

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

**PREGÃO ELETRÔNICO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
(COMPRAS)
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
(UASG 150182)**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2020/AD

(Processo Administrativo n.º 23069.020263/2020-06)

1. DO OBJETO

- 1.1 Eventual aquisição de **UTENSÍLIOS DE COZINHA INDUSTRIAL** para atender ao Restaurante Universitário da **Pró - Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAES)** da Universidade Federal Fluminense, em Niterói – RJ, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, inclusive as encaminhadas pelos órgãos e entidades, estabelecidas neste instrumento.
- 1.2 A Planilha estimativa com Descrição dos itens encontra-se no **Anexo I-A**, deste Termo de Referência.
- 1.3 A Planilha com descrição do endereço de entrega encontra-se no **Anexo I-B**, deste Termo de Referência.
- 1.4 Margens de Preferência:
- 1.4.1 Em atendimento ao Decreto nº 8.538/2015 e Lei Complementar nº 123/2006, esta Administração procederá com Margens de Preferência (até 25% de cada item acima de R\$ 80.000,00) ou Exclusividade em 100% de itens comuns para empresas enquadradas como Microempresas, ou Empresas de Pequeno Porte (item abaixo de R\$ 80.000,00).
- 1.4.2 Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 1.4.3 Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
- 1.4.4 Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.
- 1.5 Com o Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019, foi permitido estabelecer o critério de disputa dos licitantes na fase de lances (Modo Aberto, ou Aberto-Fechado). Sugere-se então que sejam respeitados os descritivos por itens no **Anexo I-A** do referido Termo de Referência, pois esses critérios foram estabelecidos nos Estudos Preliminares da Contratação.
- 1.6 O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados da assinatura da Ata de Registro de Preços.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. Abastecer com **Utensílios de Cozinha Industrial**, a Divisão de Alimentação e Nutrição (DAN) da PROAES/UFF, de forma a atender as necessidades dessa Divisão auxiliando no serviço de produção de refeições e evidentemente ao Programa PNAES, promovendo alimentação aos estudantes;
- 2.2. A escolha pelo Registro de Preços deu-se, considerando a necessidade de contratações frequentes, bem como, por ser mais conveniente para Administração que as aquisições ocorram de forma parcelada, para evitar a formação de estoque, dentro do contexto legal perfeitamente enquadrado nas hipóteses do art. 3º do Decreto nº 7.892/2013;
- 2.3. A célula orçamentária reservada para efetuar a presente aquisição será apresentada no momento da emissão da nota de empenho;
- 2.4. Este Termo de Referência foi precedido de Estudos Técnicos Preliminares, e concluiu-se pela Viabilidade da Contratação.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 3.1. A aquisição do objeto deste Termo de Referência deverá ser realizada na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, em observância ao Art. 4º do Decreto nº 5.450/05, considerando que os serviços e bens são considerados comuns, conforme as características previstas no Art. 1º da Lei nº 10.520/02;
- 3.2. Os bens e serviços deste Termo de Referência são considerados comuns, pois os padrões de qualidade podem ser objetivamente definidos no Edital por meio de especificações usuais praticados no mercado e as escolhas feitas poderão ter base nos preços ofertados, haja vista serem comparáveis entre si e não necessitarem de avaliação criteriosa.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 4.1. A entrega do objeto deste Termo de Referência será no endereço relacionado no **Anexo I-B do Edital**.
- 4.2. O prazo de entrega dos **Utensílios de Cozinha Industrial** é em **até 30 (trinta) dias corridos**, contados do envio da Nota de Empenho em remessa (única ou parcelada), no entanto, será concedido **prazo diferenciado**, para o produto que depende de importação, como é o caso do **gastronorm 2/1 de 10 mm**, referente ao item 22 do Anexo 1-A do Edital, podendo este prazo ser expandido em até 90 (noventa) dias corridos.
- 4.3. As informações sobre a entrega estarão indicadas no campo OBSERVAÇÃO/FINALDADE da nota de Empenho, salvo se informada no ato da entrega do Empenho;
- 4.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 7 (sete) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

- 4.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 4.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 4.6.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 4.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- 4.8. A entrega poderá ser PARCELADA, conforme as necessidades do serviço podendo ser SEMANAL para determinados itens, considerando-se o espaço físico do setor de almoxarifado para este fim, não sendo permitida entrega fora do quantitativo solicitado pela Instituição sob pena de punições cabíveis, vale ratificar que a nota de empenho poderá ter entrega PARCELADA;
- 4.9. Os **Utensílios de Cozinha Industrial** deverão ser entregues acondicionados adequadamente em embalagens específicas para seu transporte com invólucro protetor apropriado para o tipo do produto;
- 4.10. O transporte deverá ser realizado de forma adequada para o tipo específico de matéria prima, cumprindo exigências a Portaria Ministerial 326 de 30/07/1997, CVS 5 de 09 de abril de 2013 e RDC 216 de 15 de setembro de 2004, não poderão estar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter *pallets* ou estrados, em material apropriado, não sendo permitido madeira nem o transporte conjunto com animais ou outros materiais que possam comprometer a qualidade do produto;
- 4.11. Os funcionários responsáveis pela entrega dos produtos deverão estar devidamente uniformizados e com identificação da empresa;
- 4.12. A qualidade e a quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificações na planilha de quantitativo e descrição dos itens (Anexo I-A);
- 4.13. Caso a qualidade dos produtos entregues não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedeça às normas legais específicas vigentes, quando couber, não serão recebidos e/ou aceitos pela Administração do Restaurante e serão devolvidos, mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo máximo de 02 (dois) dias sob pena de sofrer a aplicação das sanções previstas na **Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1993**;
- 4.14. Em caso de divergência do produto entregue com relação às especificações técnicas estabelecidas no edital à contratada, após notificação documental da contratante, procederá à reposição do produto no prazo máximo de 02 (dois) dias e havendo reincidência ficará impedida de licitar e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciada no SICAF ou nos Sistemas de Cadastramento de Fornecedores a que se refere o **inciso XIV do art. 4º da lei 10.520/02** pelo prazo de cinco anos;
- 4.15. Todas as despesas de frete, embalagem, impostos, encargos incidentes deverão ser inclusos no preço da proposta e, em hipótese alguma, poderão ser destacadas quando da emissão de Nota Fiscal/Fatura.

5. AMOSTRAS E OS CRITÉRIOS DE ANÁLISE

- 5.1. O Pregoeiro poderá solicitar amostra dos **Utensílios de Cozinha Industrial**, no próprio sistema eletrônico, para comprovar a adequação do(s) mesmo(s) às especificações técnicas do objeto da licitação;
- 5.2. O produto deverá ser apresentado, no ato da entrega da amostra, na mesma forma em que é comercializado, na embalagem original do produto, contendo as informações de: marca, modelo, dimensões, capacidade, peso, volume, nº do lote (quando couber), devendo estar **etiquetado** e acompanhado de documento contendo a relação das amostras apresentadas pela empresa, com a identificação de nº do respectivo item e o nome da empresa;
- 5.3. Serão aceitos os produtos que atenderem as especificações da planilha Anexo 1-A e aprovados nos critérios característicos dos produtos incluindo: aparência, resistência, dimensões, encaixe, funcionalidade, utensílio afiado/amolado e formato anatômico, quando julgado necessário para o item;
- 5.4. No ato da entrega das amostras não serão aceitas as amostras de outros itens em que a empresa não tenha sido ainda consagrada vencedora.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

- 6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 6.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta;
- 6.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 6.1.4. Conferir os produtos no ato da entrega, não aceitando, sob qualquer hipótese, alguma avaria e violação na embalagem, se for o caso;
- 6.1.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 6.1.6. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 6.1.7. Prestar informações que venham a ser solicitadas pelo representante da contratada;
- 6.1.8. Sempre que necessário, convocar o(s) licitante(s) vencedor (es), se for o caso, para esclarecimentos e negociações, visando os interesses das partes;

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

- 7.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à marca, fabricante, modelo, procedência, quantitativo e prazo de validade;
- 7.1.2. Observar rigorosamente as especificações técnicas dos produtos descritos no Edital e na Proposta Comercial;
- 7.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 7.1.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 7.1.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.1.7. Seja do ramo do objeto da presente licitação e esteja assim cadastrada no SICAF nas respectivas linhas de fornecimento dos produtos de seu interesse;
- 7.1.8. Cumprir os prazos de entrega estipulados no Edital, efetuando a mesma sempre que solicitado pela DAN/PROAES/UFF
- 7.1.9. Disponibilizar de pessoal devidamente treinado e identificado para a entrega e eventual retirada dos produtos no endereço da entrega (ANEXO I-B);
- 7.1.10. Substituir os produtos que não atendam às especificações do Edital;
- 7.1.11. Substituir os produtos defeituosos, avariados por produtos adequados;
- 7.1.12. Assumir todos os custos de transporte, embalagem e frete;
- 7.1.13. Apresentar registro no órgão competente, sempre que couber.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

10.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

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

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

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até trinta (30) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.

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

11.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução **definitiva** do objeto do contrato, ou seja, quando da ocorrência da Liquidação da Nota Fiscal, tendo como prazo máximo 30 dias após atesto provisório.^{1 2}

11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

11.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira

¹ Art 63 da Lei nº 4.320 de 17 de março de 1964.

² Alínea b, Inciso II, Art 73 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

- 11.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 11.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.
- 11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.
- 11.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 11.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.
- 11.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.
- 11.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.
- 11.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 11.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 11.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11.14. A UFF não efetua pagamentos através de boleto bancário, somente depósito em conta, ficando o fornecedor responsável por todos os trâmites caso o mesmo seja emitido, incluindo as despesas bancárias e de retirada dos mesmos junto a cartórios.

12. DO REAJUSTE

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

12.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução derivada desse Pregão Eletrônico.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 14.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 14.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 14.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - 14.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 14.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 14.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 14.2.1. **Advertência**, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - 14.2.2. Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - 14.2.3. Multa compensatória de 1% (hum por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
 - 14.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
 - 14.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 14.2.6. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
 - 14.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 14.1 deste Termo de Referência.
 - 14.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 14.3. As sanções previstas nos subitens 14.2.1, 14.2.5, 14.2.6 e 14.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 14.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 14.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 14.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 14.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

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

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

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

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

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

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

14.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

15.1. O custo estimado da total da contratação é de R\$ 216.620,36 (duzentos e dezesseis mil, seiscentos e vinte reais e trinta e seis centavos). O valor máximo aceitável por itens está previsto no **Anexo I-A** deste Termo de Referência;

15.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições;

15.3. Os bens objeto da aquisição estão dentro da padronização seguida pelo órgão, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do **Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do SIASG**;

15.4. Em caso de divergência entre as descrições e especificações constantes do **CATMAT** e do presente Termo de Referência, prevalecem às últimas.

16. CRONOGRAMA DE FREQUENCIA DE REQUISIÇÕES

- 16.1. As previsões de requisições mínimas e máxima (total) dos **Utensílios de Cozinha Industrial** a serem adquiridos são os constantes na planilha do Anexo 1- A;
- 16.2. Quanto ao quantitativo discriminado para aquisição dos **utensílios de cozinha industrial** contidos na planilha de itens, os cálculos são baseados na necessidade da unidade, influenciado pela existência ou não dos produtos em estoque;
- 16.3. Considera-se como vigência da Ata 12 (doze) meses;
- 16.4. As previsões de requisições dos **Utensílios de Cozinha Industrial** referem-se, exclusivamente, ao período de vigência da ata, não estando vinculadas às aquisições e empenhos individualmente, que poderão ser emitidos de forma parcelada em quantitativos independentes.

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

17.1. De acordo o Decreto 7892/2013, Art. 7º § 2º:

“Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.”

Niterói, 11 de março de 2020.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

Palmira Coca Carneiro Vieira de Souza
Coordenadora da Coordenação de Gestão do Restaurante Universitário
PROAES/UFF
Matr. SIAPE: 363735

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
 COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES
 PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
 DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
 ANEXO I-A - PLANILHA DE DESCRIÇÃO E ESTIMATIVA DE PREÇOS
 PE 13-2020 - UTENSÍLIOS DE COZINHA INDUSTRIAL

| ITENS | DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE E (PROAES 153058) | QUANTIDADE E TOTAL ORGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES | VALOR DE REFERÊNCIA (unitário) (R\$) | VALOR DE REFERÊNCIA (total)(R\$) | FREQUÊNCIA DE AQUISIÇÃO MÍNIMA | Exclusivo ME/EPP (SIM ou NÃO) (abaixo de R\$80.000,00) | Margem de Preferência - Decreto 8538/2015 - Margem de até 25% - Duplicar o item | Modo de Disputa da etapa de Lances | Intervalo Mínimo de diferença de valor entre os lances |
|-------|--|-------------------|------------------------------|--|--------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|--|---|------------------------------------|--|
| 1 | <p>ABRIDOR MANUAL DE LATAS E DE GARRAFAS. Confeccionado em aço inoxidável resistente. Possui lâmina de corte afiada. Apresenta perfuração no final da peça que facilita a fixação em suporte de parede. Dimensões aproximadas: Comprimento: 14,5 cm e largura 4,5 cm. Peso aproximado: 70g. Aplicação: Auxiliar na abertura de latas e garrafas.</p> <p>Marca sugerida:Gourmet mix ou similar.</p> <p>Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 20 | 20 | R\$ 11,97 | R\$ 239,40 | 10 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,03 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|--|------|-----|-----|------------|---------------|----|-----|-----|--------|----------|
| 2 | <p>BORRIFADOR. Pulverizador confeccionado em material PET, resistente, translúcido, tampa tipo rosca com regulagem do jato, contendo bico pulverizador. Capacidade aproximada: 350 ml. Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 20 | 20 | R\$ 12,16 | R\$ 243,20 | 10 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,03 |
| 3 | <p>CAIXA PLÁSTICA VAZADA Confeccionada em polipropileno e polietileno de alta densidade. Dimensões aproximadas: 315 X 570 X 765 (mm) (AX L X C). Peso: 3,4Kg Capacidade: 132 Litros Cores: vermelha/verde/azul ou preta Aplicação: acondicionar alimentos. Características adicionais: Encaixável e altamente resistente a impactos Marca sugerida: Bolivar ou similar Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND. | 100 | 100 | R\$ 105,59 | R\$ 10.559,00 | 50 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,12 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----|-------|-------|----------|--------------|-----|-----|-----|--------|----------|
| 4 | <p>COLHER DE MESA</p> <p>Confeccionada toda em aço inoxidável resistente e polido, ponta arredondada, cabo inteiriço, sem emendas e rebites e emoldurado.</p> <p>Dimensões aproximadas: 190 mm de comprimento, e 43 mm de largura</p> <p>Peso.aproximado: 40g</p> <p>Aplicação: Refeição de adulto.</p> <p>Características adicionais: O produto deverá conter o nome da marca impresso na peça e ser resistente a lavagem em máquina de lavar louça industrial.</p> <p>Marca sugerida: <i>Di Solle</i> inox Brasil ou similar.</p> <p>Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 1.000 | 1.000 | R\$ 3,77 | R\$ 3.770,00 | 400 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,01 |
|---|---|-----|-------|-------|----------|--------------|-----|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----|----|----|-----------|------------|---|-----|-----|--------|----------|
| 5 | <p>CONCHA Confeccionada toda em aço inoxidável de alta resistência, reforçado e polido. Possui cabo inteiriço, com ausência de emendas e rebites. Apresenta gancho no acabamento final do Cabo, para apoiar-se na cuba de alimentos. Dimensões: Cabo com no mínimo 30 cm de comprimento, Concha entre 8,0 a 9,0 cm de diâmetro. Aplicação: Servir feijão, sopas e caldos. Características adicionais: Resistente a lavagem em máquina de lavar louça industrial</p> | UND | 15 | 15 | R\$ 14,58 | R\$ 218,70 | 5 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,03 |
| 6 | <p>ESCUMADEIRA PROFISSIONAL. Confeccionada totalmente em aço inoxidável AISI 202, resistente e polido com cabo inteiriço, sem emendas e rebites. Possui gancho no acabamento final do Cabo, para apoiar-se na cuba de alimentos. Medidas: Comprimento 38 cm, diâmetro de 11 cm, peso mínimo de 125g. Marca sugerida: GP INOX ou similar.</p> | UND | 15 | 15 | R\$ 14,53 | R\$ 217,95 | 5 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,03 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----|----|----|----------|------------|----|-----|-----|--------|----------|
| 7 | <p>ESPÁTULA PLÁSTICA. Confeccionada em material plástico resistente, atóxico, lisa, sem rebarbas, com recorte para apoio da mão. Aplicação: Adaptada as tarefas de cozinha industrial.</p> <p>Dimensões aproximadas: Comprimento: 13 cm Largura: 07 cm.</p> <p>Característica adicional: Cor branca leitosa. Imagem meramente ilustrativa</p>  | Und | 50 | 50 | R\$ 4,04 | R\$ 202,00 | 10 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,01 |
|---|--|-----|----|----|----------|------------|----|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----|----|----|-----------|------------|---|-----|-----|--------|----------|
| 8 | <p>ESPÁTULA PARA REJUNTE MAX DE SILICONE. Confeccionada em material resistente. Possui borda de silicone. Dimensões: Espátula propriamente dita: 10 cm Cabo: em torno de 12 cm Característica adicional: Peso mínimo de 60g Aplicação: adaptada as tarefas de cozinha industrial.</p> <p>Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 30 | 30 | R\$ 10,25 | R\$ 307,50 | 5 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,03 |
|---|---|-----|----|----|-----------|------------|---|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----|------|-------|----------|---------------|-----|-----|-----|--------|----------|
| 9 | <p>FACA DE MESA EM AÇO INOXIDÁVEL. Produto todo confeccionado em aço inoxidável resistente e polido. Cabo inteiriço emoldurado, sem emendas e rebites. Possui lâmina em aço inoxidável, com serra bem aparente, afiada e ponta arredondada. Medidas aproximadas: 230mm X 20 mm(Comprimento X Largura) e Espessura mínima de 2,5 mm Aplicação: Refeição de adulto. Características adicionais: O produto deverá conter o nome da marca impresso na peça e ser resistente a lavagem em máquina de lavar louça industrial. Marca sugerida: <i>Di Solle</i> inox Brasil ou similar. Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 3000 | 3.000 | R\$ 6,02 | R\$ 18.060,00 | 800 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,02 |
|---|---|-----|------|-------|----------|---------------|-----|-----|-----|--------|----------|

10

FRIGIDEIRA HOTEL Nº 40

Confeccionada em alumínio com cabo em baquelite e alça no lado oposto a este cabo, de modo a facilitar o manejo do manipular durante a execução da tarefa.

Dimensões: 40 cm de diâmetro por 9cm de altura e 27 cm de cabo

Marca sugerida: Alumínio Vigor ou similar.

Imagem meramente ilustrativa



| | | | | | | | | | |
|-----|---|---|-----------|------------|---|-----|-----|--------|----------|
| UND | 8 | 8 | R\$ 90,67 | R\$ 725,36 | 4 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,10 |
|-----|---|---|-----------|------------|---|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----|------|-------|----------|---------------|-----|-----|-----|--------|----------|
| 11 | <p>GARFO DE MESA, Produto todo confeccionado em aço inoxidável, resistente e polido, cabo inteiriço emoldurado, sem emendas e rebites. Medidas aproximadas: 192 x 25 (Comprimento x Largura) e Espessura mínima de 1,5 mm. Aplicação: Refeição de adulto. Características adicionais: O produto deverá conter o nome da marca impresso na peça e ser resistente a lavagem em máquina de lavar louça industrial. Marca sugerida: <i>Di Solle</i> inox Brasil ou similar. Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 3000 | 3.000 | R\$ 3,62 | R\$ 10.860,00 | 800 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,01 |
|----|--|-----|------|-------|----------|---------------|-----|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----|----|----|------------|--------------|----|-----|-----|--------|----------|
| 12 | <p>GAVETA RACK COM PINOS PARA AUXILIAR NA LAVAGEM DE PRATOS, de bandejas e de travessas de até 460 mm de comprimento em máquinas de lavar louças industriais. Confeccionada em polipropileno resistente a altas temperaturas. Produto compatível com todos os modelos de lavadoras de louças industriais Netter e Ecomax.</p> <p>Capacidade para 16 pratos ou 8 pratos com diâmetro acima de 290 mm ou 8 bandejas de até 460 mm.</p> <p>Medidas aproximadas: 480 x 480 x 120 mm (CXLXA).</p> <p>Presença de logomarca impressa na peça.</p> <p>Marcas sugeridas: Hobart, Marfinite ou similar</p> <p>Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 25 | 25 | R\$ 197,39 | R\$ 4.934,75 | 10 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,12 |
|----|--|-----|----|----|------------|--------------|----|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----|----|----|------------|---------------|----|-----|-----|--------|----------|
| 13 | <p>GAVETA RACK LISA PARA LAVAGEM DE TALHERES EM GERAL, em máquinas de lavar louças industriais. Confeccionada em polipropileno resistente a altas temperaturas. Possui 16 copos redondos por bandeja. Comporta até 12 talheres por copo. Produto compatível com todos os modelos de lavadoras de louças industriais Netter e Ecomax.</p> <p>Medidas aproximadas: 480 x 480 x 140 mm (CXLXA).</p> <p>Presença de logomarca impressa na peça. Marcas sugeridas: Hobart, Marfinite ou similar. Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 20 | 20 | R\$ 673,59 | R\$ 13.471,80 | 10 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,40 |
|----|--|-----|----|----|------------|---------------|----|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|----|---|-----|----|----|------------|---------------|----|-----|-----|--------|----------|
| 14 | <p>LIXEIRA DE 240 LITROS</p> <p>Construída em polietileno de alta densidade (PEAD), resistente a fortes impactos, acabamento com ausência de rebarbas e elementos pontiagudos. Superfícies lisas e com cantos arredondados. Presença de tampa construída de mesmo material do corpo da lixeira e igualmente resistente. Perfeito comando da tampa por presença de pedal metálico frontal na parte inferior da mesma permitindo com facilidade o manuseio de retirada dos resíduos do seu interior. Existência de alça/puxador, de modo a facilitar o manejo durante o transporte. Movimentada através de duas rodas pneumáticas que deslizam com facilidade, ligadas por eixo metálico altamente resistente. Aplicação: acondicionamento e transporte de lixo orgânico de cozinha industrial. Capacidade: 240 litros. Dimensões aproximadas: internas 980X490X560 (mm) e externas 1070X570X740 (mm). Cor: laranja</p> <p>Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 30 | 30 | R\$ 442,33 | R\$ 13.269,90 | 10 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,20 |
|----|---|-----|----|----|------------|---------------|----|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----|----|----|-----------|------------|---|-----|-----|--------|----------|
| 15 | <p>LIXEIRA EM AÇO INOX COM CAPACIDADE DE 5 LITROS. Lixeira confeccionada em aço inoxidável resistente e não poroso. Possui balde plástico interno removível e pedal com base em aço inoxidável. Capacidade: 5 litros. Dimensões = 20 cm de diâmetro e 30cm de altura. Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 10 | 10 | R\$ 99,59 | R\$ 995,90 | 5 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,10 |
|----|--|-----|----|----|-----------|------------|---|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----|----|----|-----------|------------|----|-----|-----|--------|----------|
| 16 | <p>LIXEIRA CILÍNDRICA SEM TAMPA. Confeccionada em material Polietileno de alta densidade ou Polipropileno com aditivo antioxidante. Produto em conformidade com as normas vigentes de fabricação (EN840). Produto isento de tampa. Dimensões: Altura:57 cm Diâmetro: 24 cm. Capacidade: 23 litros Peso: 950g Características adicionais: Formato cilíndrico. Possui alta resistência ao impacto, aos raios ultravioletas e a repetidas lavagens. Cor: azul ou a combinar. Marca sugerida: TNA-PLAST ou similar Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 20 | 20 | R\$ 32,09 | R\$ 641,80 | 10 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,05 |
|----|--|-----|----|----|-----------|------------|----|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----|----|----|------------|--------------|---|-----|-----|--------|----------|
| 17 | <p>PÁ PARA GELO Toda confeccionada em policarbonato. Presença de cabo anatômico acoplado a peça, altamente resistente, medindo aproximadamente 10 cm de comprimento, de modo a evitar o contato da mão do manipulador com o gelo. Cumbuca com capacidade aproximada de 1800 gramas. Dimensões aproximadas da pá: Comprimento: 35 cm (25 cm Cumbuca +10 cm cabo) Largura: 15 cm Altura: 9,5 cm Aplicação: Conferir maior agilidade na execução de transferências do gelo de um ponto para outro, facilitando o trabalho. Característica adicional: Cor clara transparente Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 15 | 15 | R\$ 106,63 | R\$ 1.599,45 | 5 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,12 |
| 18 | <p>PRANCHA PARA ALIMENTOS, Tipo tábua para corte de gêneros alimentícios. Confeccionada em polietileno de fácil higienização, sem rebarbas. Dimensões: 50 x 40 x 1,5 cm (comprimento x largura x espessura) Aplicação: Corte de carnes. Cor: Branca Marca sugerida: Kitplas ou similar</p> | UND | 15 | 15 | R\$ 135,34 | R\$ 2.030,10 | 5 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,12 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|---|-----|----|----|------------|--------------|---|-----|-----|--------|----------|
| 19 | <p>PRANCHA PARA ALIMENTOS, tipo tábua para corte de gêneros alimentícios. Confeccionada em polietileno de fácil higienização, sem rebarbas . Dimensões: 50 x 50 x 1,5 cm (comprimento x largura x espessura) Aplicação: Corte de vegetais, frutas e demais alimentos crus. Cor: Verde Marca sugerida: Kitplas ou similar</p> | UND | 15 | 15 | R\$ 135,84 | R\$ 2.037,60 | 5 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,12 |
| 20 | <p>PORTA LUVAS DE PROCEDIMENTOS. Suporte em aço INOX escovado para caixa de luvas de procedimento. Acompanhado de parafusos e buchas em quantidade suficiente para fixação na parede. Dimensões aproximadas:12,5 X 23 X 6,5cm.(A X L X C) Marca sugerida: Biovis ou similar Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 6 | 6 | R\$ 52,90 | R\$ 317,40 | 2 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,10 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|---|-----|----|----|------------|---------------|----|-----|-----|--------|----------|
| 21 | <p> RECIPIENTE TIPO ASSADEIRA TEFLONADA/ESMALTADA. GASTRONORM 1/1, NÃO VAZADA. Construída em CHAPA DE ALUMÍNIO de 1,0 mm de espessura, revestimento anti-aderente 3 (três) camadas, medindo: 650 mm (C) x 530 mm (L) x 10 mm (A). Aplicação: própria para cocção de empanados em filetes, grelhados em filetes (peixes, bife à milanesa, etc) e panificação. Capacidade aproximada: cada GN comporta de 20-24 porções de peixe empanados. Características adicionais: Marca sugerida: Rational ou similar Isento de tampa. Imagem meramente ilustrativa </p>  | UND | 60 | 60 | R\$ 324,66 | R\$ 19.479,60 | 20 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,20 |
|----|---|-----|----|----|------------|---------------|----|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----|-----|-----|------------|---------------|----|-----|-----|--------|----------|
| 22 | <p> RECIPIENTE TIPO ASSADEIRA TEFLONADA/ESMALTADA. GASTRONORM 2/1, NÃO VAZADA. Construída em CHAPA DE ALUMÍNIO de 1,0 mm de espessura, revestimento anti-aderente 3 (três) camadas, medindo: 650 mm (C) x 530 mm (L) x 10 mm (A). Aplicação: própria para cocção de empanados em filetes, grelhados em filetes (peixes, bife à milanesa, etc) e panificação. Capacidade aproximada: cada GN comporta de 20-24 porções de peixe empanados. Características adicionais: Marca sugerida: Rational ou similar Isento de tampa. Imagem meramente ilustrativa </p>  | UND | 120 | 120 | R\$ 427,50 | R\$ 51.300,00 | 20 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,20 |
|----|--|-----|-----|-----|------------|---------------|----|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|----|---|-----|----|----|------------|---------------|----|-----|-----|--------|----------|
| 23 | <p>RECIPIENTE GASTRONORM TIPO ASSADEIRA GN 2/1- 20 mm SEM TAMPA. Construído em chapa de AÇO INOXIDÁVEL AISI – 304 18/10 com 0,8 mm de espessura. Liso, polido, PERFURADA no fundo. Dimensões do GN: 650 x 530 x 20 mm (C X L X A), Peso mínimo: 2,5Kg Aplicação: uso para cocção de verduras refogadas, almôndegas e outros Característica adicional: O produto deverá conter o nome da marca impresso na peça. Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 80 | 80 | R\$ 556,19 | R\$ 44.495,20 | 40 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,40 |
| 24 | <p>RECIPIENTE GASTRONORM TIPO CUBA GN 1/1-200mm. Liso SEM TAMPA - Contruído em chapa de AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18/10 com 0,8mm de espessura. Liso e polido. Possui duas alças móveis nas laterais, em vergalhão de aço inoxidável de 1/8" com acabamento polido. O produto deverá conter o nome da marca impresso na peça. Dimensões: 530x325x200 mm (CxLxP)</p> | UND | 50 | 50 | R\$ 249,85 | R\$ 12.492,50 | 20 | SIM | NÃO | | R\$ 0,20 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|---|-----|----|----|-----------|--------------|----|-----|-----|--------|----------|
| 25 | <p>REFIL PARA FILTRO DE ÁGUA DA MARCA 3M AQUALAR.</p> <p>Características do produto: Possui sistema de tripla filtragem que retém partículas e sedimentos indesejáveis deixando a água livre de elementos anormais, além de possuir a capacidade de eliminar 75% ou mais do odor de cloro, preservando o flúor da água. Elemento filtrante 3 M Ap 200</p> <p>Aplicação: Troca periódica do refil específico para filtro de água da marca 3M Aqualar existente no serviço.</p> <p>Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 25 | 25 | R\$ 61,95 | R\$ 1.548,75 | 10 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,10 |
|----|---|-----|----|----|-----------|--------------|----|-----|-----|--------|----------|

| | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|-----|----|----|------------|-----------------------|---|-----|-----|--------|----------|
| 26 | <p>REFIL PARA FILTRO DE ÁGUA MARCA/ MODELO BIGBLUE 20. Características do elemento filtrante (refil). Cartucho fabricado em polipropileno com 4,5" X 20" (L X A) para filtro Bigblue 20 . Possui sistema de filtragem que retém partículas sólidas em suspensão e demais impurezas. Possui grau de retenção de partículas de 5µm. Não elimina cloro nem ferro da água Aplicação: Troca periódica do refil específico para filtro de água da marca BIGBLUE 20 existente no serviço. Informações adicionais: Durabilidade estima de em até 06 (seis) meses a depender da qualidade da água. Imagem meramente ilustrativa</p>  | UND | 15 | 15 | R\$ 173,50 | R\$ 2.602,50 | 5 | SIM | NÃO | Aberto | R\$ 0,12 |
| TOTAL | | | | | | R\$ 216.620,36 | | | | | |

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**

**ANEXO I-B DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 13/2020/AD
Processo. 23069.020263/2020-06**

PROCEDIMENTOS PARA ENTREGA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA INDUSTRIAL

1. Observar na nota de empenho a Razão Social e o CNPJ da UFF para a emissão da Nota Fiscal;
2. Encaminhar cópia da nota de empenho junto à Nota Fiscal;
- 2.1. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 2.2. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
3. Constar na Nota Fiscal o número da nota de empenho e seus dados bancários (número do banco, agência e conta corrente);
4. Entrar em contato com o responsável para, se necessário agendar a entrega para evitar o retorno do material;

5. LOCAL DE ENTREGA DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA INDUSTRIAL

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS (PROAES) - Unidade Gerenciadora
CNPJ – 28.523.215/0004-59
UASG – 153058

• DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (DAN)

Rua: Professor Marcos Waldemar de Freitas Reis, s/n, *Campus* do Gragoatá, São Domingos, Niterói, RJ -
CEP 24.210-350

Tel.: (21), 2629-2794

Responsável: Funcionário designado pela Divisão de Alimentação e Nutrição.

E-mail: almoxarifadoru.uff@gmail.com

Horário de entrega: de 2ª às 6ª feiras das 7:00h às 14:00h

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÃO**

ANEXO II DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2020/AD

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

(nome empresarial da licitante) inscrita no CNPJ N.º : _____ com sede na

_____(endereço completo) por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a)
_____ infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º
_____ e do CPF/MF n.º _____, para os fins
de habilitação no Pregão Eletrônico **13/2020** – UFF, DECLARA expressamente que atende aos critérios de
qualidade ambiental e sustentabilidade sócio-ambiental, respeitando as normas de proteção do meio
ambiente, em conformidade com a Instrução Normativa de nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de
Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI/MPOG).

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, _____ de _____ de 2019.

REPRESENTANTE LEGAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO III DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 13/2020/AD

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Pró-Reitoria de Administração da Universidade Federal Fluminense (PROAD/UFF), inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 28.523.215/0039-89, situada na Rua Miguel de Frias, 9, 1º andar, Icaraí, Niterói/RJ, CEP 24.220-900, neste ato representado pelo(a) Vera Lucia Lavrado Cupelo Cajazeiras, brasileiro(a), portador da Carteira de Identidade nº. 04676009-6, emitida pelo Detran - RJ, CPF nº 716.286.817-72, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 13/2020, publicada no DOU de/...../20....., processo administrativo n.º 23069.020263/2020-06 RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **UTENSÍLIOS DE COZINHA INDUSTRIAL**, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, Anexo I do edital de Pregão nº 13/2020, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

EMPRESA _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, CEP _____, bairro _____, no Município _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a). _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e CPF nº _____.

| ITEM | DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO | Unidade de Medida | Quantidade | Valor Unitário |
|------|-----------------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| ... | | | | |

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Pró-Reitoria de Administração.

3.1 Não houve órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação. Cita-se como fundamentação o acórdão 1297/2015: “a adesão prevista no art. 22 do Decreto 7.892/2013 para órgão não participante (ou seja, que não participou dos procedimentos iniciais da licitação) é uma possibilidade anômala e excepcional, e não uma obrigatoriedade a constar necessariamente em todos os editais e contratos de pregões para Sistema de Registro de Preços”.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da assinatura da mesma, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

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

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- 6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;
 - 6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - 6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
 - 6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- 6.9.1. por razão de interesse público; ou
 - 6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

- 7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
- 7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.
- 7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).
- 7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

- 8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7.892/13.
- 8.3. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 1 via de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Niterói, ____ de _____ de 20__.

RESPONSÁVEL PROAD / UFF

REPRESENTANTE
EMPRESA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO IV DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 13/2020/AD

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE BENS N.º/2020/AD, QUE
FAZEM ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
E A EMPRESA**

A **UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE**, autarquia federal, vinculada ao Ministério da Educação, com sede na Rua Miguel de Frias nº 09, Icaraí, Niterói, Estado do Rio de Janeiro, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 28.523.215/0001-06, neste ato representada pelo seu Magnífico Reitor, Professor **Antônio Cláudio Lucas da Nobrega**, nomeado por Decreto Presidencial, publicado no *DOU* de 21/11/2018, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em..... doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 23069.020091/2020-62 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do *Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013*, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 10/2020, por Sistema de Registro de Preços nº 04/2020, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de **UTENSÍLIOS DE COZINHA INDUSTRIAL**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Discriminação do objeto:

| ITEM | DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO | IDENTIFICAÇÃO CATMAT | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | VALOR |
|------|-----------------------------|-------------------------|----------------------|------------|-------|
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |

| | | | | | |
|-----|--|--|--|--|--|
| ... | | | | | |
|-----|--|--|--|--|--|

Nota explicativa: A tabela acima é meramente ilustrativa, devendo compatibilizar-se com aquela prevista no Termo de Referência e com a proposta vencedora.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.

Nota Explicativa: Deve-se observar que a vigência do contrato poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011. Atente-se, ainda, que os prazos utilizados no contrato deverão estar em harmonia com aqueles estipulados no Edital.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$(.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 150182

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

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

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

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

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

12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA:

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

13.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. É eleito o Foro da Niterói/RJ para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

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

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

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-

Nota Explicativa: *Necessário que tenha a assinatura do responsável legal da CONTRATANTE e da CONTRATADA e de duas testemunhas para atender o disposto no art. 784, III do CPC que considera título executivo extrajudicial o documento particular assinado por duas testemunhas.*