



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL Nº 006 / 2019**

**PARA REGISTRO DE PREÇOS**

**Processo N.º 01.569 / 2019**

**Data: 25 / 07 / 2019 - Horário: 09h30**

**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: |  |

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

\_\_\_\_\_  
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/PROAD pelo fax: (83 3315-3348) ou pelo e-mail: [licitacao@uepb.edu.br](mailto: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 2019.

  
**ERICK AFONSO DE MOURA**  
Pregoeiro



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

**EDITAL DE LICITAÇÃO – PP 006 / 2019**

**PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

MODALIDADE: **PREGÃO PRESENCIAL Nº 006 / 2019**

TIPO: **MENOR PREÇO GLOBAL**

PROCESSO Nº: **01.569 / 2019**

LOCAL: **AV. BARAÚNAS, Nº 351, 3º. ANDAR, SALAS 313 / 314, CAMPUS UNIVERSITÁRIO, BAIRRO DE BODOCONGÓ, CAMPINA GRANDE-PB**

DATA: **25 / 07 / 2019**

HORA: **09h30**

**1- FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

**1.1-O amparo legal encontra-se na Lei Federal Nº 10.520/2002, e nos Decretos Nºs 3.555/2000 e 3.931/2001, Decretos Estaduais Nºs 24.649/2003 e 26.375/2005, e Lei Estadual 9.697/2012, 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 - UEPB. CONFORME ESPECIFICADO NOS ANEXOS DESTES EDITAIS.**

**3- DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES:**

**3.1.1 – ALMOÇO – 300 REFEIÇÕES DIÁRIAS (SEGUNDA A SEXTA-FEIRA)**

**3.1.2 – JANTAR – 100 REFEIÇÕES DIÁRIAS (SEGUNDA A SEXTA-FEIRA)**

**4 – JUSTIFICATIVA**



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

**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 presencial da UEPB - Campus I, na cidade de Campina Grande/PB.

## **5 - REQUISITOS DE PROPOSTA E DE HABILITAÇÃO**

**5.1-** A licitante deverá cotar preços unitários e totais por item, em moeda nacional, algarismo e por extenso, devendo tais como: impostos, taxas, fretes e outros encargos já estarem incluídos nos preços cotados.

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

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

**5.4-** 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;

**5.5-** 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;

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

## **6 - JUGAMENTO E PAGAMENTO**

**6.1-** No julgamento das propostas será considerada vencedora a empresa que atender as exigências do Edital e apresentar o menor preço por item.

**6.2-** 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.

## **7 - DO CONTRATO**

**7.1-** 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.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

**7.2-** 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.

**7.3-** 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.

**7.4-** 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.

**7.5-** 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.

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

## **8 - DO PRAZO DO REGISTRO DE PREÇOS**

**8.1-** 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.

## **9 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**9.1-** 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**

## **10 - DO PRAZO DE ENTREGA**

**10.1-** A prestação dos serviços será realizada pela CONTRATADA de segunda a sexta-feira, a contar da data de solicitação.

  
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 PRESENCIAL**, na sala de licitação, localizada na AV. Baraúnas, nº 351, 3º. Andar, salas 313 / 314, Campus Universitário, Bairro Bodocongó, Campina Grande - PB, torna público que fará realizar através de seu Pregoeiro, **ERICK AFONSO DE MOURA**, devidamente nomeado pela **PORTARIA UEPB/GR/132/2019, de 19 de fevereiro de 2019, PUBLICADA NO DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DA PARAÍBA EM 21/02/2019**, a licitação, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO**. O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, Decreto n.º 5.450, de 31 de maio de 2005, publicado no D.O. de 01 de junho de 2005, 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 Estadual n.º 34.986 e 35.520/2014, e subsidiariamente pela Lei Federal n.º 8.666/93, 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 CONTINUOS 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 fornecera aproximadamente 300 (trezentas) refeições ALMOÇO e 100 (cem) 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

2.5- 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.

### 3 DOS ANEXOS

São anexos deste Edital e dele fazendo parte integrante:

Anexo I – Especificação Técnica, Quantidades, Propostas e Condições da Prestação dos serviços e Condições Comerciais

Anexo II – Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação

Anexo III – Minuta de Credenciamento

Anexo IV – Declaração de Fatos impeditivos

Anexo V – Declaração de trabalho de menor

Anexo VI – Declaração de Micro-Empresa ou Empresa de Pequeno Porte

Anexo VII – Minuta da Ata do Registro de Preços

Anexo VIII – Minuta de Contrato

### 4 DA PARTICIPAÇÃO

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

4.2 É vedada a participação de empresas em recuperação judicial, 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**

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

### 5 DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS:

5.1 Os preços registrados por força deste processo terão validade de 12 (DOZE) meses, a contar da data da publicação da Ata de Registro de Preços, da Universidade Estadual da Paraíba, no Diário Oficial do Estado da Paraíba.

### 6 DO CREDENCIAMENTO

6.1 A proponente licitante deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro e Equipe de Apoio por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

6.2 O credenciamento far-se-á em nome da proponente, outorgado por quem de direito, condição expressa e comprovada através do Estatuto ou Contrato Social, por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, com poderes para formular ofertas e lances de preços, assinar a Ata de Registro de Preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da proponente (Anexo III). 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.

6.3. O credenciamento de que trata o subitem anterior, deverá ser entregue separado dos envelopes de “propostas” e “documentação de habilitação” e, acompanhados da Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, com firma reconhecida Anexo II.

6.4. Após o credenciamento, será declarada, pelo Pregoeiro, a abertura da sessão e não mais serão admitidos novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes.

## **7 DA ENTREGA DOS ENVELOPES:**

7.1 O encerramento de entrega dos envelopes de proposta de preços e documentos, relativos a este Pregão Presencial para Registro de Preços dar-se-á no local, dia e hora mencionado no Termo de Referência, iniciando-se, a abertura do **ENVELOPE DE Nº 01**, com as propostas.

7.2 A documentação de habilitação deve constar no **ENVELOPE DE Nº 02**, fechado, lacrado de maneira a preservar o sigilo de seu conteúdo e identificado obedecendo o seguinte padrão:

**ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS**  
À UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
LICITAÇÃO: **PREGÃO PRESENCIAL Nº 006 / 2019**  
DATA: **25 / 07 / 2019**  
HORÁRIO: **09h30**  
LICITANTE: (NOME COMPLETO DA EMPRESA)  
Nº DO CNPJ:

**ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTAÇÃO**  
À UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO  
LICITAÇÃO: **PREGÃO PRESENCIAL Nº 006 / 2019**  
DATA: **25 / 07 / 2019**  
HORÁRIO: **09h30**  
LICITANTE: (NOME COMPLETO DA EMPRESA)  
Nº DO CNPJ:

7.3 Os envelopes, Nº 01 (Proposta de Preços) e Nº 02 (Documentação), deverão ser entregues na Av. das Baraúnas, 351, 3º Andar - Salas 313 / 314, Bodocongó, Campina Grande/PB.

7.4 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 e endereço anteriormente estabelecido.

7.5 Para todas as referências de tempo contidas neste Edital será observado o horário de Campina Grande/PB.

## **8 DAS PROPOSTAS DE PREÇOS (ENVELOPE DAS PROPOSTAS)**





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

8.1 As propostas de preços devem, obrigatoriamente, preencher os seguintes requisitos e atender aos padrões abaixo estabelecidos:

8.1.1 Datilografadas ou digitadas, sem rasuras, emendas, entrelinhas ou ressalvas, com no máximo duas casas decimais e entregues no local, dia e hora preestabelecidos no Edital, contendo a identificação da empresa, endereço, telefone, número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, rubricadas todas as folhas pelo representante legal e assinada a última com nome, identidade ou CPF;

8.1.2 Conter especificação clara e sucinta do objeto a ser oferecido.

I. Preço cotado de forma unitária (com aproximação de no máximo duas casas decimais), em algarismo e por extenso, por item.

II. Prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de entrega das propostas e excluídos os prazos recursais previstos na legislação em vigor;

8.1.3 Caso venha a verificar-se qualquer divergência nas informações constantes da proposta de preços, pertinentes a valores expressos em algarismos e por extenso, prevalecerá, para todos os efeitos, o registro efetuado por extenso;

8.1.4 A entrega dos envelopes contendo a proposta de preços e a respectiva documentação significará expressa aceitação, pelas licitantes, de todas as disposições deste edital.

## **9 DO PROCEDIMENTO DE REGISTRO DE PREÇOS:**

9.1 O presente certame licitatório, destinado ao registro de preços, não obriga a Universidade Estadual da Paraíba a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição de determinados itens, ficando assegurado ao detentor do registro à preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

9.2 Ao licitante vencedor, por item, fica assegurada a preferência em igualdade de condições com os demais licitantes em futuros certames, ou mediante utilização de quaisquer outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações.

9.3 A qualquer tempo o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo a UEPB convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

9.4 O resultado desta licitação será divulgado no Diário Oficial do Estado da Paraíba.

## **10 DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE DE DOCUMENTAÇÃO)**

10.1 Para fins de participação no presente certame será exigida a apresentação dos seguintes documentos:

### **10.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:**





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

- a) atos constitutivos, Estatuto ou Contrato Social, em vigor, devidamente registrado na forma da Lei;
- b) registro comercial, no caso de empresa individual, perante a Junta Comercial, da sede ou domicílio da Licitante;
- c) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- d) 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.
- e) **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).**

**10.1.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

- a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através da apresentação de atestados de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação qualidade do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições do fornecimento.
- b) Juntamente com os documentos referidos nesta cláusula (DA HABILITAÇÃO), serão apresentados para fins de habilitação, declaração de que a empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Estadual, conforme Anexo IV; e declaração de que a Empresa não possui trabalhadores menores de 18 anos, realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93 (com redação dada pela Lei Nº 9.854 de 27 de novembro de 1999), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da Lei, conforme o Anexo V.

**10.1.3 REGULARIDADE FISCAL E PREVIDENCIÁRIA:**

- a) Certificado de Registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), expedido pela Receita Federal ou no Cadastro de Pessoas Físicas da mesma entidade (CPF), se a empresa é individual;
- b) Certidão Negativa de Débito - CND, fornecida pelo Instituto Nacional de Seguro Social - INSS;
- c) Certificado de Regularidade de Situação - CRS, relativo ao FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- d) Certidão Negativa da Fazenda Federal;
- e) Certidão Negativa da Dívida Ativa da União;
- f) Certidão Negativa de Débito expedida pela Secretaria de Tributação do Estado da Paraíba;
- g) Certidão Negativa de Tributos do Município, da sede da LICITANTE.
- h) 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.
- l) Certidão negativa de débitos trabalhista (CNDT).



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

- J) 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.
- l) As licitantes interessadas em efetuar o cadastro no SICAF poderão adotar esta providência conforme previsto no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).
- m) Declaração de que a empresa não possui fatos impeditivos para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Estadual, conforme modelo Anexo IV.
- n) Declaração de que a empresa não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93 (com redação dada pela Lei N.º 9854 de 27 de outubro de 1999), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da Lei, de acordo com o Anexo V.
- o) certidão que se enquadra como Micro-empresa ou Empresa de Pequeno Porte, se for o caso – Anexo VI.
- p) **Comprovação de licença de funcionamento emitido pela VIGILÂNCIA SANITÁRIA da sede do licitante;**

Parágrafo Único: Todos os documentos referidos nos itens anteriores deverão ser apresentados em 01 via, no original ou fotocópias devidamente autenticadas por tabelião de notas ou por funcionário responsável pelo cadastro ou eventualmente, por qualquer membro da Comissão.

## **11 DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO:**

- 11.1 No horário e local indicado no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.
- 11.2 Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no Anexo II ao Edital, e em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.
- 11.3 Durante os trabalhos, somente será permitida a manifestação, oral ou escrita, de pessoa devidamente credenciada pela empresa licitante nos termos do item 6 deste edital.
- 11.4 Para efeito de classificação das propostas o Pregoeiro considerará o preço unitário por item constante em cada proposta, sendo desclassificadas as propostas:
- 11.4.1 Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital, inclusive aqueles exigidos como pré-classificação;
- 11.4.2 Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.
- 11.5 As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:
- 11.5.1 Seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela;
- 11.5.2 Não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- 11.6 O julgamento da presente licitação será processado, segundo o critério de menor preço unitário por item e observado o disposto no item anterior, de acordo com o qual será classificada



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

em primeiro lugar, a proposta que atenda integralmente de acordo com as especificações e exigência deste Edital.

11.7 O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

11.7.1 A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

11.8 Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas. O Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

11.9 O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

11.10 Sendo aceitável a oferta será verificado o atendimento das condições habilitatórias pelo licitante que a tiver formulado.

11.11 Constatado o atendimento pleno às exigências habilitatórias, será declarado pelo Pregoeiro, o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o item integrante do objeto deste Edital.

11.12 Não sendo aceitável o preço, o Pregoeiro é facultado abrir negociações bilaterais com a empresa classificada em primeiro lugar objetivando uma proposta que se configure de interesse da Administração.

11.13 Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste Edital.

11.14 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro implica na sua exclusão da fase dos lances verbais, mantendo, entretanto, o preço da proposta escrita para efeito de ordenação das propostas.

11.15 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinado pelo Pregoeiro e licitantes presentes, ressaltando-se que poderá constar a assinatura da equipe de apoio, sendo-lhes facultado este direito.

11.16 Outras decisões envolvendo principalmente negociações serão tomadas a partir de reuniões entre Pregoeiro, Equipe de Apoio e Licitante, as quais serão objeto de registro em ata.

11.17 Verificando-se, no curso da sessão do Pregão, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital a proposta será desclassificada.

11.18 Caso não se realize lances verbais, será verificada a aceitabilidade dos preços da proposta escrita de menor valor, facultado o Pregoeiro abrir negociações bilaterais com autor dessa proposta e, uma vez considerados aceitos esses preços, o Pregoeiro adjudicará o objeto deste Edital à firma que formulou a proposta em questão.

11.19 Ao final da disputa por lances verbais e, em decorrência do seu novo preço (preço final vencedor), a empresa adjudicatária fica obrigada a adequar o preço Global ao Novo Preço Final.

11.20 O licitante vencedor deverá no prazo de 24 (vinte e quatro) horas apresentar o Pregoeiro, uma nova proposta após os Lances, para anexar aos autos.

11.21 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

11.22 Observada a ordem de classificação, serão convocadas para firmar a Ata de Registro de Preços, as demais proponentes que concordarem com o fornecimento nos mesmos preços da primeira colocada, até que seja atingida a quantidade total estimada para o item.

11.23 Se a participante do certame for empresa de pequeno porte ou microempresa, devidamente comprovada, a documentação de regularidade fiscal poderá ser apresentada após ser declarada a vencedora, ou seja, para a homologação e posterior elaboração de contrato, conforme estabelece a **Lei Complementar Nº. 123/2006**.

11.24 Para as empresas com sede fora do Estado da Paraíba, em obediência ao que preceitua o 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 preço a diferença da alíquota do ICMS. Neste caso, **o LICITANTE deverá informar, em sua proposta, a alíquota do ICMS em vigor no seu Estado.**

11.25 De acordo com o que preceitua o Decreto Estadual 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.

11.26 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.26.1 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 16, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

11.27 - Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

11.27.1 Entende-se por empate a situação em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5%(cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

11.27.2 Para efeito do disposto no Art. 44 da LC 123/2006, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

11.27.2.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

11.27.2.2 Estando esta convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 minutos, após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

11.27.2.3 Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 11.24.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do §2º do Art. 44 da LC 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

11.27.2.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no §2º do Art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

11.27.2.5 Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no subitem 11.24.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

11.27.2.6 O disposto no Art. 44 da LC 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

**12 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, HOMOLOGAÇÃO E REGISTRO DOS PREÇOS.**

12.1 Até **02 (dois) dias úteis** antes da data fixada, para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão presencial para registro de preços.

12.2 No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.3 A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

12.4 Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade superior.

12.5 O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.6 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

12.7 A ata de registro de preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto Estadual Nº 26.375 de 19/10/2005.

12.8 Será registrado o menor preço por item.

12.9 A licitante que convocada para assinar a ata e deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

12.10 Colhidas às assinaturas a CPL providenciará a imediata publicação da ata e se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o item anterior.

**13 DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS.**

13.1 O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses contado a partir da data da publicação da respectiva Ata no Diário Oficial do Estado da Paraíba.

13.2 O cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no Decreto Estadual Nº 26.375 de 19/10/2005 e/ou nas condições abaixo:

a) Recusar-se a entregar o objeto adjudicado, no todo ou em parte, além de 30 dias corridos, após o prazo preestabelecido neste Edital;

b) incorrer em atraso decorrente de defasagem da entrega de qualquer item adjudicado, em relação ao cronograma em vigor, ocorrido em qualquer de suas etapas relativas ao recebimento do produto, superior a 50% (cinquenta por cento) do prazo global;





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

- c) falir ou dissolver-se; ou
- d) transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste Contrato.

#### **14 DAS CONTRATAÇÕES**

14.1 Os fornecedores de bens incluídos na ata de registro de preços estarão obrigados a retirar as Notas de Empenhos que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria Ata.

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

14.3 É facultado a UEPB, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, pela ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório.

14.4 Decorridos sessenta (60) dias da data da apresentação das propostas, sem a comunicação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

14.5 Quando o primeiro fornecedor registrado atingir respectivamente o seu limite de fornecimento, estabelecido na Ata de Registro de Preços, a Administração, poderá adquirir do segundo colocado e, assim sucessivamente, conforme do Decreto Estadual Nº 26.375 de 19/10/2005.

#### **15 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

15.1 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.

15.2 A despesa decorrente desta licitação correrá por conta da dotação orçamentária seguinte, **Classificação Programática 22.204.12.364.5006.2864 - Elemento de Despesa 3.3.90.39 - Fonte 112.**

15.3 **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.**

#### **16 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

16.1 A recusa do adjudicatário em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do Contrato, caracterizarão o



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

descumprimento da obrigação assumida e permitirão a aplicação das seguintes sanções pela CONTRATANTE:

16.1.1 Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

16.1.2 Multas ;

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

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

16.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, no prazo não superior a 5 (cinco) anos.

16.2 A multa será aplicada à razão de 0,1% (hum décimo por cento) sobre o valor total dos materiais em atraso, por dia de atraso no fornecimento dos materiais.

16.3 O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

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

16.5 Extensão das Penalidades

16.5.1 A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser também aplicada aqueles que:

16.5.1.1 Retardarem a execução do pregão;

16.5.1.2 Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

16.5.1.3 Declaração falsa ou cometerem fraude Fiscal.

**16.5.1.4 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.**

## **17 DISPOSIÇÕES GERAIS**

17.1 Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

17.2 Será dada vista aos proponentes interessados tanto das Propostas Comerciais como dos Documentos de Habilitação apresentados na sessão.

17.3 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

17.4 É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

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

17.6 É vedado à contratada subcontratar total ou parcialmente o fornecimento do objeto deste pregão.

17.7 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





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

17.8 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.

17.9 O edital poderá ser obtido em CD, 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](http://www.licitacoes-e.com.br).

17.10 Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestadas pelo Pregoeiro, no horário de 08h30 às 12h ou de 14h30 às 17h, de segunda a sexta-feira, pelo Fone 3315-3348 – 3315-3412, ou pelo e-mail [licitacao@uepb.edu.br](mailto:licitacao@uepb.edu.br)

## 18 DO FORO

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

Campina Grande - (PB), 29 de abril de 2019.

  
**ANTÔNIO GOMES DA SILVA**  
Presidente da CPL

  
**ERICK AFONSO DE MOURA**  
Pregoeiro



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

**ANEXO I**

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

| <b>Razão Social:</b>   |             |  |   |   |   |  |   |
|--|-------------|--|---|---|---|--|---|
| <b>CNPJ:</b>   |             |  |   |   |   |  |   |
| <b>Endereço:</b>   |             |  |   |   |   |  |   |
| <b>Nome do Representante Legal:</b>  |             |  |   |   |   |  |   |
| <b>Estado Civil:</b>   |             |  |   | <b>Nacionalidade:</b>                     |   |  |   |
| <b>RG:</b>   |             |  |   | <b>CPF:</b>                               |   |  |   |
| <b>LOTE<br/>01</b>   | <b>UNID</b> | <b>ESPECIFICAÇÃO</b>   | <b>QUANT.<br/>Estimada<br/>diária<br/>A</b> | <b>PREÇO<br/>UNITÁRIO<br/>(R\$)<br/>B</b> | <b>VALOR<br/>DIÁRIO (R\$)<br/>C = A X B</b> | <b>VALOR<br/>MENSAL<br/>(R\$)<br/>D = C X 20</b> | <b>VALOR<br/>ANUAL (R\$)<br/>E = D X 12</b> |
| 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 - <b>ALMOÇO</b> | <b>300</b>                                  |   |   |  |   |
| 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 - <b>JANTAR</b> | <b>100</b>                                  |   |   |  |   |
| <b>TOTAL DO ITEM 01 – R\$</b>  |             |  |   |   |   |  |   |
| <b>OBSERVAÇÃO :</b>  |             |  |   |   |   |  |   |
| <b>O LICITANTE VENCEDOR DO CERTAME, DEVERÁ APRESENTAR O ANEXO I COM AS COTAÇÕES UNITÁRIAS PARA CADA SUB-ITEM, TOTALIZANDO O VALOR GLOBAL</b> |             |  |   |   |   |  |   |



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

**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;
- 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)**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

| 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   |

| 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 |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

|                     |                                      |   |  |                     |         |                     |          |
|---------------------|--------------------------------------|---|--|---------------------|---------|---------------------|----------|
| <b>TERÇA FEIRA</b>  | ALFACE, TOMATE, REPOLHO ROXO E MANGA | CREME DE FRANGO, BIFE ACEBOLADO NA CHAPA                  | FAROFA DOURADA   | ARROZ COM CEBOLINHA | PRETO   | MOUSSE DE CHOCOLATE | CAJÚ     |
| <b>QUARTA FEIRA</b> | 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 |
| <b>QUINTA FEIRA</b> | ALFACE; CENOURA E PEPINO             | BIFE DE PANELA E FRANGO GRELHADO COM CALABRESA            | PARAFUSO COLORIDO  | COM ALHO            | PRETO   | LARANJA             | GOIABA   |
| <b>SEXTA FEIRA</b>  | 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    |
|----------------------|--------------------------|--|---|---------------------|----------|--------------------|---------|
| <b>SEGUNDA FEIRA</b> | COZIDA                   | STROGONOFF DE CARNE, FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM CALABRESA | ARRUMADINHO                             | COLORIDO            | MASSACAR | PINGO DE LEITE     | MANGA   |
| <b>TERÇA FEIRA</b>   | SALPÍCIO                 | CARNE AO MOLHO BARBECUE, FRANGO AO FORNO                   | ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO                | COM ALHO            | PRETO    | LARANJA            | ACEROLA |
| <b>QUARTA FEIRA</b>  | VINAGRETE                | ISCA DE CARNE ACEBOLADA NA CHAPA, FRANGO XADREZ            | PURÊ DE BATATA                          | À GREGA             | CARIOCA  | MOUSSE DE MARACUJÁ | CAJÚ    |
| <b>QUINTA FEIRA</b>  | 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  |
| <b>SEXTA FEIRA</b>   | 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             |
|----------------------|-------------------|-------------------------|---------------------------|-------------|--------------------|
| <b>SEGUNDA FEIRA</b> | MAÇAXEIRA COZIDA  | BIFE DE PANELA          | MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO ACEROLA |
| <b>TERÇA FEIRA</b>   | PANQUECA DE CARNE | FRANGO À PIZZAIOLO      | PURÊ DE BATATA            | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO CAJÁ    |
| <b>QUARTA FEIRA</b>  | CANJA             | FALSO FILÉ A PARMEGIANA | ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO  | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO GOIABA  |
| <b>QUINTA FEIRA</b>  | SOPA DE CARNE     | FRANGO AO FORNO         | MUNGUZÁ DOCE              | COM ALHO    | CAFÉ, SUCO CAJÁ    |
| <b>SEXTA FEIRA</b>   | 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 | ENTRADA | PRATO PRINCIPAL | GUARNIÇÃO | ARROZ | BEBIDA |
|---------|---------|-----------------|-----------|-------|--------|
|---------|---------|-----------------|-----------|-------|--------|

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

| SEMANA               |                  |                         |   |             |                    |
|----------------------|------------------|-------------------------|---|-------------|--------------------|
| <b>SEGUNDA FEIRA</b> | MACAXEIRA COZIDA | BIFE DE PANELA          | FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS E BATATA DOCE | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO ACEROLA |
| <b>TERÇA FEIRA</b>   | SOPA DE LEGUMES  | PANQUECA DE CARNE       | PURÊ DE BATATA  | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO CAJÁ    |
| <b>QUARTA FEIRA</b>  | SOPA DE CARNE    | FRANGOÀ PIZZAILO        | FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS               | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO GOIABA  |
| <b>QUINTA FEIRA</b>  | CANJA            | FALSO FILÉ A PARMEGIANA | ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO                                | COM ALHO    | CAFÉ, SUCO CAJÚ    |
| <b>SEXTA FEIRA</b>   | 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              |
|----------------------|------------------|------------------------------------|---|-------------|---------------------|
| <b>SEGUNDA FEIRA</b> | SOPA DE FEIJÃO   | BIFE DE PANELA                     | FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS | DE LEITE    | CAFÉ, SUCO ACEROLA  |
| <b>TERÇA FEIRA</b>   | MACAXEIRA COZIDA | CARNE GUISADA EM CUBOS             | MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO                 | COM ALHO    | CAFÉ, SUCO CAJÚ     |
| <b>QUARTA FEIRA</b>  | SOPA DE FRANGO   | FRANGO AO FORNO AO MOLHO DE TOMATE | FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO MARACUJÁ |
| <b>QUINTA FEIRA</b>  | CANJA            | FALSO FILÉ A PARMEGIANA            | ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO                  | COM ALHO    | CAFÉ, SUCO GOIABA   |
| <b>SEXTA FEIRA</b>   | 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             |
|----------------------|------------------|-----------------------------|--|----------|--------------------|
| <b>SEGUNDA FEIRA</b> | SOPA DE LEGUMES  | FRANGO AO FORNO             | MACARRÃO PARAFUSO AO MOLHO DE TOMATE COM AZEITONAS | COM ALHO | CAFÉ, SUCO MANGA   |
| <b>TERÇA FEIRA</b>   | SOPA DE FRANGO   | ISCA DE CARNE COM CALABRESA | FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS            | DE LEITE | CAFÉ, SUCO ACEROLA |
| <b>QUARTA FEIRA</b>  | SOPA DE CARNE    | STROGONOFF DE FRANGO        | ESPAGUETE AO SUGO                                  | COM ALHO | CAFÉ, SUCO CAJÚ    |
| <b>QUINTA FEIRA</b>  | MACAXEIRA COZIDA | BIFE DE PANELA COM CENOURA  | FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM VERDURAS            | CHINÊS   | CAFÉ, SUCO GOIABA  |
| <b>SEXTA FEIRA</b>   | 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:

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>SALADAS</b>         | 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. |
| <b>PRATO PRINCIPAL</b> | 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.                                       |
| <b>GUARNIÇÃO</b>       | Variada, com produtos de primeira qualidade.  |
| <b>ARROZ E FEIJÃO</b>  | Do tipo 1, nas suas diferentes formas de preparo e apresentação.  |



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

|               |   |
|---------------|---|
| <b>BEBIDA</b> | 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;

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





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

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.

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:

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.

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

3.1.13. 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.

3.1.14. 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.

3.1.15. 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.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

g) É obrigatório manter máxima higiene dentro do refeitório.

h) É terminantemente proibido a venda de BEBIDA ALCOÓLICA.

3.1.16. 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 á 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...

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 bandejão inox;

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



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

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 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  |

3.4.5. Relação dos UTENSÍLIOS:



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

| <b>UTENSÍLIOS</b> |   |            |
|-------------------|---|------------|
| <b>ITEM</b>       | <b>DESCRIÇÃO</b>  | <b>QDE</b> |
| 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      |
| 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      |



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

|    |   |        |
|----|---|--------|
| 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  |

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 13:30 horas e **JANTAR** : 17:30 horas às 19:00 horas



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

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 PRESENCIAL Nº 006 / 2019 – 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)

**PROCURAÇÃO**

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 PRESENCIAL Nº. 006 / 2019, PROCESSO Nº 01.569 / 2019**, 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)

**D E C L A R A Ç Ã O**

\_\_\_\_\_ 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 PRESENCIAL N.º 006 / 2019**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º. 01.569/2019**

**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 PRESENCIAL N.º 006 / 2019**, 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 |
|---|---------------|-----|-------|---------------------------|--------------|
|   |               |     |       |                           |              |
|   |               |     |       |                           |              |
|   |               |     |       |                           |              |
| <b>TOTAL: R\$ ZXYZZ (ZXYZZXYZZXYZZXYZZXYZZ)</b> |               |     |       |                           |              |



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

**EMPRESA VENCEDORA:**

**CNPJ:**

| Lote  | ESPECIFICAÇÃO | Und | Quant | Preço Unitário Registrado | Preço Global |
|---|---------------|-----|-------|---------------------------|--------------|
|   |               |     |       |                           |              |
|   |               |     |       |                           |              |
|   |               |     |       |                           |              |
| <b>TOTAL: R\$ ZXZXZX (ZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZX)</b> |               |     |       |                           |              |

**EMPRESA VENCEDORA:**

**CNPJ:**

| Lote  | ESPECIFICAÇÃO | Und | Quant | Preço Unitário Registrado | Preço Global |
|---|---------------|-----|-------|---------------------------|--------------|
|   |               |     |       |                           |              |
|   |               |     |       |                           |              |
|   |               |     |       |                           |              |
| <b>TOTAL: R\$ ZXZXZX (ZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZX)</b> |               |     |       |                           |              |

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 (ZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZ) .

**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

**CLÁUSULA II - DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

Sempre que julgar necessário, a **UEPB** solicitará durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, o fornecimento do material registrado, na quantidade que for preciso, mediante Nota de Empenho, que será enviada via fax ao **FORNECEDOR**. O qual deverá confirmar o recebimento no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

**CLÁUSULA III - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital do **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 006 / 2019**, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

Apresente Ata de Registro de Preços poderá ser usado por Órgãos interessado, desde que autorizada pela Reitora da UEPB.

**CLÁUSULA IV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Integram esta Ata, o Edital do **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 006 / 2019** e seus anexos e as propostas da empresas:  
ZXZXZXZXZXZ, ZXZXZXZXZXZ, ZXZXZXZXZ e ZXZXZXZXZXZXZXZXZXZXZX.

**CLÁUSULA V- DO FORO**

Fica eleito o foro de Campina Grande - PB para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

Campina Grande-PB, de de 2019.

\_\_\_\_\_  
**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAIBA**

\_\_\_\_\_  
**EMPRESA**





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

**ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO**

MINUTA DO CONTRATO N.º \_\_\_\_\_

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 006 / 2019**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 01.569/2019**  
**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.**

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E ESPECIFICAÇÃO**



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

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  | QUANT. Estimada diária<br>A | PREÇO UNITÁRIO (R\$)<br>B | VALOR DIÁRIO (R\$)<br>C = A X B | VALOR MENSAL (R\$)<br>D = C X 20 | VALOR ANUAL (R\$)<br>E = D X 12 |
|-------------------------------|------|--|-----------------------------|---------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 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 - <b>ALMOÇO</b> | 300                         |                           |                                 |                                  |                                 |
| 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 - <b>JANTAR</b> | 100                         |                           |                                 |                                  |                                 |
| <b>TOTAL DO ITEM 01 – R\$</b> |      |  |                             |                           |                                 |                                  |                                 |

**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.

**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



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

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;

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.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

- 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:** 11:00 horas às 13:30 horas

**JANTAR:** 17:30 horas às 19:00 horas

**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;
- 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;

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

- 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     | 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                               | ESPAGUETE AO ALHO E                             | COM CENOURA | CARIOCA | PINGO DE LEITE | CAJÚ    |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

|                 |   |   |  |                                  |                  |        |         |
|-----------------|---|---|--|----------------------------------|------------------|--------|---------|
|                 |   | CROCANTE,<br>FILÉ DE<br>FRANGO NA<br>CHAPA                                  | ÓLEO   |                                  |                  |        |         |
| QUINTA<br>FEIRA | ALFACE,<br>TOMATE,<br>PEPINO E<br>MANGA | BIFE DE<br>PANELA E<br>FRANGO AO<br>FORNO                                   | FAROFA DE<br>FARINHA DE<br>MILHO COM<br>VERDURAS | ARROZ COM<br>ALHO E<br>CEBOLINHA | BAIÃO DE<br>DOIS | MELÃO  | ACEROLA |
| SEXTA<br>FEIRA  | COZIDA                                  | FILÉ DE<br>MERLUZA AO<br>MOLHO DE<br>COCO,<br>ISCA DE<br>CARNE<br>ACEBOLADA | FAROFA<br>AGRIDOCE                               | CHOP SUEY                        | PRETO            | PAÇOCA | MANGA   |

**3ª SEMANA DO MÊS – CARDÁPIO PARA O ALMOÇO**

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

**4ª SEMANA DO MÊS – CARDÁPIO PARA O ALMOÇO**

| DIAS DA<br>SEMANA | SALADA   | PRATO<br>PRINCIPAL   | GUARNIÇÃO              | ARROZ    | FEIJÃO   | SOBREMESA         | SUCO    |
|-------------------|----------|--|------------------------|----------|----------|-------------------|---------|
| SEGUNDA<br>FEIRA  | COZIDA   | STROGONOFF<br>DE CARNE,<br>FILÉ DE<br>FRANGO<br>GRELHADO<br>COM<br>CALABRESA | ARRUMADIN<br>HO        | COLORIDO | MASSACAR | PINGO DE<br>LEITE | MANGA   |
| TERÇA<br>FEIRA    | SALPÍCIO | CARNE AO<br>MOLHO  | ESPAGUETE<br>AO ALHO E | COM ALHO | PRETO    | LARANJA           | ACEROLA |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

|                     |                          |  |   |                     |         |                    |        |
|---------------------|--------------------------|--|---|---------------------|---------|--------------------|--------|
|                     |                          | BARBECUE, FRANGO AO FORNO                            | ÓLEO                                    |                     |         |                    |        |
| <b>QUARTA FEIRA</b> | VINAGRETE                | ISCA DE CARNE ACEBOLADA NA CHAPA, FRANGO XADREZ      | PURÊ DE BATATA                          | À GREGA             | CARIOCA | MOUSSE DE MARACUJÁ | CAJÚ   |
| <b>QUINTA FEIRA</b> | 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 |
| <b>SEXTA FEIRA</b>  | 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             |
|----------------------|-------------------|-------------------------|---------------------------|-------------|--------------------|
| <b>SEGUNDA FEIRA</b> | MACAXEIRA COZIDA  | BIFE DE PANELA          | MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO ACEROLA |
| <b>TERÇA FEIRA</b>   | PANQUECA DE CARNE | FRANGO À PIZZAIOLO      | PURÊ DE BATATA            | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO CAJÁ    |
| <b>QUARTA FEIRA</b>  | CANJA             | FALSO FILÉ A PARMEGIANA | ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO  | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO GOIABA  |
| <b>QUINTA FEIRA</b>  | SOPA DE CARNE     | FRANGO AO FORNO         | MUNGUZÁ DOCE              | COM ALHO    | CAFÉ, SUCO CAJÚ    |
| <b>SEXTA FEIRA</b>   | 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             |
|----------------------|------------------|-------------------------|---|-------------|--------------------|
| <b>SEGUNDA FEIRA</b> | MACAXEIRA COZIDA | BIFE DE PANELA          | FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS E BATATA DOCE | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO ACEROLA |
| <b>TERÇA FEIRA</b>   | SOPA DE LEGUMES  | PANQUECA DE CARNE       | PURÊ DE BATATA  | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO CAJÁ    |
| <b>QUARTA FEIRA</b>  | SOPA DE CARNE    | FRANGO À PIZZAIOLO      | FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS               | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO GOIABA  |
| <b>QUINTA FEIRA</b>  | CANJA            | FALSO FILÉ A PARMEGIANA | ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO                                | COM ALHO    | CAFÉ, SUCO CAJÚ    |
| <b>SEXTA FEIRA</b>   | 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             |
|----------------------|----------------|-----------------|---|----------|--------------------|
| <b>SEGUNDA FEIRA</b> | SOPA DE FEIJÃO | BIFE DE PANELA  | FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS | DE LEITE | CAFÉ, SUCO ACEROLA |





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

|                     |                  |                                    |   |             |                     |
|---------------------|------------------|------------------------------------|---|-------------|---------------------|
| <b>TERÇA FEIRA</b>  | MACAXEIRA COZIDA | CARNE GUISADA EM CUBOS             | MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO                 | COM ALHO    | CAFÉ, SUCO CAJÚ     |
| <b>QUARTA FEIRA</b> | SOPA DE FRANGO   | FRANGO AO FORNO AO MOLHO DE TOMATE | FAROFA DE CUSCUZ AMANTEIGADA COM VERDURAS | COM CENOURA | CAFÉ, SUCO MARACUJÁ |
| <b>QUINTA FEIRA</b> | CANJA            | FALSO FILÉ A PARMEGIANA            | ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO                  | COM ALHO    | CAFÉ, SUCO GOIABA   |
| <b>SEXTA FEIRA</b>  | PÃO FRANCÊS      | CARNE MOIDA                        | FAROFA DE CUSCUZ C/SALSICHA               | BRANCO      | CAFÉ, SUCO ACEROLA  |

**4ª SEMANA DO MÊS - CARDÁPIO PARA O JANTAR**

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

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>SALADAS</b>         | 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. |
| <b>PRATO PRINCIPAL</b> | 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.                                       |
| <b>GUARNIÇÃO</b>       | Variada, com produtos de primeira qualidade.  |
| <b>ARROZ E FEIJÃO</b>  | Do tipo 1, nas suas diferentes formas de preparo e apresentação.  |
| <b>BEBIDA</b>          | 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



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

- 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.
- 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.**



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

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 á 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.

**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.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

- 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 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, SAÍDA 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                                | 01  |

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

|    |  |    |
|----|--|----|
|    | POLICARBONATO CRISTAL INJETADO, TORNEIRAS DESMONTÁVEIS EM POLICARBONATO INJETADO, TERMOSTATO DE TEMPERATURA  |    |
| 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:**

| <b>UTENSÍLIOS</b> |   |            |
|-------------------|---|------------|
| <b>ITEM</b>       | <b>DESCRIÇÃO</b>  | <b>QDE</b> |
| 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 TAMPAS EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM ALÇAS EM ALUMÍNIO – CAPACIDADE 31 LITROS  | 02 PÇ      |
| 09                | CAÇAROLA COM TAMPAS EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM ALÇAS EM ALUMÍNIO – CAPACIDADE 10 LITROS  | 01 PÇ      |
| 10                | CAÇAROLA COM TAMPAS EM ALUMÍNIO REFORÇADO, LINHA HOTEL, COM ALÇAS EM ALUMÍNIO – CAPACIDADE 24 LITROS  | 02 PÇ      |
| 11                | CAIXA PLÁSTICA COM TAMPAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESISTENTE E TRANSPARENTE – CAPACIDADE 10 LITROS, PARA ARMAZENAR ALIMENTOS                       | 02 PÇ      |
| 12                | CAIXA PLÁSTICA COM TAMPAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM FECHOS NA TAMPAS – CAPACIDADE 29 LITROS, PARA ARMAZENAR ALIMENTOS | 02 PÇ      |
| 13                | CAIXA PLÁSTICA DE PRIMEIRA QUALIDADE, RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM FECHOS NA TAMPAS – CAPACIDADE 04 LITROS, PARA ARMAZENAR ALIMENTOS            | 02 PÇ      |
| 14                | CALDEIRÃO COM TAMPAS 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 FURAS 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                | ESPUMADOR 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      |





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

|    |   |        |
|----|---|--------|
| 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  |

**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 22.204.12.364.5003.2864 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.



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

§ 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 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.

**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;
- 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;





**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

- 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 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



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

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;

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;



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

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 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**



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

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.

**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**



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA**  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

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 Presencial 006 / 2019** 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 testemunhas abaixo, dele extraídas as necessárias cópias que terão o mesmo valor original.

Campina Grande - PB, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

**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