.1.2 – JANTAR – 150 REFEIÇÕES DIÁRIAS (SEGUNDA A SEXTA-FEIRA)

4 – JUSTIFICATIVA

4.1- O objeto desta licitação tem por princípio a implantação de ações de assistência estudantil para atendimento dos estudantes matriculados em cursos de graduação e pós-graduação presencial da UEPB - Campus I, na cidade de Campina Grande/PB.

4 - REQUISITOS DE PROPOSTA E DE HABILITAÇÃO

4.1- Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, cuja importância deve corresponder **AO MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM**, sendo o licitante imediatamente informada do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

4.1.1- Em não havendo quantidade mínima fixada, deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item.

4.1.2 O Preço do item/lote a ser incluído pelo Licitante no Banco do Brasil, refere-se ao **PREÇO GLOBAL** para a composição do valor, com aproximação de no máximo duas casas decimais em algarismo.

4.2- Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da abertura do Pregão;

4.3- Declaração expressa de que no preço cotado, estão inclusos todas as despesas de qualquer natureza, incidentes sobre os serviços ofertados;

4.4- Declaração expressa, sob as penalidades cabíveis, afirmando a inexistência de fatos impeditivos para sua habilitação neste certame, garantindo ainda estar ciente da obrigatoriedade de informar acerca de ocorrências posteriores, conforme modelo de declaração constante no Edital;

4.5- Declaração expressa de que cumpre plenamente as disposições normativas, relativas ao trabalho de menor, contida na Lei nº 9.854, de 27.10.99 e na Constituição Federal de 1988;

4.6- Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital e seus anexos.

5 - JULGAMENTO E PAGAMENTO

5.1- No julgamento das propostas será considerada vencedora a empresa que atender as exigências do Edital e apresentar o **MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM**.

5.2- O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado da Administração Financeira – SIAFI/PB, a crédito do beneficiário, no prazo de 20 (vinte) dias, corridos contados da data da realização dos serviços pela contratante, acompanhado dos documentos fiscais devidamente atestados.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

5.3 - Caso o pagamento seja efetuado em data além do prazo estipulado, a **CONTRATANTE** se obriga a pagar uma multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao mês, sobre o valor vencido, a título de compensação financeira, desde que não haja fatos impeditivos provocados pela **CONTRATADA**.

6 – ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. Os serviços deverão ser entregues no prazo de **45 (quarenta e cinco) dias** a contar da data da assinatura do contrato pelo fornecedor.

6.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente logo após a entrega pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

6.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de Imediato (05 dias) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

6.4.1 Se o recebimento dos serviços for efetuado por unidade descentralizada, a unidade recebedora, por intermédio de servidor ou comissão designada, deverá encaminhar à unidade pagadora relatório declarando a execução do serviço e a conformidade das especificações técnicas e quantitativos juntamente com a Nota Fiscal.

6.5. O recebimento provisório ou definitivo do serviço não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.6. Como condição de recebimento do serviço pelo órgão/entidade contratante, e posterior pagamento, o fornecedor deverá através de relatórios, comprovar a execução dos serviços ao final de cada período mensal a UEPB, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato para que este ateste a prestação do serviço.

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

6.8. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a **CONTRATADA** para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

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



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. São obrigações da contratante:

7.1.1. receber o serviço no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e definitivos;

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

7.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

7.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do serviço, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital e anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e ainda:

8.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

8.1.2. O objeto, quando for o caso, deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

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

8.1.4. substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo fixado neste termo de referência, o produto com avarias ou defeitos;

8.1.5. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

8.1.7. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou Defeitos



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

observados.

9.1.1. A fiscalização da execução do contrato será exercida por agente do CONTRATANTE, devidamente designado para tanto, ao qual competirá velar pela perfeita exação do pactuado, em conformidade com o previsto no edital e na proposta da CONTRATADA. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência ao CONTRATANTE do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas da CONTRATADA para sanar a falha ou defeito apontado. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total, do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os bens objeto do fornecimento ora contratado, caso os mesmos afastem-se das especificações do edital, seus anexos e da proposta da CONTRATADA.

9.4. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10 - DO CONTRATO

10.1- Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.2- Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas, dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, poderá ser firmado Termo de Contrato, cujo o prazo de vigência será definido quando de sua emissão e não ultrapassará a vigência do respectivo crédito orçamentário.

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

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

10.5- Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

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

11. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

11.1. O prazo de vigência do contrato poderá ser de até 350 dias, desde que não ultrapasse a vigência do crédito orçamentário, em decorrência da limitação expressa no Caput do art. 57, da Lei nº 8.666/93.

11.2. O prazo de vigência será definido no instrumento de contrato.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência da CONTRATADA, sujeitando-a às seguintes penalidades:

I - Advertência que será aplicada sempre por escrito;

II - Multa, nos seguintes percentuais:

a) Multa no importe de 0,1% (um décimo por cento) do valor devido sobre o fornecimento ou parte dele, por dia de atraso na entrega ou na assistência técnica;

b) Mais multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato ou da parcela, no caso de atraso superior a trinta dias, podendo ainda ser rescindido o contrato e aplicadas outras penalidades.

III - Suspensão temporária do direito de licitar com a Administração Estadual;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, no prazo não superior a 5 anos.

V - Rescisão unilateral do Contrato, sujeitando-se a CONTRATADA ao pagamento de indenização à CONTRATANTE por perdas e danos;

VI - Indenização à CONTRATANTE da diferença de custo para contratação de outro licitante;

VII - As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

VIII - Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito.

a) As partes não serão responsabilizadas pela inexecução contratual, incluídos eventuais atrasos, decorrentes de eventos configuradores de força maior ou caso fortuito, como tais caracterizados em lei civil.

§ 1º - As multas estipuladas nos incisos II desta cláusula serão aplicadas nas demais hipóteses de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas.

§ 2º - O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido à CONTRATANTE no prazo de 15 (quinze) dias a contar da data da notificação, podendo ainda, ser descontado das Notas Fiscais e/ou Faturas por ocasião do pagamento, ou cobrado judicialmente, se julgar conveniente.

§ 3º - A critério da Administração, poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quando o atraso na entrega do material for devidamente justificado pela CONTRATADA e aceite



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

pela CONTRATANTE, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

IX – O fornecedor que incorrer nas hipóteses previstas no art. 2º da Lei Estadual Nº 9.697/2012 será incluído no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar com a Administração Pública Estadual – CAFIL, nos termos desta Lei.

13. SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14 - DO PRAZO DO REGISTRO DE PREÇOS

14.1- O registro de preços efetuado com base nesta licitação terá prazo de validade de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação da Ata de Registro de Preços no Diário Oficial do estado da Paraíba.

15 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1- As despesas decorrentes desta licitação ocorrerão por conta da dotação Orçamentária seguinte:

Classificação Programática: **22.204.12.364.5006.2864**

Elemento da Despesa: **3.3.90.39**

Fonte de Recurso: **112**

16 - DO PRAZO DE ENTREGA

16.1- O prazo de entrega das mercadorias será de **45 (quarenta e cinco) dias** a contar da data da Nota de Empenho.


Prof. ANTONIO GUEDES RANGEL JUNIOR
Reitor



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

1. PREÂMBULO

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA-UEPB**, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação – CPL, realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na sala de licitação, localizada na Rua das Baraúnas, nº 351, 3º. Andar, salas 313 / 314, Campus Universitário, Bairro Universitário, Campina Grande - PB, torna público que fará realizar através de seu Pregoeiro, **ALBERTO JORGE OLIVEIRA SIMÕES**, devidamente nomeado pela **PORTARIA UEPB/GR/007/2020, de 20 de fevereiro de 2020, PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DA PARAÍBA EM 03/03/2020**, a licitação, na modalidade **PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS**, na forma **ELETRÔNICA**, modo de **DISPUTA ABERTO** com critério de julgamento **MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM**. O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, que regulamenta a modalidade do Pregão Eletrônico, a Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, publicada no D.O.U. de 18 de julho de 2002, Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e os Decretos nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, publicado no D.O.U. de 09 de agosto de 2000 e suas alterações, 4.342, de 23 de agosto de 2002, publicado no D.O.U. de 26 de agosto de 2002, 3.931, de 19 de setembro de 2001, publicado no DOU de 20 de setembro de 2001, Decretos Estaduais N°s 34.986/2014 e 35.520/2014, Lei Estadual N° 9.697/2012 e subsidiariamente pela Lei N° 8.666/93, e alterações posteriores, e suas alterações e demais diplomas legais vigentes, e pelas condições estabelecidas pelo presente edital e seus anexos.

2 DO OBJETO

2.1 O objeto deste pregão é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO CONTINUO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS, TIPO BANDEJÃO PARA ALUNOS BOLSISTAS DO PROGRAMA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS I DA UEPB, CAMPINA GRANDE – PB, E ALUNOS, EM CARÁTER ESPECIAL MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DA REITORIA. PARA A UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA - UEPB. CONFORME ESPECIFICADO NOS ANEXOS DESTES EDITAIS.**

2.2- A Firma vencedora fornecerá 450 (quatrocentos e cinquenta) refeições ALMOÇO e 150 (cento e cinquenta) JANTAR tipo Bandeirão de segunda a sexta.

2.3- O Vencedor se compromete em instalar no período máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, num espaço físico cedido pela UEPB, através do contrato de uso sem ônus, toda instalação para funcionamento de um restaurante, pagando apenas as despesas com água, energia e telefone, que serão ligados individualmente.

2.4- O contrato de fornecimento das refeições será pelo período de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

3. CONDIÇÕES GERAIS

3.1 O pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico que promova a comunicação pela Internet, no site <http://www.licitacoes-e.com.br/>

3.2 O referido sistema eletrônico utilizará recursos de criptografia e de autenticação que assegurem condições adequadas de segurança em todas as etapas do certame.

4. DOS ANEXOS

São anexos deste Edital e dele fazendo parte integrantes:

Anexo I – Especificação, Quantidade e Condições Comerciais

Anexo II – Minuta de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação

Anexo III – Modelo de Declaração de Fatos Impeditivos

Anexo IV – Modelo de Declaração de Atendimento ao Inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal

Anexo V – Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte

Anexo VI – Minuta da Ata de Registro de Preço

Anexo VII – Minuta de Contrato

Anexo VIII – Minuta de Declaração Negativa de Relação Familiar ou de Parentesco

Anexo IX – Declaração de Vistoria

Anexo X – Dispensa de Vistoria

5. LOCAL, DATA E HORÁRIO DA LICITAÇÃO

5.1 O processamento e o julgamento deste Pregão Eletrônico serão conduzidos pelo Pregoeiro **ALBERTO JORGE OLIVEIRA SIMÕES**, devidamente nomeado pela **PORTARIA UEPB/GR/007/2020, de 20 de fevereiro de 2020, PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DA PARAÍBA EM 03/03/2020**, que conduzirá os trabalhos em sessão pública, no local, na data e nos horários abaixo indicados:

5.1.1 Local (Site): <http://www.licitacoes-e.com.br/>

5.1.2 Data: **25 DE JUNHO DE 2020, ÀS 9h.**

5.1.2.1 ENCAMINHAMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS: A PARTIR DA DIVULGAÇÃO DO EDITAL ATÉ ÀS **08h DO DIA 25/06/2020.**

5.1.2.2 ABERTURA DAS PROPOSTAS COMERCIAIS: A PARTIR DAS **08h DO DIA 25/06/2020.**

5.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

5.3 Para todas as referências de tempo contidas neste Edital será observado o horário de Brasília – DF.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

6. DA PARTICIPAÇÃO

6.1 Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste edital e seus anexos.

6.2 É vedada a participação de empresas: concordatárias; que estiverem cumprindo penalidades impostas pela Administração Pública; que estiverem sob processo falimentar; as reunidas em consórcio; e demais casos previstos na legislação que rege este processo. **Ou ainda, aquelas que estão inclusas no CADASTRO DE FORNECEDORES IMPEDIDOS DE LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA – CAFIL, conforme determina os artigos 12 e 13 da Lei Estadual Nº 9.697/2012.**

6.3 É vedada a participação que tenham entre seus sócios cônjuge, companheiro, ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou por afinidade, até terceiro grau, dos agentes públicos definidos no do art. 1º - inciso iii, da Lei nº 8.124 / 2006, (alterada pela lei nº 10.272 / 2014).

6.4 A participação neste certame implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital.

6.4.1 Ao participar do certame, por prescrição legal e orientação superior, a proposta comercial e os lances do item arrematado, vinculam as especificações do Anexo I deste Edital.

6.4.2 A PRESENTE LICITAÇÃO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE NO QUE CONCERNE AOS ITENS DE CONTRATAÇÃO DO ANEXO I DESSE EDITAL, CUJOS VALORES, SEJAM IGUAIS OU INFERIORES A R\$ 80.000,00 (OITENTA MIL REAIS), CONFORME DETERMINAÇÃO DO INCISO I, ARTIGO 48, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, COM REDAÇÃO DADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147, DE 2014).

7. DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

7.1 A documentação para habilitação deverá ser apresentada em original por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou publicação em órgão de imprensa oficial. **Após o encerramento do certame com prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.**

7.2 Habilitação Jurídica:

7.2.1 Registro comercial, no caso de empresa individual, podendo ser substituído por certidão simplificada, expedida pela Junta Comercial da sede do licitante;

7.2.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Estes documentos poderão ser substituídos por certidão simplificada, expedida pela Junta Comercial da sede da licitante;

7.2.3 Certidão da inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão em breve relatório, expedido pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

7.2.4 Apresentação de atestado de capacidade técnica, emitido por Pessoa de Direito Público ou Privado, que comprove a experiência na prestação de serviços contidos no objeto deste Edital.

7.2.5 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para provar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Lei Nº 12.440 de 07/07/2011).

7.2.6 Declaração Negativa de Relação Familiar ou de Parentesco – Anexo VIII

7.3 Regularidade Fiscal

7.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

7.3.2 Certidão negativa de débitos da Fazenda Estadual e municipal, relativa a sede da empresa licitante.

7.3.3 Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal (CEF);

7.3.4 Certidão Negativa de Débito (CND), referente às contribuições previdenciárias, INSS;

7.3.5 Certidão Conjunta de débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União expedida pela Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

7.4. Qualificação Econômico-Financeira.

7.4.1 Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão, no máximo, de 60 (sessenta) dias consecutivos anteriores à data de abertura da presente licitação.

7.4.2 Declaração de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme modelo do Anexo IV.

7.4.3 Declaração que não tem contra si fatos impeditivos para sua habilitação ou que desabonem sua conduta, conforme anexo III.

7.4.4 Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, se for o caso, conforme Anexo V.

7.4.5 A habilitação poderá ser efetuada por meio da apresentação dos documentos mencionados nos itens anteriores, admitindo-se a comprovação do cadastro no SICAF, em substituição aos documentos que comprovem a regularidade fiscal de que trata o item 7.3.

7.4.6 Os licitantes interessados em efetuar o cadastro no SICAF poderão adotar esta providência conforme previsto no site www.comprasnet.gov.br.

7.5. Qualificação Técnica

7.5.1 Comprovação de aptidão para prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

7.5.1.1 Comprovação do Licitante possuir em seu quadro permanente, na data da entrega da proposta, profissional de nível superior reconhecido pela entidade CRN- Conselho Regional de Nutrição.

7.5.1.2 Certidão de registro no conselho regional de Nutrição-CRN, na sede da Licitante.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

7.5.1.3 Alvará de Licença Sanitária ou Documento equivalente, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária da sede da empresa, em plena validade e compatível com o objeto do certame.

7.5.2 Os atestado(s) referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver para ser executado em prazo inferior e somente serão aceitos mediante a apresentação do contrato.

7.5.3 Os atestados de capacidade Técnica terão que ter o Registro ou Averbação no Conselho Regional de Nutrição, e somente serão aceitos mediante apresentação do contrato. O(S) atestado(s) somado(s) deverá(ão) indicar o fornecimento superior a 30% (trinta por cento) dos quantitativos do objeto desta Licitação.

7.5.4 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

7.6 Vistoria ao Local

9.1. O comparecimento ao local da implantação do restaurante é **optativo**. Entretanto, é de responsabilidade da licitante a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação do local da **IMPLANTAÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**.

9.2. A visita técnica poderá ser feita até dois dias antes da sessão de abertura das propostas.

9.3. A licitante deverá encaminhar a declaração de que conhece as condições locais do objeto, conforme ANEXO IX – Declaração de Vistoria/Dispensa de Vistoria.

9.4. No ato da vistoria, a licitante deve se inteirar das condições e do grau de dificuldade dos serviços, não se admitindo, posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento dos mesmos.

9.5. O endereço de vistoria é Avenida das Baraúnas s/n, Bairro Universitário - Campina Grande – PB, CEP: 58.429 – 500, no horário de 8:00h às 12:00h e 14:00h às 17:00h, de segunda a sexta-feira. O agendamento da vistoria deverá ser realizado na Pró-Reitoria Estudantil - PROEST- (083) 3315 – 3450.

9.6. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até dois dias úteis anterior à data prevista para abertura da licitação.

7.7 Disposição Gerais

7.7.1 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

8. CREDENCIAMENTO E REPRESENTAÇÃO

8.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas nas Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no país.

8.2. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no (site): www.licitacoes-e.com.br



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

- 8.2.1. No caso de instrumento particular, deverá ser comprovada a capacidade do signatário nomear procurador, mediante apresentação de cópia autenticada do Estatuto ou contrato social em vigor, e, quando se tratar de sociedade anônima, da ata de nomeação do signatário.
- 8.3. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 8.4. A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Universidade Estadual da Paraíba, devidamente justificada.
- 8.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Universidade Estadual da Paraíba a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 8.6. O credenciamento do Proponente e de seu representante legal no sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

9. DO ENVIO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

- 9.1 As propostas comerciais serão remetidas, no prazo estabelecido, exclusivamente por meio eletrônico, via Internet, devendo obedecer as datas e os horários estabelecidos no Termo de Referência deste Edital, a serem inseridas no campo INFORMAÇÕES ADICIONAIS do Sistema Eletrônico com as seguintes informações:
- 9.1.1 Valor unitário e total do item;
- 9.1.2 Marca e referência;
- 9.1.3 Fabricante;
- 9.1.4 Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia.
- 9.2 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que indicam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.2.1. O Preço do item/lote a ser incluído pelo Licitante no Banco do Brasil, refere-se ao **PREÇO GLOBAL** para a composição do valor, com aproximação de no máximo duas casas decimais em algarismo.
- 9.3 A licitante deverá responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Banco responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros (art. 19, inciso III do Decreto 10.024/2019).
- 9.4 Incumbirá ainda ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (art. 19, inciso IV do Decreto 10.024/2019).



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

9.6 Declaração que a empresa se enquadra na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso. A ausência desta declaração implicará pena de preclusão do direito de preferência de contratação.

Problemas com conexão e ou dúvidas sobre o site: www.licitacoes-e.com.br ou pelo telefone **08007290500**.

10. DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

A partir das **09 horas do dia 25/06/2020**, terá início a sessão pública do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 011 / 2020**, com a divulgação dos valores das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances, não havendo neste momento a identificação dos participantes, o que só ocorrerá após o encerramento desta etapa, conforme as regras estabelecidas neste edital e de acordo com as normas vigentes.

11. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital. (Art. 27 do Decreto 10.024/2019)

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

11.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

11.5.1. O Preço do item/lote a ser incluído pelo Licitante no Banco do Brasil, refere-se ao **PREÇO GLOBAL** para a composição do valor, com aproximação de no máximo duas casas decimais em algarismo.

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

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

11.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$0,05 (cinco) centavos.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

- 11.9.** 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, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 11.10.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “ABERTO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações. (Art. 32 Decreto 10.024/2019)
- 11.11.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 11.12.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 11.13.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 11.14.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 11.15.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro.
- 11.15.1.** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 11.16.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 11.17.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 11.18.** 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.
- 11.19.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada decorridos vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação. (Art. 35 do Decreto 10.024/2019)
- 11.20.** O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL DO ITEM**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 11.21.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 11.22.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 11.23.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

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

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

11.26. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.27. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

11.28. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado..

11.29. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

11.29.1. No país;

11.29.2. Por empresas brasileiras;

11.29.3. Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

11.29.4. Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

11.30. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

11.31. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

11.31.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de .no mínimo 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

11.32. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

11.33. OBSERVAÇÃO: NO MOMENTO ESTAMOS TRABALHANDO HOME OFFICE. CASO NO DIA DO CERTAME AINDA NÃO ESTIVERMOS RETORNADO AO TRABALHO PRESENCIAL, E O LICITANTE FORMULAR UM LANCE INDEVIDO, ESTE DEVERÁ INFORMAR



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

IMEDIATAMENTE POR E-MAIL (licitação@uepb.edu.br), OU SEJA, NO MOMENTO EM QUE ESTIVER OCORRENDO A DISPUTA DO LOTE PARA QUE, SE POSSÍVEL, SEJA EFETUADO O RESPECTIVO CANCELAMENTO.

12. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

12.1 O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM**.

12.2 Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que possa ser obtida melhor proposta, ou decidir sobre sua aceitabilidade.

12.3 Caso as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta detentora do melhor lance ou valor negociado, será assegurada preferência de contratação; (art. 44, parágrafo 2º da Lei Complementar 123/2006)

12.3.1 Esgotada a possibilidade da apresentação de lance mais vantajoso e constatado o empate ficto de preços da proposta vencedora com a microempresa ou empresas de pequeno porte, o Pregoeiro enviará aviso às licitantes, por meio do chat de mensagens, para proceder ao desempate observando os seguintes procedimentos:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela detentora do melhor lance ou valor negociado, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

b) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do parágrafo § 2º, art. 44 da Lei Complementar 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no parágrafo § 2º, art. 44 da Lei Complementar 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

d) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após a solicitação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

e) na hipótese de envio de nova proposta sem convocação da licitante pelo Pregoeiro, esta não será acolhida, ficando a autora sujeita às penalidades previstas no Edital;

f) na hipótese da não-contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme previstos no item 12.3.1, o objeto será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atendas as exigências de habilitação;

g) o disposto no art. 45 da Lei complementar 123 / 2006 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

12.4 Para as empresas com sede fora do Estado da Paraíba, em obediência ao que preceitua a Decreto Estadual nº 20.210/98, o qual observa o princípio constitucional da isonomia, aludido no caput do artigo 3º da Lei 8.666/93, será acrescidos em suas **propostas de preços inicial, no Banco do Brasil**, a diferença da alíquota do ICMS. Neste caso, **o LICITANTE deverá informar, em sua proposta, a alíquota do ICMS em vigor no seu Estado.**



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

12.4.1 – Será concedida isenção de ICMS nas operações ou prestações internas destinadas a órgão do Poder Executivo da Administração Pública Estadual Direta e suas Fundações e Autarquias e situações e condições que se enquadrarem nas disposições do Decreto Estadual Nº 37.237, de 14 de fevereiro de 2017.

12.5 Analisada a aceitabilidade dos preços obtidos, o pregoeiro divulgará o resultado do julgamento das propostas comerciais.

12.6 Caso não haja lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado da contratação.

12.7 Havendo apenas uma oferta, essa poderá ser aceita, desde que atenda a todos os termos do Edital e seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação.

12.8 Se as propostas ou os lances de menor valor por item não forem aceitáveis, ou se a(s) licitante(s) desatender (em) às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda este Edital.

13. HABILITAÇÃO

13.1 Encerrada a etapa de lances da sessão pública, a(s) licitante(s) vencedora(s) do certame deverá(ão) comprovar a situação de habilitação, na forma do item 7 deste edital, podendo a comprovação ser feita, mediante verificação "on line" no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF, sendo que nas situações em que não houver meio de comprovação de habilitação dos licitantes no cadastro do SICAF, deverão ser apresentadas, após o término da etapa de lances, cópia da documentação prevista no item 7 por, e-mail: licitacao@uepb.edu.br com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada por SEDEX ao Pregoeiro, na Rua das Baraúnas, 351, Salas 313/314, Universitário, Campina Grande / PB, CEP 58.429-500.

14. ADJUDICAÇÃO

14.1 Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a(s) licitante(s) será (ão) declarada (s) vencedora (s) e a ela (s) adjudicado o objeto da licitação. Em seguida, os autos serão encaminhados à autoridade competente para homologação da licitação, caso não haja interposição de recurso.

14.2 Após o pregoeiro declarar a(s) licitante(s) vencedora(s), os documentos serão colocados à disposição para exame dos participantes que assim o desejarem.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 Poderão ser registrados ao preço do primeiro colocado, tantos fornecedores quantos sejam necessários, obedecida a ordem de classificação.

15.2 A Ata de Registro de Preços não obriga a **UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA** a firmar contratação na quantidade estimada, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do objeto, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

15.3 O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial do Estado da Paraíba e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

15.4 A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAIBA** monitorará, pelo menos trimestralmente, os preços dos produtos, avaliará o preço praticado no mercado, constantemente, e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

15.5 Se a proposta ultrapassar o preço de mercado, a UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAIBA convocará o fornecedor para ajustar o preço registrado.

15.6 Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado com apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, listas de preços de fabricante, etc.) que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

15.7 Em qualquer hipótese, os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro – equação econômico-financeira.

15.8 Será considerado preço de mercado o que for igual ou inferior à média daqueles apurados pela UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAIBA para o objeto.

15.9 As adesões à ATA DE REGISTRO DE PREÇOS são limitadas na totalidade, **a quántuplo do quantitativo da cada item registrado na ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** para o órgão participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

16. DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

16.1 O registro de preços efetuado com base nesta licitação terá prazo de validade de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação no Diário Oficial do Estado.

17. DO CANCELAMENTO E DA SUSPENSÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1 O registro de preços poderá ser cancelado ou suspenso nos seguintes casos:

a) pela Administração, por meio de edital, quando for por ela julgado que o fornecedor esteja definitiva ou temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências desta concorrência, ou pela não observância das normas legais ou ainda no interesse do Estado, ressalvadas as contratações já levadas a efeito até a data da decisão;

b) pelo fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar definitiva ou temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências desta concorrência. Neste caso, a solicitação deverá ser formulada com antecedência mínima de 30.(trinta) dias em relação à data pretendida para o cancelamento ou a suspensão temporária, estando sujeito a julgamento por Comissão Julgadora designada para tanto.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

18. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira – SIAFI / PB, a crédito do beneficiário, no prazo de 20 (vinte) dias corridos da data de aceitação do bem, pela CONTRATANTE, acompanhado dos documentos fiscais devidamente atestados.

§ 1º Caso ocorra, a qualquer tempo, a não aceitação de qualquer bem, o prazo de pagamento será interrompido e reiniciado após a correção pela CONTRATADA.

§ 2º Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, o decurso de prazo para pagamento será interrompido, reiniciando-se a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

§ 3º - Caso o pagamento seja efetuado em data além do prazo estipulado, a **CONTRATANTE** se obriga a pagar uma multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao mês, sobre o valor vencido, a título de compensação financeira, desde que não haja fatos impeditivos provocados pela **CONTRATADA**.

§ 4º - Classificação Programática: **22.204.12.364.5006.2864** Elemento da Despesa: **3.3.90.39**
Fonte de Recurso: **112**

§ 5º - **No processo de pagamento será retido, pelo Órgão Estadual competente, o valor correspondente ao produto de 1,6% (um vírgula seis por cento) sobre o total do pagamento, para as empresas de médio porte ou superior, e de 1,0% (um por cento) para as empresas de pequeno porte, a ser realizada no ato de consolidação dos respectivos pagamentos, que deverá repassar, em até 5 (cinco) dias para a conta corrente do Fundo Estadual de Apoio ao Empreendedorismo – FUNDO EMPREENDER PB, conforme determina, o art. 7º, inciso II, da Lei Estadual Nº 10.128 de 23 de outubro de 2013, publicada no Diário Oficial do Estado da Paraíba do dia 24 de outubro de 2013.**

19. RECURSOS

19.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de apresentar recurso;

19.2 Os procedimentos para interposição de recurso, compreendida a manifestação prévia da licitante, durante a sessão pública, o encaminhamento de memorial e de eventuais contra-razões pelas demais licitantes, serão realizados exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico, em formulários próprios, sendo concedido o prazo de três dias para apresentar as razões de recurso e os mesmos três dias para a apresentação das contra razões pelas demais licitantes, se for de seu interesse (art. 44, do Decreto 10.024/2019).

19.3 O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

19.4 No caso de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá:

19.4.1 Rever sua decisão fundamentadamente;

19.4.2 Prestar informações e submeter o assunto à decisão da autoridade superior, que poderá dar ou negar provimento ao recurso.

19.4.3 O acolhimento do recurso importará a invalidação, quando for o caso, apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

19.5 A falta de manifestação imediata e motivada das licitantes durante a realização da sessão importará na decadência do direito de interpor recurso e na adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro à vencedora.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

19.6 Decididos os recursos, a própria autoridade julgadora fará a adjudicação do objeto à licitante vencedora e a homologação da licitação.

20. CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

20.1 Homologado o resultado da licitação, a licitante vencedora terá prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação da UEPB, para apresentar os documentos, se já estiverem vencidos os prazos de validade dos documentos apresentados para habilitação, conforme item 7 deste edital;

20.2 Após a aprovação dos documentos de que tratam o item anterior, a(s) licitante(s) vencedora(s) terá(ão) o prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação da UEPB, para receber e assinar o contrato integrante deste Edital, conforme Anexo VII.

20.3 No caso de a(s) licitante(s) vencedora(s), convocada(s) dentro do prazo de validade da sua proposta, recusar(em)-se a assinar o contrato, sem prejuízo das sanções previstas no item 23, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes e a qualificação das demais licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital e seja declarada vencedora.

21. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DOS LICITANTES

A licitante é responsável:

21.1 Pelo credenciamento junto ao órgão provedor do sistema por intermédio do site <http://www.licitacoes-e.com.br>.

21.2 Pelo acompanhamento das operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

21.3 Pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

21.4 Pela manutenção do compromisso de executar o objeto deste Edital, nas condições estabelecidas, dentro do prazo de validade da proposta, caso vencedora da licitação;

21.5 Pelo cumprimento dos prazos e demais exigências deste Edital;

21.6 Pela leitura de todas as condições da contratação constantes da minuta do contrato a ser assinada, de que trata o Anexo VII, não sendo admitida alegação posterior de desconhecimento;

21.7 Pela não utilização ou divulgação de quaisquer informações sigilosas às quais tenha acesso em virtude deste Pregão.

22. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA UEPB

Em decorrência deste Edital, a UEPB se compromete a:

22.1 cumprir todas as normas e condições do presente Edital;

22.2 fornecer todas as informações ou esclarecimentos e condições necessárias à plena execução do contrato a ser celebrado.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

23. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com o **ESTADO DA PARAÍBA**, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa. (Art. 49 do Decreto 10.024/2019);

23.2 As penalidades serão, obrigatoriamente, registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais. (Parágrafo Único do Art. 49 do Decreto 10.024/2019);

23.3 A Administração poderá aplicar as seguintes multas:

23.3.1 Pela inexecução total ou parcial do Contrato, garantida a prévia defesa, a UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAIBA, poderá aplicar as penalidades de acordo com a Lei de Licitações e Contratos Administrativos;

23.3.2 A multa será aplicada na época da infringência, nos seguintes percentuais:

I - De 0,1% (um décimo por cento), incidente sobre o valor dos materiais não entregues por dia de atraso, observado o prazo de 10 (dez) dias corridos, não contrariando o que preconiza o § 4º Inciso II Art. 40, da Lei 8.666/93, após a solicitação do objeto à Contratada. A referida multa não impede que a Contratante rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei Nº 8.666, de 21 de Junho de 1993;

II - De 10% (dez) por cento do valor contratado, no caso de recusa injustificada para a assinatura do contrato;

III - De 10% (dez) por cento do valor contratado, no caso de inexecução total do contrato, independentemente de rescisão unilateral e demais sanções previstas em lei;

IV - De 10% (dez) por cento do valor contratado, no caso do licitante dar causa à rescisão do contrato.

23.3.3 A multa será deduzida do valor líquido do faturamento da Contratada. Caso o valor do faturamento seja insuficiente para cobrir a multa, a Contratada será convocada para complementação do valor homologado.

23.3.4 As multas, quando não descontadas nos termos do subitem anterior, deverão ser colocadas à disposição no Setor Financeiro da Contratante, no prazo de 48h (quarenta e oito) horas, contado da data da ciência expressa por parte da contratada.

23.3.5 Decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, a Contratante fará a devida cobrança judicial, ficando a inadimplente impedida de licitar ou contratar com a Administração, enquanto não quitar as multas devidas.

23.3.6 O faltoso ficará impedido de licitar ou contratar com a **UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAIBA** enquanto não quitar as multas devidas;

23.3.7 As multas poderão ser aplicadas tantas quantas forem às irregularidades constatadas.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

23.3.8 O fornecedor que incorrer nas hipóteses previstas no art. 2º da Lei Estadual Nº 9.697/2012 será incluído no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar com a Administração Pública Estadual – CAFIL, nos termos desta Lei.

24. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos e providências, ou impugnar o Edital, observando-se em relação a essas solicitações e impugnação que:

24.1 As impugnações deverão ser dirigidas ao Pregoeiro até três dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, na forma eletrônica por intermédio do e-mail licitacao@uepb.edu.br (art. 24, § 1º do Decreto 10.024/2019);

24.2 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis;

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

24.4 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet (art. 23 do Decreto 10.024/2019);

24.5 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos (art. 23, § 1º do Decreto 10.024/2019).

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

24.6.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

24.7 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração (art. 23, § 2º do Decreto 10.024/2019)..

25. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

A UEPB poderá, por motivo de interesse público decorrente de fato superveniente, mediante parecer escrito e devidamente comprovado, revogar a presente licitação ou, em caso de constatação de ilegalidade de ofício, ou por provocação de terceiros, anular o procedimento licitatório, total ou parcialmente.

26. DISPOSIÇÕES FINAIS

26.1. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

26.2. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

26.3 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

26.4 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

26.5 As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

26.6 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado da Paraíba.

26.7 Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

26.8 A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

26.9 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade.

26.10 O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões conforme previsto no parágrafo 1º do art. 65 da Lei 8.666/93.

26.11 É vedado à contratada sub-contratar total ou parcialmente o fornecimento do objeto deste pregão.

26.12 A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

26.13 O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

26.14 O edital poderá ser obtido, na CPL Rua: Baraúnas, nº 351, Salas 313 / 314, no 3º andar – Bodocongó – Campus Universitário, mediante recibo ou pelo site: www.licitacoes-e.com.br ou www.uepb.edu.br.

26.15 Outras informações poderão ser obtidas através dos telefones **(83) 3315-3348 / 3315-3412** ou pelo e-mail licitação@uepb.edu.br.

27. DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

27.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto Estadual nº 34.986/2014.

27.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

participantes.

24.3. As adesões a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100 % (cem por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de Registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

27.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, a cinco vezes do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

27.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

27.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

28. DO FORO

Fica **ELEITO O FORO DE CAMPINA GRANDE / PB** para dirimir quaisquer dúvidas na aplicação deste contrato, em renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja. E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado este contrato que, depois de lido e achado de acordo, será assinado pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo, dele extraídas as necessárias cópias que terão o mesmo valor original.

Campina Grande - PB, 11 de março de 2020



ANTÔNIO GOMES DA SILVA
Presidente da CPL



ALBERTO JORGÉ OLIVEIRA SIMÕES
PREGOEIRO



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO I

**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA, QUANTIDADE, PROPOSTAS E
CONDIÇÕES COMERCIAIS.**
(em papel timbrado da licitante)

Razão Social:					
CNPJ:					
Endereço:					
Nome do Representante Legal:					
Estado Civil:				Nacionalidade:	
RG:				CPF:	
LOTE 01	UNID	ESPECIFICAÇÃO	QDE	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	VALOR GLOBAL (R\$)
01.1	UNID	Prestação de serviços contínuos para o fornecimento de refeições individuais tipo BANDEJÃO com no mínimo 600 (seiscentos) gramas, de segunda a sexta, conforme cardápio constante no ANEXO I. O BANDEJÃO será destinados aos alunos bolsistas do Programa Restaurante universitário do CAMPUS I da UEPB, Campina Grande – PB, e alunos visitantes em caráter especial mediante autorização - ALMOÇO	450		
01.2	UNID	Prestação de serviços contínuos para o fornecimento de refeições individuais tipo BANDEJÃO com no mínimo 600 (seiscentos) gramas, de segunda a sexta, conforme cardápio constante no ANEXO I. O BANDEJÃO será destinados aos alunos bolsistas do Programa Restaurante universitário do CAMPUS I da UEPB, Campina Grande – PB, e alunos visitantes em caráter especial mediante autorização - JANTAR	150		
TOTAL DO ITEM 01 – R\$					



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

OBSERVAÇÃO :

O LICITANTE VENCEDOR DO CERTAME, DEVERÁ APRESENTAR O ANEXO I COM AS COTAÇÕES UNITÁRIAS PARA CADA SUB-ITEM, TOTALIZANDO O VALOR GLOBAL ARREMATADO DO ITEM.

LOCAL E CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1. Prestação dos serviços: Restaurante Universitário – Rua Baraúnas, Nº 351 – Térreo, Bairro Universitário, CEP: 58429-500, Campina Grande-PB. HORÁRIO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, HORÁRIO DAS REFEIÇÕES: ALMOÇO: 11 às 13:30 horas e JANTAR : 17:30 horas às 19:00 horas.

2. Preparo das Refeições

2.1. Regras Gerais

Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da contratante.

A elaboração da alimentação deve ser dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a:

- Valor energético;
- Tipos de alimentos e preparações destes;
- Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja: odor, sabor e textura;
- Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio;
- Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;
- Considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão Fiscalizador Municipal.
- Arroz tipo 1 (um), longo, brilhando;
- Feijão novo tipo 1 (um), com umidade até 15% (quinze por cento);
- Massas com ovos, de primeira qualidade;
- Pó para pudim com leite em sua composição;
- Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- Folhosos de Primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

2.2. Composição das Refeições (Produtos de 1ª qualidade)
(PROPOSTA DE CARDÁPIO)

1ª SEMANA DO MÊS – CARDÁPIO PARA O ALMOÇO							
DIAS DA SEMANA	SALADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	FEIJÃO	SOBREMESA	SUCO
SEGUNDA FEIRA	COZIDA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO NA CHAPA, CARNE GUISADA	PIRÃO DE CARNE	COM ALHO	CARIOCA	PINGO DE LEITE	ACEROLA
TERÇA FEIRA	REPOLHO ROXO, BRANCO E ABACAXI	FRANGO XADREZ, BIFE ACEBOLADO NA CHAPA	ESPAGUETE AO SUGO	BRANCO	PRETO	GELATINA	CAJÁ
QUARTA FEIRA	VINAGRETE	STROGONOFF DE CARNE, FILÉ DE FRANGO GRELHADO	ARRUMADINHO	À GREGA	MASSACAR	MELANCIA	GOIABA
QUINTA FEIRA	SALPICÃO	CARNE AO MOLHO BARBECUE LINGUIÇA ACEBOLADA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	ARROZ COM CEBOLINHA	PRETO	MAMÃO	CAJÚ
SEXTA FEIRA	ALFACE; BETERRABA E PEPINO	FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO DE COCO FRANGO NO FORNO	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS	COLORIDO	CARIOCA	MOUSSE DE MARACUJÁ	MANGA

2ª SEMANA DO MÊS – CARDÁPIO PARA O ALMOÇO							
DIAS DA SEMANA	SALADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	FEIJÃO	SOBREMESA	SUCO
SEGUNDA FEIRA	ALFACE; TOMATE E PEPINO	STROGONOFF DE FRANGO, ISCA DE CARNE ACEBOLADA	PURÊ DE BATATA	COM ALHO	PRETO	DOCE DE GOIABA	CAJÁ
TERÇA FEIRA	REPOLHO ROXO, BRANCO E ABACAXI	BIFE DE PANELA ISCA DE FRANGO NA CHAPA	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM CHARQUE VERDURAS	À GREGA	CARIOCA	LARANJA	ACEROLA
QUARTA FEIRA	VINAGRETE	FILÉ DE MERLUZA CROCANTE, FILÉ DE FRANGO NA CHAPA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	COM CENOURA	CARIOCA	PINGO DE LEITE	CAJÚ
QUINTA FEIRA	ALFACE, TOMATE, PEPINO E MANGA	BIFE DE PANELA E FRANGO AO FORNO	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS	ARROZ COM ALHO E CEBOLINHA	BAIÃO DE DOIS	MELÃO	ACEROLA
SEXTA FEIRA	COZIDA	FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO DE COCO, ISCA DE CARNE ACEBOLADA	FAROFA AGRIDOCE	CHOP SUEY	PRETO	PAÇOCA	MANGA

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

3ª SEMANA DO MÊS – CARDÁPIO PARA O ALMOÇO

DIAS DA SEMANA	SALADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	FEIJÃO	SOBREMESA	SUCO
SEGUNDA FEIRA	CENOURA, COUVE E REPOLHO	ESCONDIDINHO DE CARNE MOIDA, FRANGO AO FORNO	ESPAGUETE AO SUGO	COLORIDO	CARIOCA	DOCE DE GOIABA	ACEROLA
TERÇA FEIRA	ALFACE, TOMATE, REPOLHO ROXO E MANGA	CREME DE FRANGO, BIFE ACEBOLADO NA CHAPA	FAROFA DOURADA	ARROZ COM CEBOLINHA	PRETO	MOUSSE DE CHOCOLATE	CAJÚ
QUARTA FEIRA	COZIDA	FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO DE COCO, FILÉ DE FRANGO NA CHAPA	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM CHARQUE, CALABRESA E VERDURAS	COM CENOURA	CARIOCA	MELÂNCIA	MARACUJÁ
QUINTA FEIRA	ALFACE; CENOURA E PEPINO	BIFE DE PANELA E FRANGO GRELHADO COM CALABRESA	PARAFUSO COLORIDO	COM ALHO	PRETO	LARANJA	GOIABA
SEXTA FEIRA	VINAGRETE	FRANGO À PIZZAIOLO	PURÊ DE BATATA	COM CENOURA E VAGEM	CARIOCA	PAÇOCA	ACEROLA

4ª SEMANA DO MÊS – CARDÁPIO PARA O ALMOÇO

DIAS DA SEMANA	SALADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	FEIJÃO	SOBREMESA	SUCO
SEGUNDA FEIRA	COZIDA	STROGONOFF DE CARNE, FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM CALABRESA	ARRUMADINHO	COLORIDO	MASSACAR	PINGO DE LEITE	MANGA
TERÇA FEIRA	SALPÍCIO	CARNE AO MOLHO BARBECUE, FRANGO AO FORNO	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	COM ALHO	PRETO	LARANJA	ACEROLA
QUARTA FEIRA	VINAGRETE	ISCA DE CARNE ACEBOLADA NA CHAPA, FRANGO XADREZ	PURÊ DE BATATA	À GREGA	CARIOCA	MOUSSE DE MARACUJÁ	CAJÚ
QUINTA FEIRA	ALFACE; CENOURA E PEPINO	FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA E CARNE GUISADA EM CUBOS	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS	COM ALHO	CARIOCA	BANANA	GOIABA
SEXTA FEIRA	ABOBRINHA REFOGADA	CREME DE FRANGO, BISTECA SUINA NO FORNO	MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO	ARROZ COM CEBOLINHA	PRETO	DOCE DE GOIABA	CAJÁ

1ª SEMANA DO MÊS - CARDÁPIO PARA O JANTAR

DIAS DA SEMANA	ENTRADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	BEBIDA
SEGUNDA FEIRA	MACAXEIRA COZIDA	BIFE DE PANELA	MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO ACEROLA
TERÇA FEIRA	PANQUECA DE CARNE	FRANGO À PIZZAIOLO	PURÊ DE BATATA	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO CAJÁ

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

QUARTA FEIRA	CANJA	FALSO FILÉ A PARMEGIANA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO GOIABA
QUINTA FEIRA	SOPA DE CARNE	FRANGO AO FORNO	MUNGUZÁ DOCE	COM ALHO	CAFÉ, SUCO CAJÚ
SEXTA FEIRA	SOPA DE PEIXE	STROGONOFF DE FRANGO	FAROFA DE CUSCUZ C/BACON	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO MANGA

2ª SEMANA DO MÊS - CARDÁPIO PARA O JANTAR

DIAS DA SEMANA	ENTRADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	BEBIDA
SEGUNDA FEIRA	MACAXEIRA COZIDA	BIFE DE PANELA	FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS E BATATA DOCE	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO ACEROLA
TERÇA FEIRA	SOPA DE LEGUMES	PANQUECA DE CARNE	PURÊ DE BATATA	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO CAJÁ
QUARTA FEIRA	SOPA DE CARNE	FRANGO À PIZZAIOLA	FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO GOIABA
QUINTA FEIRA	CANJA	FALSO FILÉ A PARMEGIANA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	COM ALHO	CAFÉ, SUCO CAJÚ
SEXTA FEIRA	SOPA DE PEIXE	BIFE GUSADO COM BATATAS	MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO MANGA

3ª SEMANA DO MÊS - CARDÁPIO PARA O JANTAR

DIAS DA SEMANA	ENTRADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	BEBIDA
SEGUNDA FEIRA	SOPA DE FEIJÃO	BIFE DE PANELA	FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS	DE LEITE	CAFÉ, SUCO ACEROLA
TERÇA FEIRA	MACAXEIRA COZIDA	CARNE GUISADA EM CUBOS	MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO	COM ALHO	CAFÉ, SUCO CAJÚ
QUARTA FEIRA	SOPA DE FRANGO	FRANGO AO FORNO AO MOLHO DE TOMATE	FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO MARACUJÁ
QUINTA FEIRA	CANJA	FALSO FILÉ A PARMEGIANA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	COM ALHO	CAFÉ, SUCO GOIABA
SEXTA FEIRA	PÃO FRANCÊS	CARNE MOIDA	FAROFA DE CUSCUZ C/SALSICHA	BRANCO	CAFÉ, SUCO ACEROLA

4ª SEMANA DO MÊS - CARDÁPIO PARA O JANTAR

DIAS DA SEMANA	ENTRADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	BEBIDA
SEGUNDA FEIRA	SOPA DE LEGUMES	FRANGO AO FORNO	MACARRÃO PARAFUSO AO MOLHO DE TOMATE COM AZEITONAS	COM ALHO	CAFÉ, SUCO MANGA
TERÇA FEIRA	SOPA DE FRANGO	ISCA DE CARNE COM CALABRESA	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS	DE LEITE	CAFÉ, SUCO ACEROLA
QUARTA FEIRA	SOPA DE CARNE	STROGONOFF DE FRANGO	ESPAGUETE AO SUGO	COM ALHO	CAFÉ, SUCO CAJÚ
QUINTA FEIRA	MACAXEIRA COZIDA	BIFE DE PANELA COM CENOURA	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS	CHINÊS	CAFÉ, SUCO GOIABA
SEXTA FEIRA	SOPA DE CARNE	PANQUECA DE FRANGO	ESPAGUETE AO SUGO	COM ALHO	CAFÉ, SUCO CAJÁ

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

As refeições serão preparadas e servidas observando os cardápios previamente aprovados e de acordo com as seguintes descrições:

SALADAS	Opções de saladas com no mínimo 05 (cinco) componentes, sendo pelo menos um tipo de folhoso cru e um tipo de vegetal amarelo, cozido ou cru, pimentão, cheiro verde e cebola não serão considerados componentes, mas condimentos.
PRATO PRINCIPAL	Carnes variadas em suas diversas preparações (grelhadas, assadas, cozidas, fritas, empanadas, etc), devendo ser de primeira qualidade, com fornecimento diário de, pelo menos, duas opções.
GUARNIÇÃO	Variada, com produtos de primeira qualidade.
ARROZ E FEIJÃO	Do tipo 1, nas suas diferentes formas de preparo e apresentação.
BEBIDA	Será servido, às refeições, devendo apresentar sabor diversificado, não integrando o preço da refeição.

2.3. CARDÁPIOS:

Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, confeccionadas e balanceadas por um nutricionista, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica. Os cardápios do almoço e jantar poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

3. DAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS,

3.1. REGRAS GERAIS

3.1.1. A licitante vencedora receberá o espaço físico, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com a adequação e/ou reformas do espaço e montagem da estrutura necessária à execução dos serviços, objeto da licitação tais como móveis equipamentos e outros.

3.1.2. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

3.1.3. As atividades exercidas pela CONTRATADA não poderão prejudicar as atividades fim ou funcionamento da CONTRATANTE.

3.1.4. Fica vedado à licitante vencedora ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área, local destinado à prestação de serviços, objeto desta licitação, bem como utilizá-la para fim diverso do previsto;

3.1.5. A avaliação da capacidade de suprimento físico energético (energia elétrica, gás GLP e água) deverá basear-se em parecer técnico emitido pelo setor designado pela CONTRATANTE e também da Empresa licitante vencedora.

3.1.6. Para ligações telefônicas externas/internas e interurbanas, a licitante vencedora deverá providenciar, por sua conta, instalação/ desinstalação de uma linha telefônica;

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

3.1.7. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, que será consumido, no atendimento do objeto desta licitação.

3.1.8. A licitante vencedora deverá se responsabilizar pela manutenção preventiva e corretiva de todo equipamento e instalações destinadas a operacionalização das atividades, objeto desta LICITAÇÃO, e manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

3.1.9. A execução deverá ser realizada por pessoal qualificado, ficando a CONTRATADA, totalmente responsável pelas despesas com a prestação dos serviços de adequação/reformas necessárias.

3.1.10 Ao final da vigência do contrato, inclusive no caso de rescisão, a CONTRATADA deverá devolver os espaços cedidos. Havendo necessidade de adequação dos espaços cedidos, as respectivas benfeitorias, de prévia e expressa autorização da CONTRATANTE, ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título.

3.1.11 A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante:

- A utilização das dependências, cedida pela CONTRATANTE, onde a alimentação será posicionada e distribuída pela CONTRATADA;

- O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária e outros preceitos legais;

- Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, na execução dos serviços;

- Será de responsabilidade da CONTRATADA a manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética da CONTRATANTE.

3.1.12 A prestação de serviços de nutrição e alimentação, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

3.1.13 Os acompanhamentos que farão parte das refeições deverão ser servidos **CONFORME TABELA**

- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;
- Posicionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela.

3.1.14 A empresa vencedora deverá apresentar cardápio semanal, de acordo com a proposta do Edital (cardápio da UEPB).

3.1.15 Os uniformes e os Equipamentos de Proteção Individual – **EPI** serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

3.1.16 A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um (a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do instrumento Contratual e das orientações da UEPB, e Vigilância Sanitária.

3.1.17 Normas de Higiene:

- a) Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas.
- b) Conservar os uniformes sempre limpos e completos – gorro ou touca; bata, calça comprida, sapato ou bota, avental, luvas de proteção, máscara (quando necessário).
- c) Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos.
- d) Retirar os anéis, aliança, relógio ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.
- e) Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc...
- f) É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório.
- g) É obrigatório manter máxima higiene dentro do refeitório.
- h) É terminantemente proibido a venda de **BEBIDA ALCOÓLICA**.

3.1.18 As empresas deverão elaborar planilha de custo, discriminando no custo da refeição qual é o equivalente à mão-de-obra e quanto corresponde ao material.

3.2 ADEQUAÇÕES/REFORMAS DAS INSTALAÇÕES

3.2.1. Havendo necessidade de adequação e/ou reforma dos espaços cedidos bem como das instalações, a CONTRATADA deverá apresentar um Plano de Contingência, a fim de evitar a descontinuidade da prestação de serviço, objeto desta licitação, e a interferência no funcionamento dos outros serviços pertencentes à CONTRATANTE.

3.2.2. A CONTRATADA deverá utilizar mão-de-obra qualificada para os serviços de adequação/reformas, que se fizerem necessários.

3.2.3. Os projetos básicos e executivos deverão ser encaminhados a Vigilância Sanitária, pela CONTRATADA para aprovação, antes da execução da obra, em formato apropriado e em CAD.

3.2.4. A execução deverá ser realizada, plenamente de acordo com o estipulado pela Vigilância Sanitária Municipal ou estadual, após sua aprovação.

3.3. MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

3.3.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação.

3.3.2. Apresentar, sempre que solicitado pelo Gestor do Contrato, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços.

3.3.3. Os mobiliários deverão ser ergonômicos de acordo com a NR – 17, e ser de materiais laváveis e adquiridos de acordo com o espaço existente.

3.3.4. A CONTRATADA deverá fornecer todo material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Direção, amostras:

- Copo descartável, em material plástico, atóxico, 250ml;
- Guardanapo, branco;

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

- Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa;

- Outros...

3.3.5. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens integras próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

3.3.6. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres, conchas.

3.3.7. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

3.3.8. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

3.3.9. As refeições deverão ser servidas em bandeirão inox;

3.4. LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS AMBIENTES, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS E HIGIENE PESSOAL

3.4.1. É de responsabilidade da CONTRATADA a execução, supervisão, treinamentos de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higiene pessoal.

3.4.2. É de total responsabilidade da contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal.

3.4.3. A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa, ou similar panos de copa, cozinha e esfregões, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros.

3.4.4. Relação dos EQUIPAMENTOS:

EQUIPAMENTOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	QDE
01	BALANÇA ELETRÔNICA COM CAPACIDADE DE 30KG, BATERIA INTERNA, FUNÇÃO TARA, PRATO EM INOX, SAIDA PARA IMPRESSORA	01
02	BEBEDOURO COLUNA CONJUGADO, ACABAMENTO EM INOX, CAPACIDADE MÍNIMA DE 4,1 LITROS PARA RESFRIAMENTO, SISTEMA INTERNO DE FILTRO, CONTROLADOR DE TEMPERATURA.	01
03	CAFETEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA COM CAPACIDADE DE 4 LITROS DE CAFÉ. POTÊNCIA DE 900W. RESERVATÓRIO DE ÁGUA DE 10 LITROS. TORNEIRAS DE ÁGUA E CAFÉ. NÍVEIS VISÍVEIS DE ÁGUA E CAFÉ	01
04	CHAPA QUENTE A GÁS DE SOBREPOR DE NO MÍNIMO 0,70x0,75x0,85CM CORPO EM AÇO INOX.	02
05	ESTANTE EM AÇO INOX, GRADEADA COM 04 PRATELEIRAS, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS	01
06	ESTANTE EM AÇO INOX, PERFURADA COM 4 PRATELEIRAS, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS	01
07	FORNO INDUSTRIAL COM 02 GRADES INTERNAS. CORPO E GUILHOTINA PINTADOS E FRENTE EM INOX	01
08	FREEZER DUPLA AÇÃO DE NO MÍNIMO 410 LITROS – MODELO HORIZONTAL	03
09	FRITADEIRA ELÉTRICA DE SOBREPOR, COM DOIS RECIPIENTE DE 4,5	01

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

	LITROS NO MÍNIMO	
10	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO EM INOX, CAPACIDADE DE 08 LITROS NO MÍNIMO, PÉS DE BORRACHA ANTI-VIBRAÇÃO	01
11	MÁQUINA PARA SERVIR SUCO, REFRESQUEIRA INDUSTRIAL COM 01 CUBA DE ACRÍLICO DE 15 LITROS NO MÍNIMO. SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ, DEPÓSITO (CUBA) EM POLICARBONATO CRISTAL INJETADO, TORNEIRAS DESMONTÁVEIS EM POLICARBONATO INJETADO, TERMOSTATO DE TEMPERATURA	01
12	PROCESSADOR / PREPARADOR DE ALIMENTOS – MOD INDUSTRIAL, COM 06 DISCOS DE PREPARAÇÃO (RALA, FATIA, CORTA E DESFIA) COM ESTRUTURA EM ALUMÍNIO ANODIZADO, DISCO EM INOX. CAPACIDADE DE NO MÍNIMO DE 06 LITROS	01
13	REFRIGERADOR DUPLEX FROSTFREE, NO MÍNIMO 400 LITROS	01

3.4.5. Relação dos UTENSÍLIOS:

UTENSÍLIOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	QDE
01	ABRIDOR DE GARRAFA, REFORÇADO EM AÇO INOX	01 PÇ
02	ABRIDOR DE LATA, REFORÇADO EM INOX	01 PÇ
03	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO RETANGULAR COM BORBAS EM ALUMÍNIO POLIDO RESISTENTE	04 PÇ
04	BACIA PLÁSTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE CANELADA – CAPACIDADE 13 LITROS NO MÍNIMO	02 PÇ
05	BACIA PLÁSTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE CANELADA – CAPACIDADE 08 LITROS NO MÍNIMO	02 PÇ
06	BACIA PLÁSTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE CANELADA – CAPACIDADE 34 LITROS NO MÍNIMO	02 PÇ
07	BALDE PLÁSTICO DE PRIMEIRA QUALIDADE RESISTENTE – CAPACIDADE 20 LITROS NO MÍNIMO	02 PÇ
08	CAÇAROLA COM TAMPA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM ALÇAS EM ALUMÍNIO – CAPACIDADE 31 LITROS	02 PÇ
09	CAÇAROLA COM TAMPA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM ALÇAS EM ALUMÍNIO – CAPACIDADE 10 LITROS	01 PÇ
10	CAÇAROLA COM TAMPA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM ALÇAS EM ALUMÍNIO – CAPACIDADE 24 LITROS	02 PÇ
11	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESISTENTE E TRANSPARENTE – CAPACIDADE 10 LITROS, PARA ARMAZENAR ALIMENTOS	02 PÇ
12	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM FECHOS NA TAMPA – CAPACIDADE 29 LITROS, PARA ARMAZENAR ALIMENTOS	02 PÇ
13	CAIXA PLÁSTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM FECHOS NA TAMPA – CAPACIDADE 04 LITROS, PARA ARMAZENAR ALIMENTOS	02 PÇ
14	CALDEIRÃO COM TAMPA EM ALUMÍNIO FUNDIDO POLIDO, ALÇAS EM MADEIRA – CAPACIDADE 9 LITROS	02 PÇ

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

15	COADOR DE PANO PARA CAFÉ, EM TECIDO ESPECIAL, COM ARO DE APOIO E CABO – TAM GRANDE	01 PÇ
16	COLHER GRANDE EM AÇO INOX RESISTENTE, LINHA HOTEL, COM PEGADOR EM INOX	03 PÇ
17	CONCHA GRANDE EM ALUMÍNIO RESISTENTE, LINHA HOTEL	04 PÇ
18	COPO DE VIDRO TRADICIONAL, MODELO AMERICANO, TRANSPARENTE, VIDRO CANELADO – CAPACIDADE 200ML	200 PÇ
19	CUBA EM INOX PARA BALÇÕES TÉRMICOS	06 PÇ
20	CUSCUZEIRA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL	03 PÇ
21	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM FUROS NA BASE E LATERAIS PARA ESCORRER A ÁGUA E COM ALÇAS	02 PÇ
22	ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, PEGADOR EM ALUMÍNIO	02 PÇ
23	ESPREMEDOR DE ALHO MANUAL EM INOX REFORÇADO, COM CABO ANATÔMICO EM INOX, SISTEMA DE AUTO LIMPEZA	01 PÇ
24	FACA DE CHURRASCO EM INOX DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM SERRILHA	04 PÇ
25	FACA DE COZINHA EM AÇO CARBONO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CABO EM POLIPROPILENO, PARA USO GERAL	02 PÇ
26	FACA DE MESA EM INOX DE PRIMEIRA QUALIDADE, AÇO INOXIDÁVEL	200 PÇ
27	GARFO DE MESA EM INOX DE PRIMEIRA QUALIDADE, AÇO INOXIDÁVEL	200 PÇ
28	GARFO EM INOX PARA CHURRASCO, CABO EM INOX, TOTALMENTE EM INOX POLIDO DE PRIMEIRA LINHA	02 PÇ
29	JOGO DE MANTIMENTOS EM ALUMÍNIO POLIDO, COMPOSTO DE 05 PÇS (POTES)	01 PÇ
30	JOGO DE PENEIRAS, LINHA DOMÉSTICA COM 02 PEÇAS EM AÇO INOX	01 PÇ
31	LIXEIRA PLÁSTICA REFORÇADA COM PEDAL – CAPACIDADE 50 LITROS	01 PÇ
32	LIXEIRA PLÁSTICA REFORÇADA COM PEDAL – CAPACIDADE 100 LITROS	01 PÇ
33	PANELA DE PRESSÃO, MODELO INDUSTRIAL, EM ALUMÍNIO REFORÇADO – CAPACIDADE 21 LITROS, POSSUI SISTEMA ESPECIAL DE SEGURANÇA E VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO, APROVADA PELO INMETRO	02 PÇ
34	PEGADOR MULTIUSO TOTALMENTE EM AÇO INOX POLIDO, MATERIAL DE PRIMEIRA QUALIDADE	02 PÇ
35	PLACA DE POLIETILENO PARA CORTAR CARNE, ATÓXICA	03 PÇ
36	PORTA QUARDANAPO DE PAPEL EM INOX POLIDO DE MESA EM PÉ RETANGULAR	40 PÇ
37	POTE PLÁSTICO COM TAMPA TRANSPARENTE – CAPACIDADE 4 LITROS	03 PÇ
38	BANDEJÃO INOX PRIMEIRA LINHA COM 6 DIVISÓRIAS	200 PÇ
39	RALO EM INOX, COM CABO PLÁSTICO - 04 FACES	02 PÇ
40	RODO LAVA, ENXUGA, CONVENCIONAL, EMBORRACHADO DUPLO	02 PÇ
41	TACHO EM FERRO, COM ALÇAS – CAPACIDADE DE 14 LITROS	02 PÇ
42	VASSORA DE FIBRA RESISTENTE CONVENCIONAL - EXTRA	02 PÇ



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

3.4.6. Relação dos MOBILIÁRIOS:

MOBILIÁRIOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	QDE
01	CADEIRA FIXA PARA REFEITÓRIO – CAPACIDADE 110 KG ASSENTO E ENCOSTO EM PLÁSTICO DE ALTA RESISTENCIA POLIPROPILENO ANATÔMICO, PERNA E BASE DO ENCOSTO EM ACABAMENTO TUBULAR CROMADO, PINTURA ELETROSTÁTICA	160
02	MESA QUADRADA PARA REFEITÓRIO COM 04 LUGARES NO MÍNIMO, TAMPO REVESTIDO EM FÓRMICA LISA NA COR BRANCA, ESTRUTURA DE APOIO EM AÇO INOX	40

4 - CONDIÇÕES COMERCIAIS

4.1 – Prestação dos serviços: Restaurante Universitário – Rua Baraúnas, Nº 351 – Térreo, Bairro Universitário, CEP: 58429-500 Campina Grande-PB. HORÁRIO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, HORÁRIO DAS REFEIÇÕES: **ALMOÇO**: 11 às 13h30 e **JANTAR** : 17h30 às 19h00

4.2 – Validade da proposta: 60 dias

4.3 – Prazo de pagamento: O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira - SIAFI/PB, a crédito do beneficiário, no prazo de 20 dias corridos da data de aceitação do bem, pela CONTRATANTE, acompanhado dos documentos fiscais devidamente atestados.

4.4 – Para as empresas com sede fora do Estado da Paraíba, em obediência ao que preceitua a Decreto Estadual nº 20.210/98, o qual observa o princípio constitucional da isonomia, aludido no caput do artigo 3º da Lei 8.666/93, será acrescidos em suas **propostas de preços inicial, no Banco do Brasil**, a diferença da alíquota do ICMS. Neste caso, **o LICITANTE deverá informar, em sua proposta, a alíquota do ICMS em vigor no seu Estado.**

4.5 – De acordo com o que preceitua o Decreto nº 24.755 de 29 de dezembro de 2003, é concedido aos Órgãos da Administração Pública Estadual a isenção de ICMS nas operações relativas a aquisição de bens, mercadorias e serviços, ficando condicionado o valor de isenção do ICMS ao desconto no preço do valor equivalente ao imposto dispensado.

4.6 – **Nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos inclusive a diferença do ICMS entre os Estados, para as empresas com sede fora do Estado da Paraíba, se for o caso, os encargos sociais, despesas com frete e quaisquer outros que porventura recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos.**

Local e Data,

Assinatura do Diretor ou Representante Legal



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO II

**MODELO DA MINUTA DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO
AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

(em papel timbrado da licitante)

DECLARO(AMOS), para os devidos fins, que tomei(amos) conhecimento de todas as informações constantes do edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011 / 2020 – UEPB / CPL**, inclusive as relativas ao Sistema de Registro de Preços.

Declaro(amos), ainda que atendemos a todas exigências habilitatórias e que detenho(emos) capacidade técnico operacional (instalações, aparelhamento e pessoal) para fornecimento do(s) objeto(s) para o(s) qual(is) apresentamos proposta.

Local e data,

Assinatura do Diretor ou Representante Legal

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

- Nome ou razão social
- CPF/CNPJ
- Endereço, telefone e Fax
- Nome e identificação do representante legal.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO III

MINUTA DE PROCURAÇÃO

(em papel timbrado da licitante)

P R O C U R A Ç Ã O

A _____ CNPJ/MF N.º..... , com sede à, neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), pelo presente Instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto a Universidade Estadual da Paraíba (ou de forma genérica: para junto aos órgãos públicos federais, estaduais e municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 011 / 2020, PROCESSO Nº 00.581 / 2020**, da UEPB (ou de forma genérica para licitações em geral), usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo, ainda, substabelecer esta a outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso.

Local e Data,

Assinatura do Diretor ou Representante Legal

- 1) RECONHECER FIRMA(S).
- 2) Anexar cópia da carteira de Identidade



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS

DECLARAÇÃO
(em papel timbrado da empresa)

....., inscrito no CNPJ N.º, por intermédio do seu representante legal, Sr. (a), portador (a) de carteira de identidade N.º do CPF N.º DECLARA, que não tem contra si fatos impeditivos para sua habilitação ou que desabonem sua conduta, comprometendo-se a informar eventuais e futuras ocorrências neste sentido, sob as penas da lei.

Local e Data,

Assinatura do Diretor ou Representante Legal



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO V

DECLARAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR

(em papel timbrado da empresa)

D E C L A R A Ç Ã O

Ref. (Identificação da licitante)

....., inscrito(a) no CNPJ N.º, por
intermédio do seu representante legal, o(a)
Sr.(a)....., portador(a) da carteira de
Identidade N.º..... DECLARA, para fins do dispositivo no inciso V do art.
27 da Lei N.º 9.854 de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na
condição de menor aprendiz.

Local e Data,

Assinatura do Diretor ou Representante Legal



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO VI

**DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E
EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

(em papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO

_____ Inscrita no CNPJ Nº. _____. Por intermédio de seu representante legal Sr. (a) _____ portador (a) da Carteira de Identidade Nº. _____ e CPF Nº. _____. DECLARA, para os devidos fins legais ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos da legislação vigente.

Local e Data,

Assinatura do Diretor ou Representante Legal



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO VII

MINUTA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 011/ 2020

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00.581/2020

REGISTRO NA CGE N.º. _____

Aos zxyz dias do mês de zxyz do ano de dois mil e zxyz, na sala de reuniões da Comissão Permanente de licitação, localizada na Av. das Baraúnas, 351, 3º. Andar, Bodocongó, Campina Grande-PB, a **UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**, daqui em diante designado meramente **UEPB**, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 12.671.814/0001-37, neste ato representado pelo Reitor, Prof. **ANTONIO GUEDES RANGEL JUNIOR**, portador da Carteira de Identidade RG N.º 96002438580 SSP-CE e do CPF/MF N.º 324.462.094-91, de acordo com as atribuições que lhe foi conferido, em conformidade com o resultado do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 011 / 2020**, resolve, nos termos da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, bem como da Lei 10.520/02 e dos Decretos Estadual 24.649/2003 e 26.375/2005, **REGISTRAR OS PREÇOS** para eventual **AQUISIÇÃO DE ZXYZZXYZZXYZZXYZZXYZZ**, das empresas que propôs os preços mais baixos, resolve registrar os preços nos seguintes termos:

EMPRESA VENCEDORA:

CNPJ:

Lote	ESPECIFICAÇÃO	Und	Quant	Preço Unitário Registrado	Preço Global
TOTAL: R\$ ZXYZZ (ZXYZZXYZZXYZZXYZZXYZZ)					



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

EMPRESA VENCEDORA:

CNPJ:

Lote	ESPECIFICAÇÃO	Und	Quant	Preço Unitário Registrado	Preço Global
TOTAL: R\$ ZXZXZX (ZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZX)					

EMPRESA VENCEDORA:

CNPJ:

Lote	ESPECIFICAÇÃO	Und	Quant	Preço Unitário Registrado	Preço Global
TOTAL: R\$ ZXZXZX (ZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZX)					

Os Lotes nºs: ZX, ZX, ZX, ZX, ZX, ZX, ZX, ZX e ZX, foram cancelados por não termos obtido cotações e por estarem superfaturados.

A PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS IMPORTA O VALOR GLOBAL DE R\$ ZXZXZXZ (ZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZ) .

CLÁUSULA I - DA VALIDADE DOS PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá a vigência inicial de ZXZX (ZXZXZX) meses, a partir da sua publicação no D.O.E – Diário Oficial do Estado, podendo, conforme Edital, ter a vigência prorrogada por períodos inferiores ou por período igual ao inicial, limitando-se sua vigência total pelo prazo de 12 (meses) .

A existência de preços registrados não obriga a UEPB a adquirir o material, sendo facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO

MINUTA DO CONTRATO N.º _____

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 011 / 2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 00.581/2020
REGISTRO DE PREÇOS
REGISTRO NA CGE N.º. _____

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI
CELEBRAM A UNIVERSIDADE ESTADUAL DA
PARAIBA – UEPB E A

PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE
FORNECIMENTO CONTÍNUOS DE REFEIÇÕES,
NA FORMA ABAIXO:

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA-UEPB**, localizada na Rua Baraúnas, 351, Bairro Universitário, Campina Grande, CEP. 58429-500, inscrita no CNPJ sob nº 12.671.814/0001-37, neste ato representado pelo Reitor **Prof. ANTONIO GUEDES RANGEL JUNIOR**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade RG nº 96002438580 SSP-CE, inscrito no CPF/MF sob o nº 324.462.094-91, residente e domiciliado na cidade de Campina Grande - PB, doravante denominada simplesmente de **CONTRATANTE** e, de outro lado, a Firma _____, CGC N.º _____, com sede a Rua _____, neste ato representada legalmente por _____, residente e domiciliado a Rua _____, portador do RG nº _____, CPF: _____, doravante denominada simplesmente de **CONTRATADA**, tem entre si justo e acertado, por força do presente instrumento, que será regido pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas modificações posteriores, pela Lei Federal 10.520 de 17 de julho de 2002 e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS, TIPO BANDEJÃO PARA ALUNOS BOLSISTAS DO PROGRAMA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS I DA UEPB, CAMPINA GRANDE – PB, E ALUNOS EM CARÁTER ESPECIAL, MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DA REITORIA, PARA A UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA - UEPB.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E ESPECIFICAÇÃO

O preço global do **ESTIMADO** presente contrato é de R\$ _____ (_____)
no qual já estão incluídas todas as despesas especificadas na proposta da CONTRATADA, sendo os seguintes preços unitários por item:

LOTE 01	UNID	ESPECIFICAÇÃO	QDE	PREÇO UNITÁRIO (R\$)	VALOR GLOBAL (R\$)
01.1	UNID	Prestação de serviços contínuos para o fornecimento de refeições individuais tipo BANDEJÃO com no mínimo 600 (seiscentos) gramas, de segunda a sexta, conforme cardápio constante no ANEXO I. O BANDEJÃO será destinados aos alunos bolsistas do Programa Restaurante universitário do CAMPUS I da UEPB, Campina Grande – PB, e alunos visitantes em caráter especial mediante autorização - ALMOÇO	450		
01.2	UNID	Prestação de serviços contínuos para o fornecimento de refeições individuais tipo BANDEJÃO com no mínimo 600 (seiscentos) gramas, de segunda a sexta, conforme cardápio constante no ANEXO I. O BANDEJÃO será destinados aos alunos bolsistas do Programa Restaurante universitário do CAMPUS I da UEPB, Campina Grande – PB, e alunos visitantes em caráter especial mediante autorização - JANTAR	150		
TOTAL DO ITEM 01 – R\$					

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os preços propostos serão fixos e **IRREAJUSTÁVEIS** pelo período de 12 (doze) meses, a contar da vigência do Contrato ou último reajuste na forma do § 1º, do art. 28, da Lei 9.069/95.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A licitante vencedora poderá vender refeições à comunidade Universitária de uma maneira geral (professores, alunos, funcionários e etc.), desde que seja nas mesmas condições oferecidas aos alunos bolsistas do Programa Restaurante Universitário.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ADEQUAÇÃO DOS PREÇOS E DO REAJUSTE

I - O valor contratado poderá ser revisto, antes do prazo previsto para repactuação, com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea “d”, inciso II, art. 65 da Lei nº. 8.666/93, mediante solicitação formal do CONTRATADO, obedecida a seguinte condição:

II - As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de planilha analítica e documentos que comprove a superveniência de fatos imprevisíveis, ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária ou extracontratual, porém de consequência incalculáveis, demonstrando seu impacto nos custos do contrato.

III - Fica estabelecido que, a cada período de 12 (doze) meses, o preço, apresentado na Proposta, da **CONTRATADA**, serão reajustados, com base no IGP-M, considerando-se a data base do presente Instrumento e a data de vencimento do período de 12 (doze) meses correspondentes.

CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL E CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1. Local da prestação dos serviços: Restaurante Universitário – Rua Baraúnas, Nº 351 – Térreo, Bairro Universitário, CEP: 58429-500, Campina Grande-PB. HORÁRIO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA, HORÁRIO DAS REFEIÇÕES: ALMOÇO: 11 às 13:30 horas e JANTAR : 17:30 horas às 19:00 horas.

2 - A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante:

2.1 A utilização das dependências, cedida pela CONTRATANTE, onde a alimentação será posicionada e distribuída pela CONTRATADA;

2.2 O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária e outros preceitos legais;

2.3 Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, na execução dos serviços;

2.4 Será de responsabilidade da CONTRATADA a manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética da CONTRATANTE.

3 - A prestação de serviços de nutrição e alimentação, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

3.1 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

3.2 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

3.3 Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;

3.4 Posicionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

3.5 Coleta de amostras da alimentação preparada;

3.6 Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela.

3.7 A empresa vencedora deverá apresentar cardápio semanal, de acordo com a proposta do cardápio da UEPB.

3.8 Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

3.9 A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um (a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do instrumento Contratual e das orientações da UEPB, e Vigilância Sanitária.

3.10 Normas de Higiene:

3.10.1 Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas.

3.10.2 Conservar os uniformes sempre limpos e completos – gorro ou touca; bata, calça comprida, sapato ou bota, avental, luvas de proteção, máscara (quando necessário).

3.10.3 Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos.

3.10.4 Retirar os anéis, aliança, relógio ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.

3.10.5 Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc...

3.10.6 É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório.

3.10.7 É obrigatório manter máxima higiene dentro do refeitório.

3.10.8 É terminantemente proibida a venda de BEBIDA ALCOÓLICA.

4. Horário das Refeições:

ALMOÇO: 11h00 às 13h30

JANTAR: 17h30 às 19h00

5. Refeições

Regras gerais

6.1 Preparo das Refeições

6.1.1 Regras Gerais

Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da contratante.

A elaboração da alimentação deve ser dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a:

- Valor energético;
- Tipos de alimentos e preparações destes;

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

- Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja: odor, sabor e textura;
- Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio;
- Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;
- Considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão Fiscalizador Municipal.
- Arroz tipo 1 (um), longo, brilhando;
- Feijão novo tipo 1 (um), com umidade até 15% (quinze por cento);
- Massas com ovos, de primeira qualidade;
- Pó para pudim com leite em sua composição;
- Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- Folhosos de Primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

6.2 Composição das Refeições (Produtos de 1ª qualidade)
(PROPOSTA DE CARDÁPIO)

1ª SEMANA DO MÊS – CARDÁPIO PARA O ALMOÇO							
DIAS DA SEMANA	SALADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	FEIJÃO	SOBREMESA	SUCO
SEGUNDA FEIRA	COZIDA	ISCA DE FRANGO ACEBOLADO NA CHAPA, CARNE GUISADA	PIRÃO DE CARNE	COM ALHO	CARIOCA	PINGO DE LEITE	ACEROLA
TERÇA FEIRA	REPOLHO ROXO, BRANCO E ABACAXI	FRANGO XADREZ, BIFE ACEBOLADO NA CHAPA	ESPAGUETE AO SUGO	BRANCO	PRETO	GELATINA	CAJÁ
QUARTA FEIRA	VINAGRETE	STROGONOFF DE CARNE, FILÉ DE FRANGO GRELHADO	ARRUMADINH O	À GREGA	MASSACAR	MELANCIA	GOIABA
QUINTA FEIRA	SALPICÃO	CARNE AO MOLHO BARBECUE LINGUIÇA ACEBOLADA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	ARROZ COM CEBOLINHA	PRETO	MAMÃO	CAJÚ
SEXTA FEIRA	ALFACE; BETERRABA E PEPINO	FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO DE	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM	COLORIDO	CARIOCA	MOUSSE DE MARACUJÁ	MANGA

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

		COCO FRANGO NO FORNO	VERDURAS				
--	--	----------------------------	----------	--	--	--	--

2ª SEMANA DO MÊS – CARDÁPIO PARA O ALMOÇO

DIAS DA SEMANA	SALADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	FEIJÃO	SOBREMESA	SUCO
SEGUNDA FEIRA	ALFACE; TOMATE E PEPINO	STROGONOFF DE FRANGO, ISCA DE CARNE ACEBOLADA	PURÊ DE BATATA	COM ALHO	PRETO	DOCE DE GOIABA	CAJÁ
TERÇA FEIRA	REPOLHO ROXO, BRANCO E ABACAXI	BIFE DE PANELA ISCA DE FRANGO NA CHAPA	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM CHARQUE VERDURAS	À GREGA	CARIOCA	LARANJA	ACEROLA
QUARTA FEIRA	VINAGRETE	FILÉ DE MERLUZA CROCANTE, FILÉ DE FRANGO NA CHAPA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	COM CENOURA	CARIOCA	PINGO DE LEITE	CAJÚ
QUINTA FEIRA	ALFACE, TOMATE, PEPINO E MANGA	BIFE DE PANELA E FRANGO AO FORNO	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS	ARROZ COM ALHO E CEBOLINHA	BAIÃO DE DOIS	MELÃO	ACEROLA
SEXTA FEIRA	COZIDA	FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO DE COCO, ISCA DE CARNE ACEBOLADA	FAROFA AGRIDOCE	CHOP SUEY	PRETO	PAÇOCA	MANGA

3ª SEMANA DO MÊS – CARDÁPIO PARA O ALMOÇO

DIAS DA SEMANA	SALADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	FEIJÃO	SOBREMESA	SUCO
SEGUNDA FEIRA	CENOURA, COUVE E REPOLHO	ESCONDIDINH O DE CARNE MOIDA, FRANGO AO FORNO	ESPAGUETE AO SUGO	COLORIDO	CARIOCA	DOCE DE GOIABA	ACEROLA
TERÇA FEIRA	ALFACE, TOMATE, REPOLHO ROXO E MANGA	CREME DE FRANGO, BIFE ACEBOLADO NA CHAPA	FAROFA DOURADA	ARROZ COM CEBOLINHA	PRETO	MOUSSE DE CHOCOLATE	CAJÚ
QUARTA FEIRA	COZIDA	FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO DE COCO, FILÉ DE FRANGO NA CHAPA	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM CHARQUE, CALABRESA E VERDURAS	COM CENOURA	CARIOCA	MELÂNCIA	MARACUJÁ
QUINTA	ALFACE;	BIFE DE	PARAFUSO	COM ALHO	PRETO	LARANJA	GOIABA

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

FEIRA	CENOURA E PEPINO	PANELA E FRANGO GRELHADO COM CALABRESA	COLORIDO				
SEXTA FEIRA	VINAGRETE	FRANGO À PIZZAIOLO	PURÊ DE BATATA	COM CENOURA E VAGEM	CARIOCA	PAÇOCA	ACEROLA

4ª SEMANA DO MÊS – CARDÁPIO PARA O ALMOÇO

DIAS DA SEMANA	SALADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	FEIJÃO	SOBREMESA	SUCO
SEGUNDA FEIRA	COZIDA	STROGONOFF DE CARNE, FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM CALABRESA	ARRUMADINHO	COLORIDO	MASSACAR	PINGO DE LEITE	MANGA
TERÇA FEIRA	SALPÍCIO	CARNE AO MOLHO BARBECUE, FRANGO AO FORNO	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	COM ALHO	PRETO	LARANJA	ACEROLA
QUARTA FEIRA	VINAGRETE	ISCA DE CARNE ACEBOLADA NA CHAPA, FRANGO XADREZ	PURÊ DE BATATA	À GREGA	CARIOCA	MOUSSE DE MARACUJÁ	CAJÚ
QUINTA FEIRA	ALFACE; CENOURA E PEPINO	FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA E CARNE GUISADA EM CUBOS	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS	COM ALHO	CARIOCA	BANANA	GOIABA
SEXTA FEIRA	ABOBRINHA REFOGADA	CREME DE FRANGO, BISTECA SUINA NO FORNO	MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO	ARROZ COM CEBOLINHA	PRETO	DOCE DE GOIABA	CAJÁ

1ª SEMANA DO MÊS - CARDÁPIO PARA O JANTAR

DIAS DA SEMANA	ENTRADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	BEBIDA
SEGUNDA FEIRA	MACAXEIRA COZIDA	BIFE DE PANELA	MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO ACEROLA
TERÇA FEIRA	PANQUECA DE CARNE	FRANGO À PIZZAIOLO	PURÊ DE BATATA	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO CAJÁ
QUARTA FEIRA	CANJA	FALSO FILÉ A PARMEGIANA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO GOIABA
QUINTA FEIRA	SOPA DE CARNE	FRANGO AO FORNO	MUNGUZÁ DOCE	COM ALHO	CAFÉ, SUCO CAJÚ
SEXTA FEIRA	SOPA DE PEIXE	STROGONOFF DE FRANGO	FAROFA DE CUSCUZ C/BACON	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO MANGA

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

2ª SEMANA DO MÊS - CARDÁPIO PARA O JANTAR					
DIAS DA SEMANA	ENTRADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	BEBIDA
SEGUNDA FEIRA	MACAXEIRA COZIDA	BIFE DE PANELA	FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS E BATATA DOCE	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO ACEROLA
TERÇA FEIRA	SOPA DE LEGUMES	PANQUECA DE CARNE	PURÊ DE BATATA	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO CAJÁ
QUARTA FEIRA	SOPA DE CARNE	FRANGOÀ PIZZAIOLO	FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO GOIABA
QUINTA FEIRA	CANJA	FALSO FILÉ A PARMEGIANA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	COM ALHO	CAFÉ, SUCO CAJÚ
SEXTA FEIRA	SOPA DE PEIXE	BIFE GUSADO COM BATATAS	MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO MANGA

3ª SEMANA DO MÊS - CARDÁPIO PARA O JANTAR					
DIAS DA SEMANA	ENTRADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	BEBIDA
SEGUNDA FEIRA	SOPA DE FEIJÃO	BIFE DE PANELA	FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS	DE LEITE	CAFÉ, SUCO ACEROLA
TERÇA FEIRA	MACAXEIRA COZIDA	CARNE GUISADA EM CUBOS	MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO	COM ALHO	CAFÉ, SUCO CAJÚ
QUARTA FEIRA	SOPA DE FRANGO	FRANGO AO FORNO AO MOLHO DE TOMATE	FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS	COM CENOURA	CAFÉ, SUCO MARACUJÁ
QUINTA FEIRA	CANJA	FALSO FILÉ A PARMEGIANA	ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	COM ALHO	CAFÉ, SUCO GOIABA
SEXTA FEIRA	PÃO FRANCÊS	CARNE MOIDA	FAROFA DE CUSCUZ C/SALSICHA	BRANCO	CAFÉ, SUCO ACEROLA

4ª SEMANA DO MÊS - CARDÁPIO PARA O JANTAR					
DIAS DA SEMANA	ENTRADA	PRATO PRINCIPAL	GUARNIÇÃO	ARROZ	BEBIDA
SEGUNDA FEIRA	SOPA DE LEGUMES	FRANGO AO FORNO	MACARRÃO PARAFUSO AO MOLHO DE TOMATE COM AZEITONAS	COM ALHO	CAFÉ, SUCO MANGA
TERÇA FEIRA	SOPA DE FRANGO	ISCA DE CARNE COM CALABRESA	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS	DE LEITE	CAFÉ, SUCO ACEROLA
QUARTA FEIRA	SOPA DE CARNE	STROGONOFF DE FRANGO	ESPAGUETE AO SUGO	COM ALHO	CAFÉ, SUCO CAJÚ
QUINTA FEIRA	MACAXEIRA COZIDA	BIFE DE PANELA COM CENOURA	FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS	CHINÊS	CAFÉ, SUCO GOIABA
SEXTA FEIRA	SOPA DE CARNE	PANQUECA DE FRANGO	ESPAGUETE AO SUGO	COM ALHO	CAFÉ, SUCO CAJÁ

As refeições serão preparadas e servidas observando os cardápios previamente aprovados e de acordo com as seguintes discriminações:

SALADAS	Opções de saladas com no mínimo 05 (cinco) componentes, sendo pelo menos um tipo de folhoso cru e um tipo de vegetal amarelo, cozido ou cru, pimentão, cheiro verde e cebola não serão considerados componentes, mas condimentos.
----------------	---

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

PRATO PRINCIPAL	Carnes variadas em suas diversas preparações (grelhadas, assadas, cozidas, fritas, empanadas, etc), devendo ser de primeira qualidade, com fornecimento diário de, pelo menos, duas opções.
GUARNIÇÃO	Variada, com produtos de primeira qualidade.
ARROZ E FEIJÃO	Do tipo 1, nas suas diferentes formas de preparo e apresentação.
BEBIDA	Será servido, às refeições, devendo apresentar sabor diversificado, não integrando o preço da refeição.

6.3 CARDÁPIOS:

Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, confeccionadas e balanceadas por um nutricionista, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica. Os cardápios do almoço e jantar poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

7 DAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

7.1 REGRAS GERAIS

7.1.1 A licitante vencedora receberá o espaço físico, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com a adequação e/ou reformas do espaço e montagem da estrutura necessária à execução dos serviços, objeto da licitação tais como móveis equipamentos e outros.

7.1.2 Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

7.1.3 As atividades exercidas pela CONTRATADA não poderão prejudicar as atividades fim ou funcionamento da CONTRATANTE.

7.1.4 Fica vedado à licitante vencedora ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área, local destinado a prestação de serviços, objeto desta licitação, bem como utilizá-la para fim diverso do previsto;

7.1.5 A avaliação da capacidade de suprimento físico energético (energia elétrica, gás GLP e água) deverá basear-se em parecer técnico emitido pelo setor designado pela CONTRATANTE e também da Empresa licitante vencedora.

7.1.6 Para ligações telefônicas externas/internas e interurbanas, a licitante vencedora deverá providenciar, por sua conta, instalação/ desinstalação de uma linha telefônica;

7.1.7 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, que será consumido, no atendimento do objeto desta licitação.

7.1.8 A licitante vencedora deverá se responsabilizar pela manutenção preventiva e corretiva de todo equipamento e instalações destinadas a operacionalização das atividades, objeto desta LICITAÇÃO, e manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

7.1.9 A execução deverá ser realizada por pessoal qualificado, ficando a CONTRATADA, totalmente responsável pelas despesas com a prestação dos serviços de adequação/reformas necessárias.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

7.1.10 Ao final da vigência do contrato, inclusive no caso de rescisão, a CONTRATADA deverá devolver os espaços cedidos. Havendo necessidade de adequação dos espaços cedidos, as respectivas benfeitorias, de prévia e expressa autorização da CONTRATANTE, ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título.

8. ADEQUAÇÕES/REFORMAS DAS INSTALAÇÕES

8.1 Havendo necessidade de adequação e/ou reforma dos espaços cedidos bem como das instalações, a CONTRATADA deverá apresentar um Plano de Contingência, a fim de evitar a descontinuidade da prestação de serviço, objeto desta licitação, e a interferência no funcionamento dos outros serviços pertencentes à CONTRATANTE.

8.2. A CONTRATADA deverá utilizar mão-de-obra qualificada para os serviços de adequação/reformas, que se fizerem necessários.

8.3 Os projetos básicos e executivos deverão ser encaminhados a Vigilância Sanitária, pela CONTRATADA para aprovação, antes da execução da obra, em formato apropriado e em CAD.

8.4 A execução deverá ser realizada, plenamente de acordo com o estipulado pela Vigilância Sanitária Municipal ou estadual, após sua aprovação.

9. MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

9.1 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação.

9.2 Apresentar, sempre que solicitado pelo Gestor do Contrato, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços.

9.3 Os mobiliários deverão ser ergonômicos de acordo com a NR – 17, e ser de materiais laváveis e adquiridos de acordo com o espaço existente.

9.4 A CONTRATADA deverá fornecer todo material descartável, necessário a boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Direção, amostras:

- Copo descartável, em material plástico, atóxico, 250ml;
- Guardanapo, branco;
- Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa;
- Outros...

9.5 Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens integras próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

9.6 A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres, conchas.

9.7 Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

9.8 Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

9.9 As refeições deverão ser servidas em bandejão inox;

9.10 Os acompanhamentos que farão parte das refeições deverão ser servidos CONFORME TABELA constante no item 6.2 do presente instrumento.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

9.11 A prestação de serviços de nutrição e alimentação, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

- 9.11.1 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- 9.11.2 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- 9.11.3 Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;
- 9.11.4 Posicionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;
- 9.11.5 Coleta de amostras da alimentação preparada;
- 9.11.6 Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela.
- 9.11.7 A empresa vencedora deverá apresentar cardápio semanal, de acordo com a proposta do Edital (cardápio da UEPB).
- 9.11.8 Os uniformes e os Equipamentos de Proteção Individual – **EPI** serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.
- 9.11.9 A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um (a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do instrumento Contratual e das orientações da UEPB, e Vigilância Sanitária.

9.12 Normas de Higiene:

- 9.12.1 Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas.
 - 9.12.2 Conservar os uniformes sempre limpos e completos – gorro ou touca; bata, calça comprida, sapato ou bota, avental, luvas de proteção, máscara (quando necessário).
 - 9.12.3 Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos.
 - 9.12.4 Retirar os anéis, aliança, relógio ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.
 - 9.12.5 Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc...
 - 9.12.6 É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório.
 - 9.12.7 É obrigatório manter máxima higiene dentro do refeitório.
 - 9.12.8 É terminantemente proibida a venda de BEBIDA ALCOÓLICA.
- 9.13 As empresas deverão elaborar planilha de custo, discriminando no custo da refeição qual é o equivalente à mão-de-obra e quanto corresponde ao material.

10. LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS AMBIENTES, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS E HIGIENE PESSOAL

- 10.1 É de responsabilidade da CONTRATADA a execução, supervisão, treinamentos de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higiene pessoal.
- 10.1.2 É de total responsabilidade da contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal.
- 10.1.3 A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa, ou similar panos de copa, cozinha e esfregões, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros.

10.1.4 Relação dos EQUIPAMENTOS:

EQUIPAMENTOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	QDE
01	BALANÇA ELETRÔNICA COM CAPACIDADE DE 30KG, BATERIA INTERNA, FUNÇÃO TARA, PRATO EM INOX, SAIDA PARA IMPRESSORA	01
02	BEBEDOURO COLUNA CONJUGADO, ACABAMENTO EM INOX, CAPACIDADE MÍNIMA DE 4,1 LITROS PARA RESFRIAMENTO, SISTEMA INTERNO DE FILTRO, CONTROLADOR DE TEMPERATURA.	01
03	CAFETEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA COM CAPACIDADE DE 4 LITROS DE CAFÉ. POTÊNCIA DE 900W. RESERVATÓRIO DE ÁGUA DE 10 LITROS. TORNEIRAS DE ÁGUA E CAFÉ. NÍVEIS VISÍVEIS DE ÁGUA E CAFÉ	01
04	CHAPA QUENTE A GÁS DE SOBREPOR DE NO MÍNIMO 0,70x0,75x0,85CM CORPO EM AÇO INOX.	02
05	ESTANTE EM AÇO INOX, GRADEADA COM 04 PRATELEIRAS, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS	01
06	ESTANTE EM AÇO INOX, PERFURADA COM 4 PRATELEIRAS, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS	01
07	FORNO INDUSTRIAL COM 02 GRADES INTERNAS. CORPO E GUILHOTINA PINTADOS E FRENTE EM INOX	01
08	FREEZER DUPLA AÇÃO DE NO MÍNIMO 410 LITROS – MODELO HORIZONTAL	03
09	FRITADEIRA ELÉTRICA DE SOBREPOR, COM DOIS RECIPIENTE DE 4,5 LITROS NO MÍNIMO	01
10	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM COPO EM INOX, CAPACIDADE DE 08 LITROS NO MÍNIMO, PÉS DE BORRACHA ANTI-VIBRAÇÃO	01
11	MÁQUINA PARA SERVIR SUCO, REFRESQUEIRA INDUSTRIAL COM 01 CUBA DE ACRÍLICO DE 15 LITROS NO MÍNIMO. SISTEMA DE AGITAÇÃO COM PÁ, DEPÓSITO (CUBA) EM POLICARBONATO CRISTAL INJETADO, TORNEIRAS DESMONTÁVEIS EM POLICARBONATO INJETADO, TERMOSTATO DE TEMPERATURA	01
12	PROCESSADOR / PREPARADOR DE ALIMENTOS – MOD INDUSTRIAL, COM 06 DISCOS DE PREPARAÇÃO (RALA, FATIA, CORTA E DESFIA) COM ESTRUTURA EM ALUMÍNIO ANODIZADO, DISCO EM INOX. CAPACIDADE DE NO MÍNIMO DE 06 LITROS	01
13	REFRIGERADOR DUPLEX FROSTFREE, NO MÍNIMO 400 LITROS	01

10.1.5 Relação dos UTENSÍLIOS:

UTENSÍLIOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	QDE
01	ABRIDOR DE GARRAFA, REFORÇADO EM AÇO INOX	01 PÇ
02	ABRIDOR DE LATA, REFORÇADO EM INOX	01 PÇ
03	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO RETANGULAR COM BORBAS EM ALUMÍNIO POLIDO RESISTENTE	04 PÇ
04	BACIA PLÁSTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE CANELADA – CAPACIDADE 13 LITROS NO MÍNIMO	02 PÇ
05	BACIA PLÁSTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE CANELADA – CAPACIDADE 08 LITROS NO MÍNIMO	02 PÇ
06	BACIA PLÁSTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE CANELADA – CAPACIDADE 34 LITROS NO MÍNIMO	02 PÇ
07	BALDE PLÁSTICO DE PRIMEIRA QUALIDADE RESISTENTE – CAPACIDADE 20 LITROS NO MÍNIMO	02 PÇ
08	CAÇAROLA COM TAMPA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM ALÇAS EM ALUMÍNIO – CAPACIDADE 31 LITROS	02 PÇ
09	CAÇAROLA COM TAMPA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM ALÇAS EM ALUMÍNIO – CAPACIDADE 10 LITROS	01 PÇ
10	CAÇAROLA COM TAMPA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM ALÇAS EM ALUMÍNIO – CAPACIDADE 24 LITROS	02 PÇ
11	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESISTENTE E TRANSPARENTE – CAPACIDADE 10 LITROS, PARA ARMAZENAR ALIMENTOS	02 PÇ
12	CAIXA PLÁSTICA COM TAMPA DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESISTENTE E TRANSPARENTE,	02 PÇ

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

	COM FECHOS NA TAMPA – CAPACIDADE 29 LITROS, PARA ARMAZENAR ALIMENTOS	
13	CAIXA PLÁSTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM FECHOS NA TAMPA – CAPACIDADE 04 LITROS, PARA ARMAZENAR ALIMENTOS	02 PÇ
14	CALDEIRÃO COM TAMPA EM ALUMÍNIO FUNDIDO POLIDO, ALÇAS EM MADEIRA – CAPACIDADE 9 LITROS	02 PÇ
15	COADOR DE PANO PARA CAFÉ, EM TECIDO ESPECIAL, COM ARO DE APOIO E CABO – TAM GRANDE	01 PÇ
16	COLHER GRANDE EM AÇO INOX RESISTENTE, LINHA HOTEL, COM PEGADOR EM INOX	03 PÇ
17	CONCHA GRANDE EM ALUMÍNIO RESISTENTE, LINHA HOTEL	04 PÇ
18	COPO DE VIDRO TRADICIONAL, MODELO AMERICANO, TRANSPARENTE, VIDRO CANELADO – CAPACIDADE 200ML	200 PÇ
19	CUBA EM INOX PARA BALÇÕES TÉRMICOS	06 PÇ
20	CUSCUZEIRA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL	03 PÇ
21	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM FUROS NA BASE E LATERAIS PARA ESCORRER A ÁGUA E COM ALÇAS	02 PÇ
22	ESCUMADEIRA EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, PEGADOR EM ALUMÍNIO	02 PÇ
23	ESPREMEDOR DE ALHO MANUAL EM INOX REFORÇADO, COM CABO ANATÔMICO EM INOX, SISTEMA DE AUTO LIMPEZA	01 PÇ
24	FACA DE CHURRASCO EM INOX DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM SERRILHA	04 PÇ
25	FACA DE COZINHA EM AÇO CARBONO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CABO EM POLIPROPILENO, PARA USO GERAL	02 PÇ
26	FACA DE MESA EM INOX DE PRIMEIRA QUALIDADE, AÇO INOXIDÁVEL	200 PÇ
27	GARFO DE MESA EM INOX DE PRIMEIRA QUALIDADE, AÇO INOXIDÁVEL	200 PÇ
28	GARFO EM INOX PARA CHURRASCO, CABO EM INOX, TOTALMENTE EM INOX POLIDO DE PRIMEIRA LINHA	02 PÇ
29	JOGO DE MANTIMENTOS EM ALUMÍNIO POLIDO, COMPOSTO DE 05 PÇS (POTES)	01 PÇ
30	JOGO DE PENEIRAS, LINHA DOMÉSTICA COM 02 PEÇAS EM AÇO INOX	01 PÇ
31	LIXEIRA PLÁSTICA REFORÇADA COM PEDAL – CAPACIDADE 50 LITROS	01 PÇ
32	LIXEIRA PLÁSTICA REFORÇADA COM PEDAL – CAPACIDADE 100 LITROS	01 PÇ
33	PANELA DE PRESSÃO, MODELO INDUSTRIAL, EM ALUMÍNIO REFORÇADO – CAPACIDADE 21 LITROS, POSSUI SISTEMA ESPECIAL DE SEGURANÇA E VÁLVULA REGULADORA DE PRESSÃO, APROVADA PELO INMETRO	02 PÇ
34	PEGADOR MULTIUSO TOTALMENTE EM AÇO INOX POLIDO, MATERIAL DE PRIMEIRA QUALIDADE	02 PÇ
35	PLACA DE POLIETILENO PARA CORTAR CARNE, ATÓXICA	03 PÇ
36	PORTA QUARDANAPO DE PAPEL EM INOX POLIDO DE MESA EM PÉ RETANGULAR	40 PÇ
37	POTE PLÁSTICO COM TAMPA TRANSPARENTE – CAPACIDADE 4 LITROS	03 PÇ
38	BANDEJÃO INOX PRIMEIRA LINHA COM 6 DIVISÓRIAS	200 PÇ
39	RALO EM INOX, COM CABO PLÁSTICO - 04 FACES	02 PÇ
40	RODO LAVA, ENXUGA, CONVENCIONAL, EMBORRACHADO DUPLO	02 PÇ
41	TACHO EM FERRO, COM ALÇAS – CAPACIDADE DE 14 LITROS	02 PÇ
42	VASSORA DE FIBRA RESISTENTE CONVENCIONAL - EXTRA	02 PÇ

10.1.6 Relação dos MOBILIÁRIOS:

MOBILIÁRIOS		
ITEM	DESCRIÇÃO	QDE
01	CADEIRA FIXA PARA REFEITÓRIO – CAPACIDADE 110 KG ASSENTO E ENCOSTO EM PLÁSTICO DE ALTA RESISTENCIA POLIPROPILENO ANATÔMICO, PERNA E BASE DO ENCOSTO EM ACABAMENTO TUBULAR CROMADO, PINTURA ELETROSTÁTICA	160
02	MESA QUADRADA PARA REFEITÓRIO COM 04 LUGARES NO MÍNIMO, TAMPO REVESTIDO EM FÓRMICA LISA NA COR BRANCA, ESTRUTURA DE APOIO EM AÇO INOX	40



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado através do Sistema Integrado de Administração Financeira – SIAFI / PB, a crédito do beneficiário, no prazo de 20 (vinte) dias corridos da data de aceitação do bem, pela CONTRATANTE, acompanhado dos documentos fiscais devidamente atestados.

§1º - Caso ocorra, a qualquer tempo, a não aceitação de qualquer bem, o prazo de pagamento será interrompido e reiniciado após a correção pela CONTRATADA.

§2º - Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, o decurso de prazo para pagamento será interrompido, reiniciando-se a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

§3º - A despesa decorrente desta licitação correrá por conta da dotação orçamentária seguinte, **Classificação Funcional Programática xxxxxxxxxx Natureza da despesa 3.3.90.39 – Fonte:112.**

§4º - **No processo de pagamento será retido, pelo Órgão Estadual competente, o valor correspondente ao produto de 1,6% (um vírgula seis por cento) sobre o total do pagamento, para as empresas de médio porte ou superior, e de 1,0% (um por cento) para as empresas de pequeno porte, a ser realizada no ato de consolidação dos respectivos pagamentos, que deverá repassar, em até 5 (cinco) dias para a conta corrente do Fundo Estadual de Apoio ao Empreendedorismo – FUNDO EMPREENDER PB, conforme determina, o art. 7º, inciso II, da Lei Estadual Nº 10.128 de 23 de outubro de 2013, publicada no Diário Oficial do Estado da Paraíba do dia 24 de outubro de 2013.**

§ 5º - O atraso no pagamento sujeitará a CONTRATANTE, a título de compensação financeira, ao pagamento de 0,5% (meio por cento) ao mês sobre o valor efetivamente executado, medido e não pago, desde que não haja fator impeditivo provocado pela CONTRATADA.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES

Constituem obrigações das partes:

I - DA CONTRATADA:

A Contratada obriga-se a:

a) Responder pela manutenção das dependências, instalações do Restaurante, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação das dependências, por sua inteira responsabilidade, bem como dedetização periódica;



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

- b) Realizar o transporte de material de higienização, limpeza e conservação das dependências, entulhos / lixo, bem como a dedetização periódica de que trata este item, deverão ser realizados em consonância com as determinações (forma e horário) da Administração da UEPB.
- c) Prestar os serviços de que trata este Pregão de acordo com as Cláusulas do Contrato a ser firmado, observadas as disposições legais e regulamentares vigentes e as instruções sobre o assunto baixadas pela UEPB.
- d) Responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e civil, decorrentes do objeto do presente pregão;
- e) Manter, por sua exclusiva conta, os seus empregados em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, no tocante ao vestuário e calçados, substituindo imediatamente, por solicitação da Administração da UEPB, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, no qual deverá constar nome e função;
- f) Instruir aos empregados das normas de urbanidades necessárias para o desenvolvimento de suas atividades;
- g) Apresentar os seus empregados, no local de trabalho, no horário determinado, sob sua inteira responsabilidade, não sendo permitido, para tal finalidade, o uso de qualquer veículo da UEPB;
- h) Reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pela UEPB, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da UEPB, pelo pessoal encarregado pela execução dos serviços;
- i) Responder por danos materiais ou físicos causados por seus empregados aos servidores da UEPB, culposa ou dolosamente, quando em serviços, nas áreas cobertas pelo Contrato;
- j) Manter encarregado – geral dos serviços junto da UEPB, devidamente qualificado, não só para orientação e fiscalização dos empregados, como para facilitar os entendimentos entre as partes contratante;
- k) Manter-se durante toda a execução deste instrumento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- l) Possuir, como pré-requisito para a emissão de Ordem de Serviço do início de funcionamento, nutricionista, que responderá pelo cardápio, apresentação, pré-preparo, preparo e todas as responsabilidades cabíveis a seu cargo e deverá estar sempre em contato com a Nutricionista da UEPB;
- m) Comprovação de vínculo do Profissional descrito neste item com a empresa se dará através de cópias da Carteira de Trabalho, ou Contrato de Trabalho registrado na entidade Profissional competente, ou ficha/livro de Registro do Empregado devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, e, no caso de empresa individual através do Registro Comercial e no caso de sócio por cópia do Contrato Social ou sua alteração;
- n) As refeições fornecidas pela CONTRATADA serão supervisionadas e fiscalizadas pela Nutricionista e/ou Servidor da UEPB devidamente designado para tal desiderato;
- o) Responsabilizar-se pela guarda e segurança de todos os pertences, viveres e alimentos disponíveis nas dependências do Restaurante;
- p) Cumprir todas as exigências determinadas por Órgãos / Entidades Fiscalizadoras da Saúde Pública no tocante aos serviços desenvolvidos;
- q) O Vencedor se compromete em instalar no período Máximo de **45 (quarenta e cinco) dias**, num espaço físico cedido pela UEPB, através do contrato de uso sem ônus, toda instalação para



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

funcionamento de um restaurante, pagando apenas as despesas com água, energia e telefone, que serão ligados individualmente.

r) Nos termos do art. 65, parágrafo 1º da Lei Federal 8.666/93, o proponente obriga-se a aceitar nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco) por cento do total licitado;

s) Cumprir e fazer cumprir as disposições legais e regulamentares sobre saúde e segurança do trabalho previstas no Capítulo V do Título II da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), na portaria 3214/78 que aprovou as Normas Regulamentadoras (NR) e noutras disposições que, com relação à matéria, sejam incluídas em códigos de obras ou regulamentos sanitários do Estado ou Município, e ainda, oriundos de convenções e acordos coletivos de trabalho.

t) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto no art. 55, incisos XIII da Lei nº. 8.666/93.

II - DA CONTRATANTE:

A CONTRATANTE obriga-se a:

a) Vistoriar através da Prefeitura Universitária, os equipamentos elétricos da Concessionária com o intuito de avaliar a segurança, bem como se a carga elétrica a ser utilizada é compatível com a disponibilidade, e em caso de conformidade, autorizar a emissão da ordem de serviço para o efetivo início das operações;

b) Designar Gestor para a fiscalização do Contrato oriundo do procedimento licitatório, podendo este ser a Nutricionista da UEPB ou Servidor designado para tal desiderato, que terá livre acesso a todas as dependências do restaurante, sem prévio aviso, para fiscalizar ou promover qualquer trabalho de Educação Nutricional aos comensais;

c) Acompanhar e exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, sem que isto implique em restrições à responsabilidade da Contratada, nos termos do artigo 67 da Lei 8.666/93.

d) Aprovar as refeições elaboradas pela CONTRATADA, avaliando o atendimento a composição, qualidade, garantia e desempenho requeridos pelas especificações técnicas;

e) Exercer rigoroso controle sobre o cronograma de execução das atividades da CONTRATADA;

f) Confeccionar LIVRO DE OCORRÊNCIA pra registro de eventuais fatos acerca do Contrato, e proceder à devida anotação e rubrica das folhas, tomando as devidas providências acerca do registrado;

g) Verificar a conformidade da execução dos serviços com as normas especificadas e se os procedimentos e materiais empregados são adequados para garantir qualidade desejada dos serviços;

h) Ordenar à CONTRATADA a corrigir, refazer ou reconstituir os alimentos executados em desconformidade com o estabelecido no ANEXO I deste Edital, ou com imperfeições ou em desacordo com as determinações da Vigilância Sanitária;

i) Notificar por escrito à CONTRATADA, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do Contrato, fixando prazo para sua correção;

j) Emitir, em caso de conformidade das instalações, a Ordem de Serviço para o efetivo início das operações do restaurante;

k) Fornecer à CONTRATADA todos os dados necessários à execução do contrato, tais como especificações e orientação diversas acerca da rotina da UEPB;



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

l) Autorizar o livre trânsito em suas dependências de equipamentos e pessoal da Contratada necessária ao serviço, respeitadas as normas da CONTRATANTE.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência da CONTRATADA, sujeitando-a as seguintes penalidades:

I - Advertência que será aplicada sempre por escrito;

II - Multa, nos seguintes percentuais:

a) multa no importe de 0,1% (um décimo por cento) do valor devido sobre o fornecimento ou parte dele, por dia de atraso na entrega ou na assistência técnica;

b) mais multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato ou da parcela, no caso de atraso superior a trinta dias, podendo ainda ser rescindido o contrato e aplicadas outras penalidades.

III - Suspensão temporária do direito de licitar com a Administração Estadual;

IV - Declaração de idoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, no prazo não superior a 5 anos.

V - Rescisão unilateral do Contrato, sujeitando-se a CONTRATADA ao pagamento de indenização à CONTRATANTE por perdas e danos;

VI - Indenização à CONTRATANTE da diferença de custo para contratação de outro licitante;

VII - As sanções previstas nesta Cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

VIII - Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito.

a) As partes não serão responsabilizadas pela inexecução contratual, incluídos eventuais atrasos, decorrentes de eventos configuradores de força maior ou caso fortuito, como tais caracterizados em lei civil.

§ 1º - As multas estipuladas nos inciso II desta cláusula serão aplicadas nas demais hipóteses de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas.

§ 2º - O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido à CONTRATANTE no prazo de 15 (quinze) dias a contar da data da notificação, podendo ainda, ser descontado das Notas Fiscais e/ou Faturas por ocasião do pagamento, ou cobrado judicialmente, se julgar conveniente.

§ 3º - A critério da Administração, poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quando o atraso na entrega do material for devidamente justificado pela CONTRATADA e aceito pela CONTRATANTE, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

IX- A Contratada que incorrer nas hipóteses previstas no art. 2º da Lei 9.697/2012 será incluído no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar com a Administração Pública Estadual – CAFIL.

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização da execução do contrato será exercida por agente do CONTRATANTE, devidamente designado para tanto, ao qual competirá velar pela perfeita exação do pactuado, em



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

conformidade com o previsto no edital e na proposta da CONTRATADA. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência ao CONTRATANTE do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas da CONTRATADA para sanar a falha ou defeito apontado. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total, do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

§ 1º A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aqueles provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

§ 2º O contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os bens objeto do fornecimento ora contratado, caso os mesmos afastem-se das especificações do edital, seus anexos e da proposta da CONTRATADA.

§ 3º A fiscalização quanto ao cumprimento das normas relacionadas à Saúde e Segurança do Trabalho será realizada pela CIAST (Comissão Interdisciplinar de Atenção Integral à Saúde e Segurança do Trabalho da UEPB).

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS ALTERAÇÕES

O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo disposto no Art. 65 de Lei N.º 8.666/93, desde que devidamente fundamentado e autorizado pela autoridade superior.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Das decisões proferidas pela Administração caberão:

I - Recurso, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, nos casos de aplicação das penas de advertência, suspensão temporária, multa ou rescisão do contrato;

II – Representação, por escrito, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da intimação da decisão, de que não caiba recurso hierárquico;

III – Pedido de Reconsideração, por escrito, no prazo de 10 (dez) dias úteis da intimação do ato.

Parágrafo Único - O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio de quem praticou o ato ocorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informado à autoridade competente, devendo, neste caso a decisão ser proferida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do processo, sob pena de responsabilidade.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

I - Este contrato poderá ser rescindido unilateralmente total ou parcialmente nos casos previstos nos incisos I a XII e XVII do Art. 78 da Lei Federal n.º 8.666/93, e amigavelmente nos termos do Art. 79, inciso II, combinado com o Art. 78 da mesma Lei.

II - A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, conforme Art. 77 da Lei 8.666/93.

Parágrafo Único - Na hipótese de a rescisão ser procedida por culpa da CONTRATADA, fica a CONTRATANTE autorizada a reter os créditos a que tem direito, até o limite do valor dos prejuízos comprovados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

I - A tolerância com qualquer atraso ou inadimplência por parte da CONTRATADA não importará, de forma alguma, em alteração contratual.

II - É vedado à CONTRATADA subcontratar total ou parcialmente o fornecimento ora ajustado. Caso os serviços de assistência e manutenção técnicas sejam, por força de previsão legal ou contratual, de responsabilidade de terceiro, a CONTRATADA será solidariamente responsável pelos mesmos, respondendo, assim, por eventuais falhas, defeitos ou danos decorrentes da mencionada prestação de serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PUBLICAÇÃO

A CONTRATANTE providenciará a publicação deste contrato na Imprensa Oficial em forma resumida, em obediência ao disposto no parágrafo único do Art. 61 da Lei Federal N.º 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei nº 8.666/93, e dos princípios gerais de direito.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato vincula-se ao Edital do **PREGÃO ELETÔNICO 011/ 2020** e à proposta vencedora, conforme exposto no inciso XI do artigo 55 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

Fica **ELEITO O FORO DA CIDADE DE CAMPINA GRANDE/PB** para dirimir quaisquer dúvidas na aplicação deste contrato, em renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja. E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado este contrato que, depois de lido e achado de acordo, será assinado pelas partes contratantes e pelas



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

testemunhas abaixo, dele extraídas as necessárias cópias que terão o mesmo valor original.

Campina Grande - PB, _____ de _____ de 2020.

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA

EMPRESA

TESTEMUNHAS:

CPF:
RG:

CPF:
RG:



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO NEGATIVA DE RELAÇÃO FAMILIAR OU DE PARENTESCO

(papel timbrado da empresa)

D E C L A R A Ç Ã O

A empresa (Razão Social da Licitante), CNPJ N° _____, sediada no seguinte endereço: _____, n° _____, CEP, Bairro, Cidade, por intermédio de seu representante legal, (Nome/CPF), DECLARA, sob as penas da lei e para os fins do disposto no inciso III, do art. 1° da lei n° 8.124 / 2006 (alterada pela lei n° 10.272 / 2014), QUE NÃO HÁ DENTRE OS SÓCIOS cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou por afinidade, até terceiro grau, dos agentes públicos e políticos definidos no inciso I da referida lei, a seguir descritos: Governador do Estado, Vice-Governador do Estado e dos servidores investidos em cargos de Secretário de estado, Secretário Executivo ou equivalentes a estes, Gerências Executivas e Regionais de Áreas Finalísticas, além dos ocupantes de cargos de Direção superior, Diretoria de Sociedades de Economia Mista e de Gerências Executivas e Regionais ou equivalentes da Administração indireta, inclusive de Sociedades de Economia Mista.

Local e Data,

Assinatura do Diretor ou Representante Legal



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

(papel timbrado da empresa)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011 / 2020

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS, TIPO BANDEJÃO PARA ALUNOS BOLSISTAS DO PROGRAMA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS I DA UEPB, CAMPINA GRANDE – PB, E ALUNOS, EM CARÁTER ESPECIAL, MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DA REITORIA, PARA A UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA - UEPB. CONFORME ESPECIFICADO NOS ANEXOS DESTES EDITAIS.

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos que a _____ (nome da empresa) ____, CNPJ-MF n.º ____, sediada ____ (endereço completo), ____, telefone (xx) xxxx-xxxx, email: xxxxxxxx@xxxxx.com.br, vistoriou a área onde será implantado o Restaurante Universitário, tomando conhecimento de todas as condições existentes in loco.

Local e Data,

Nome :

CREA e/ou CAU N°



UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ANEXO X

DISPENSA DE VISTORIA

(papel timbrado da empresa)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011 / 2020

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS, TIPO BANDEJÃO PARA ALUNOS BOLSISTAS DO PROGRAMA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS I DA UEPB, CAMPINA GRANDE – PB, E ALUNOS, EM CARÁTER ESPECIAL, MEDIANTE AUTORIZAÇÃO DA REITORIA, PARA A UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA - UEPB. CONFORME ESPECIFICADO NOS ANEXOS DESTES EDITAL.

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

A empresa _____, CNPJ _____, por intermédio do(a) Senhor(a) _____, indicado expressamente como seu representante, declara ter conhecimento do serviço a ser prestado através do Edital do Pregão Eletrônico e seus Anexos, dispensando a necessidade da vistoria “in loco” prevista no Edital do PE 011/2020. Declara, ainda, que se responsabiliza pela dispensa e por situações supervenientes. Declaro que me foi dado acesso às dependências do Prédio do Restaurante Universitário, através de cláusula expressa no Edital e anexos, ao qual dispensei por ter conhecimento suficiente para a prestação dos serviços com as informações constantes do Termo de Referência, Edital e seus Anexos.

Local e Data,

Assinatura do Diretor ou Representante Legal