

Termo de Referência 22/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
22/2024	153063-UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARA /PA	ADRIANNE PUREZA MACIEL	07/05/2024 10:23 (v 8.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23073.090138/2023-39

1. Definição do objeto

Aquisição de **bens permanentes** (equipamentos e outros bens necessários , produção,, distribuição e armazenamento de alimentos com segurança higiênico-sanitária), discriminados no objeto deste ETP para atender às necessidades do Restaurante Universitário (RU) e da Casa dos Estudantes Universitários (CEUS) da Universidade Federal do Pará (UFPA).

1.2. O descritivo minucioso dos itens e suas identificações no catálogo CATMAT encontram-se no quadro 1.

Quadro 1: Especificações, código CATMAT, unidade de medida, quantidade, valor unitário e valor total de bens permanentes a serem adquiridos, considerando as demandas do RU e da CEUS/ UFPA.

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÉDIO FINAL	TOTAL (VALOR UNIT. MÉD. X QTD)
1	486624	AMACIADOR DE CARNES em Aço Inox Dimensões: 435 x 225 x 510 mm (A x L x P). Peso: 23,10 kg (líquido), 25,00 kg (bruto). Potência do Motor: 0,33 CV. Tensão: 127 V. Frequência: 60 Hz. Produção Aproximada: 400 kg/h. Espessura Máxima de Corte: 13 mm. Largura Máxima de Corte: 150 mm.	1	R\$ 2.955,87	R\$ 2.955,87

2	451476	ARMADILHA LUMINOSA DE PAREDE com (2) duas lâmpadas fluorescentes de 15 Watts e placa adesiva para captura de insetos voadores, disponível em 110v ou 220v. Refil de placa adesiva acompanha o produto.	10	R\$ 624,47	R\$ 6.244,70
3	454433	BALANÇA ELETRÔNICA revestida em aço inoxidável AISI 304, plataforma reforçada em aço carbono, cobertura em aço inox removível, com coluna e pés reguláveis. Aprovado pelo INMETRO conforme portaria 236. Dados Técnicos: Capacidade (Kg)- 300kg - 100g; Peso (Kg)- 15; Plataforma: 60 x 50. Só será admitida a oferta de pilhas e baterias cuja composição respeite os limites máximos de chumbo, cádmio e mercúrio admitidos na Resolução CONAMA n° 401, de 04/11/2008, para cada tipo de produto, conforme laudo físico-químico de composição elaborado por laboratório acreditado pelo INMETRO, nos termos da Instrução Normativa IBAMA n° 08, de 03/09/2012.	1	R\$ 1.899,46	R\$ 1.899,46
4	260540	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO para <i>self-service</i> com rampa de ambos os lados. Em aço inoxidável, com protetor salivar inclinado e estufa própria para distribuição com temperatura +75°C . Aquecido com resistência à seco. Pista aquecida com 6GNs. Com profundidade de 20cm. Controle automático da temperatura. Incluir instalação do produto.	2	R\$ 9.303,86	R\$ 18.607,72

5	254906	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO para <i>self-service</i> com rampa de ambos os lados. Em aço inoxidável, com protetor salivar inclinado e estufa própria para distribuição com temperatura +2°C a +7°C. Aquecido com resistência à seco. Pista refrigerada para 3 GN. Com profundidade de 10 cm. Controle automático da temperatura. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	2	R\$ 5.762,47	R\$ 11.524,94
6	611720	BEBEDOURO INDUSTRIAL - Em aço inox, capacidade de 200L no reservatório, 4 torneiras do tipo Válvula Jato em Latão Cromado, de alta resistência e maior vazão, temperatura entre 4 e 9 °C, voltagem 127/220v, serpentina interna em cobre, aparador de água frontal em inox, filtro incluso para reter partículas sólidas maiores e também filtro com carvão ativado.	1	R\$ 4.099,78	R\$ 4.099,78
7	452767	BEBEDOURO INDUSTRIAL - Em aço inox, capacidade de 100 L no reservatório, 3 torneiras do tipo válvula jato em latão cromado, de alta resistência e maior vazão, temperatura entre 4 e 9 °C, voltagem 127/220v, serpentina interna em cobre, aparador de água frontal em inox, filtro incluso para reter partículas sólidas maiores e também filtro com carvão ativado.	1	R\$ 2.714,19	R\$ 2.714,19

8	239150	CAFETEIRA ELÉTRICA. Capacidade: 1,50 L. Voltagem: 220 V. Normas Técnicas: Aisi 304. Características Adicionais: Compacta/Café Expresso E Capuccino/Moedor/Reserva.	4	R\$ 634,53	R\$ 2.538,12
9	112836	CAIXA TÉRMICA PLÁSTICA (<i>HOTBOX</i>) - Uso quente ou frio; fabricada em PE (polietileno-baixa densidade-100% virgem) com PU injetado no interior. Possui proteção UV; de acordo com a Norma EN 12571:1999, uso com uma cuba em aço inox padrão gastro GN 1/1, 1/2 ou 1/3 (com tampa); cor: azul; modelo sem anel de vedação; tampa com fechos de aço inoxidável. Capacidade 30 litros . Medidas aproximadas: altura: 35 cm / largura: 71 cm / comprimento: 43 cm.	15	R\$ 881,40	R\$ 13.221,00
10	486636	CALDEIRÃO INDUSTRIAL COM TAMPA AMERICANA - Dimensões: 1180x910mm; capacidade: 300 litros; Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro; Tampa americana: construído em aço inoxidável, equipado com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite; Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; Aquecimento elétrico autogerador de vapor através de resistências elétricas blindadas, confeccionadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Acompanha: válvula de	1	R\$ 11.454,15	R\$ 11.454,15

		escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro; Equipado com duas válvulas de segurança (modelos 200, 300 e 500 litros); Pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2 com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Equipamento com instalação. Incluir instalação do produto e capacitação dos colaboradores para uso adequado do equipamento.			
11	445090	CARRINHO PLATAFORMA - com base em metal (chapa de aço) e 4 rodas pneumáticas sendo 2 fixas e 2 giratórias, com cabo tipo timão com freio em formato de "T". Dimensões aproximadas: Alt. 50cm / Larg. 80cm / Comp. 150cm / Capacidade aproximada: 600kg.	4	R\$ 1.649,31	R\$ 6.597,24
12	252794	CARRINHO PARA TRANSPORTE movimentação de 3 bandejas GN"S 1/1 e prateleira inferior, construído em aço inoxidável com estruturas soldadas, resistentes, Estrutura tubular em arco Prateleira superior em perfil dobrado para receber 3 bandejas GN"S 1/1, Prateleira inferior lisa em chapa de aço inox, Rodízios giratórios de fácil movimentação sendo 2 com freio , Acabamento em aço inoxidável polido espelhado Medidas aproximadas: 112cm x 62cm x 112cm (comprimento x largura x altura).	4	R\$ 2.152,83	R\$ 8.611,32
		CARRINHO PARA TRANSPORTE FECHADO 300 KG - Fundo base em aço; acabamento em pintura			

13	356697	eletrostática a pó, na cor cinza. Estrutura com tubo quadrado 20x20 mm com parede 1,90 mm. Fundo em chapa de aço espessura 1,20 mm com reforços inferiores. Cabo tipo timão com freio em formato de "T". Carrinho composto por 04 rodas pneumáticas c/ rolamento tipo rolete, de 25cm, com base guiável na dianteira. Capacidade de até 300 kg de carga. Estrutura fechada com arame 5,00 mm e altura de aproximadamente 60 cm. Com meia porta lateral de 30 cm para facilitar carga / descarga. Medidas aproximadas (m): Comprimento: 1,20, Largura: 0,60, Altura: 1,10.	1	R\$ 3.344,34	R\$ 3.344,34
14	387732	CARRINHO PARA TRANSPORTE PLATAFORMA : Contruído em Aço inoxidável AISI 304 , LIGA 18,8; Plataforma lisa em aço inoxidável; – Perfis de reforço estrutural; – Capacidade de carga total: 400 kg; – Conjunto de rodízios giratórios Ø4” em poliuretano, sendo os rodízios posteriores com freio. Dimensões: 1000x600x165	4	R\$ 2.070,12	R\$ 8.280,48
15	150383	CARRINHO TARTARUGA PARA TRANSPORTE DE HOT BOXES 15/ 30 LITROS - Estrutura tubular galvanizada e rodízios plásticos sendo dois fixos e dois giratórios frontais com trava de segurança e puxador para o manuseio. Com roda de PU; Capacidade de transporte: até 05 caixas térmicas <i>hotbox</i> 15 ou 30 litros; Dimensões: 40x370x165mm (Compr.xLarg.xAlt.).	3	R\$ 693,27	R\$ 2.079,81

16	316701	CARRO BASCULANTE PARA LAVAGEM DE CEREAIS. Modelo CARLC – 70. Dimensões 1032x600x165. Capacidade 250 kg. Sistema basculante de cuba com peneira em aço inoxidável para lavagem de cereais; Estrutura em perfil tubular quadrado 25×25 mm em aço inoxidável; Capacidade de carga para 70 litros; Conjunto de rodízios giratórios Ø4”, sendo os rodízios frontais com freio.	1	R\$ 2.583,36	R\$ 2.583,36
17	326175	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL com capacidade para 25 Kg por ciclo e produção de 500 Kg/h. Estrutura toda em aço inoxidável 304. Tampa com sistema de segurança, que não permite o funcionamento da máquina enquanto aberta. Saída de água e resíduos por porta para descarga dos produtos descascados. Pés metálicos de altura de 200 mm, com borracha ante derrapante. Acompanha um disco sobressalente. Equipamento deve atender às normas de segurança (NR-12) e possuir certificado pelo INMETRO. Potência elétrica do motor 1 cv. Alimentação: Energia Elétrica, Tensão / Voltagem: 220V monofase ou (Bivolt). Manual de instruções em português. Anexar à proposta o catálogo técnico. Garantia de no mínimo 12 meses. Assistência técnica durante a garantia.	1	R\$ 11.137,83	R\$ 11.137,83
18	448683	ESTANTE EM AÇO INOX - Toda em aço inox 304, com 04 planos gradeados, resistente, com sapata em nylon, medindo	18	R\$ 2.629,22	R\$ 47.325,96

		aproximadamente 100cm x 50 cm x 175 cm.			
19	16898	ESTANTE AÇO INOX INDUSTRIAL em aço inox 304, com 3 planos, resistente. Medindo aproximadamente Comprimento x Altura x Profundidade : 170 cm x 107 cm x 50 cm.	2	R\$ 2.205,75	R\$ 4.411,50
20	451176	ESTANTE AÇO INOX INDUSTRIAL. 5 prateleiras. Inox escovado. Comprimento x Altura x Profundidade A= 200 cm x L= 50 cm x C= 210 cm. Espessura 0.6 mm. Material Inox 304.	2	R\$ 2.596,70	R\$ 5.193,40
21	258060	EXTRATOR DE SUCO. Tipo: Industrial. Modelo: Elétrico. Capacidade: 15 L. Tipo Uso: Extração De Suco De Laranja E Limão. Tensão: 110/200 V.	1	R\$ 1.158,48	R\$ 1.158,48
22	439306	FREEZER VERTICAL com capacidade aproximada de 300 litros, tensão elétrica 127V(110V) , 1 porta com 7 gavetas organizadoras, cor branco. Altura: 170,00 cm, Largura: 61,60 cm, Comprimento: 71,00 cm , Peso aproximado dp produto: 58 kg. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	1	R\$ 4.184,52	R\$ 4.184,52
		FREEZER HORIZONTAL - 2 tampas, 400 litros (aproximadamente). Material			

23	291827	/composição: gabinete externo: aço pré-pintado; gabinete interno: aço pré-pintado; isolamento: poliuretano; puxador da tampa: plástico. Cor: branca. Potência: 293 W. Dimensões aproximadas do produto: A: 94 cm, L: 135 cm, P: 70 cm. Voltagem: 127 volts. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	2	R\$ 4.421,87	R\$ 8.843,74
24	601738	FRITADEIRA ELÉTRICA (Air Fryer) com display digital, capacidade 12 Litros, função desidratar, função reaquecer, função timer com desligamento automático, controle de temperatura ajustável de 80°C a 200°C, acessórios: 2 assadeiras rasas, 1 cesto antiaderente com capacidade para 3,5 litros e 1 bandeja coletora de gordura e migalhas, fritadeira e forno; - Botões touch; - Pannel digital com 9 funções predefinidas e de fácil manuseio; potência 1800 w; Acabamento em inox; - Base antiderrapante; - Luz interna; - Silenciosa. Tensão 220V. Referência: Philco, equivalente ou de qualidade superior.	1	R\$ 1.039,10	R\$ 1.039,10
		FORNO COMBINADO DIGITAL ELÉTRICO - Gabinete construído com aço inox AISI 430, e câmara de cocção em aço inox AISI304. Características Técnicas: Capacidade de 20 GN's 1/1; para aproximadamente 2000 refeições;			

25	46370	Elétrico; 380V (Trifásico); Potência aproximada 37.000W; Comando em painel digital; Temperatura ajustável de 50 a 250°C aproximadamente. Dimensão aproximada: 185 x 90 x 90 cm (AxLxP). Incluindo: Esguicho tipo revólver e mangueira de higienização; Suporte esguicho; Calha da porta; Calha do forno; Mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto. Equipamento com instalação. Incluir instalação do produto e capacitação dos colaboradores para uso adequado do equipamento.	1	R\$ 39.637,93	R\$ 39.637,93
26	441354	FOGÃO INDUSTRIAL 04 BOCAS 40 x 40, em chapa galvanizada, à gás, acendimento manual, com forno igual ou maior a 93L , queimadores duplos, grelha em ferro fundido. Incluir instalação do produto.	2	R\$ 4.423,61	R\$ 8.847,22
27	436956	FOGÃO INDUSTRIAL 08 BOCAS, em chapa galvanizada, a gás, acendimento manual, queimadores duplos, grelha em ferro fundido. Incluir instalação do produto.	1	R\$ 5.212,28	R\$ 5.212,28
28	449192	FURADEIRA DE IMPACTO - Mandril 1/2" / 13mm; Potência 800W a 1200W; Cabo de alimentação com comprimento de 1,5 a 2,0m; 110v e/ou bivolt. Com jogo de brocas de 6 a 12mm. Com empunhadora lateral.	1	R\$ 550,70	R\$ 550,70
29	317053	GN GRANDE 1/1 COM TAMPA : Cuba Gastronômica GN 1/1 x 200 mm com alça e com tampa em aço inox AISI 304.Dimensões: 530 x		R\$ 329,59	R\$ 4.943,85

		325 x 200 mm.Espessura: 0,6 mm. Capacidade: 27,5 litros.Peso: 2.657 kg. Liga 18,8.	15		
30	323452	GN MÉDIA COM TAMPA: Cuba Gastronômica GN 1/1 x 150 mm com alça. Material: Aço Inox AISI 304. Dimensões: 530 x 325 x 150 mm. Espessura: 0,6 mm. Capacidade: 21 litros. Peso: 1,4 kg. Liga 18,8	15	R\$ 309,60	R\$ 4.644,00
31	317062	GN RASA COM TAMPA : Cuba Gastronômica GN 1/1 x 100 mm com alça. Material: Aço Inox. AISI 304. Dimensões: 530 x 325 x 100 mm. Espessura: 0,6 mm. Capacidade: 13 litros. Peso: 1,25 kg. Liga 18,8	10	R\$ 230,72	R\$ 2.307,20
		LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL. Monocâmara de capô, uma tecla de liga/desliga e uma de operação; aquecedor e moto-bomba de enxágue incorporados ao equipamento; aquecimento elétrico da água de lavagem; controles automáticos de ciclo, temperaturas e nível de água; sistema de contrapeso que proporciona um movimento leve e confortável para abertura e fechamento do capô; construída em aço inoxidável AISI 304 e outros materiais resistentes à corrosão; possui braços de lavagem e de enxágue inferiores e superiores; sistema de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante seu funcionamento; admite montagem de mesas auxiliares laterais e frontal.Capacidade: 150 ciclos (gavetas) por hora; duração do ciclo: 60 segundos; cada ciclo			

32	133760	comporta: 18 pratos ou 9 bandejas ou 27 pratos de sobremesa ou 25 copos ou 200 talheres ou outras louças que se acomodarem em suas gavetas; consumo aproximado de água por ciclo: 4 litros; temperatura da água da lavagem: 55° a 65°C; temperatura da água do enxágüe: 80° a 90°C; alturas máximas de lavagem: sobre a gaveta: 372 mm sobre a grelha: 392 mm; dimensões aproximadas em mm (L X P X A): 620 x 680 x 1400 (1810 com o capô aberto); bomba de lavagem: mínimo de 1cv; bomba de enxágüe: 0,5 cv; potência total: 13,55 kw; tensões de alimentação: 220v - trifásico / 36 a 380v - trifásico / 21 a; peso (sem embalagem): 138 kg; aquecedores elétricos das águas de lavagem e de enxágüe; conjunto moto-bomba de enxágüe; 03 gavetas (rack's) de pinos, para pratos, bandejas, etc; 01 gaveta (rack) para talheres; 01 gaveta (rack) lisa, para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos; mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico para instalação até um metro de distância da máquina. Garantia mínima 12 (doze) meses. Acompanha: 02 (duas) mesas para serem instaladas na entrada e saída da máquina lavadora de louças, tendo as seguintes características gerais: tampo em aço inox AISI-304 18/8 medindo aproximadamente 1100x515x900mm(CXLXA). Com estrutura em aço carbono pintado. Sapatas especiais em polipropileno injetado. Equipamento com instalação. Incluir instalação do produto e capacitação dos colaboradores para uso	2	R\$ 127.606,18	R\$ 255.212,36
----	--------	---	---	---------------------------	----------------

		adequado do equipamento.			
33	278231	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO 1200W-127V. Indicação de uso: Doméstico. Cor: Amarelo e preto. Voltagem: 127 V. Potência: 1200W. Vazão: 5.5 - 6.5l/min Pressão máxima: 1500 psi. Pressão de trabalho: 1000 psi. Tempo de utilização: 1 a 2 Horas semanais. Informações Adicionais: Engate rápido não incluso Comprimento mangueira: 3 Metros. Dimensões do produto: 26,5 x 23 x 39 cm; 5.43 Quilogramas.	2	R\$ 976,02	R\$ 1.952,04
34	315412	ENCERADEIRA INDUSTRIAL. contendo: - Punho Anatômico em plástico de alta resistência; - Sistema liga/desliga com trava de segurança; - Exclusivo sistema de regulagem de altura do cabo; - Rodas em Fortiprene (mais silenciosas e duráveis); - Cabo de alimentação tripolar de 10 metros; Engrenagens helicoidais com lubrificação permanente; - Pronta para adaptação de tanque de detergente; - Dupla isolação elétrica (maior segurança); - Pintura eletrostática de alta resistência; - Diâmetro 410mm, - Voltagem: 110V. Diâmetro Escova: 40 CM. Características Adicionais: Acompanha 2 Escovas Para Lavar.	2	R\$ 3.943,65	R\$ 7.887,30
		LAVATÓRIO DE MÃOS em aço inox 304, com acionamento por joelho; Medidas: C 0,45 x L 0,50 x A 0,345; Tipo de acionamento da torneira: por joelho/ coxa; Medidas da cuba: Simples 0,36 x 0,34 x 0,14; Garantia: 1 ano contra			

35	475043	defeito de fabricação.*Acompanha KIT completo pronta instalação. Torneira sem registro ALTA, acionador de JOELHO, válvula americana, sifão, flexíveis, parafuso e bucha. Incluir instalação do produto.	3	R\$ 1.449,80	R\$ 4.349,40
36	255880	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Tensão 127v/220v. Potência elétrica: 1400 W. Potência motor: 1 CV. Rotação: 3500 rpm. Corpo e copo de aço inox. Capacidade de 25 litros. Facas em aço inox 304. Peso: 26,700 kg. Medidas Altura: 1315 mm, Largura: 320 mm, Profundidade: 620 mm	1	R\$ 2.540,43	R\$ 2.540,43
37	109665	MEDIDOR DE SALINIDADE : Medidor de Salinidade de Bolso com eletrodo substituível, visor LCD com indicação dupla (salinidade e temperatura) e compensação automática de temperatura (ATC). Só será admitida a oferta de pilhas e baterias cuja composição respeite os limites máximos de chumbo, cádmio e mercúrio admitidos na Resolução CONAMA nº 401, de 04/11/2008, para cada tipo de produto, conforme laudo físico-químico de composição elaborado por laboratório acreditado pelo INMETRO, nos termos da Instrução Normativa IBAMA nº 08, de 03/09/2012.	1	R\$ 869,40	R\$ 869,40
38	456992	MESA DE AÇO INOX INDUSTRIAL - Bancada de Apoio - 1,5M (150x60x80cm)	2	R\$ 2.043,86	R\$ 4.087,72

39	318883	MESA DE AÇO INOX INDUSTRIAL - Bancada de Apoio - (165x86x77cm)	1	R\$ 1.828,42	R\$ 1.828,42
40	324208	MESA TIPO BANCADA COM CUBA EM AÇO INOX - com paineleiro e 01 cuba de aproximadamente 80 x 60 x 40 cm (CxLxA). Dimensões aproximadas da mesa: 180 x 70 x 85 cm.	2	R\$ 3.509,64	R\$ 7.019,28
41	453407	MESA LISA COM FURO PARA DETRITOS- Construído em aço inox 304, liga 18.8. Com furo para detritos e pés niveladores de altura. Dimensões: 230 cm x 83 cm x 63 cm.	1	R\$ 2.987,80	R\$ 2.987,80
42	319253	PASS-THROUGH QUENTE VERTICAL - 2 portas com puxador externo, aproximadamente 560 litros, voltagem 220v. Revestimento externo com aço inox 430 escovado fosco, revestimento interno com aço inox 430, dobradiças em aço inox, pés reguláveis, com grades em aço inox 430 e bandeja coletora removível capacidade para 12 cubas (Gastronorms "GN's") grandes 530 x 325 x 150 mm e 24 cubas pequenas 325 x 265 x 150 mm, com termocontrolador digital de temperatura, temperatura de trabalho até 85°C e visor externo de temperatura.	2	R\$ 8.862,09	R\$ 17.724,18
		PASS-THROUGH FRIO VERTICAL - 2 portas (uma de cada lado) com puxador externo, Temperatura: 0° a +7° C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controlador			

43	473367	Eletrônico Digital: Com indicador digital de temperatura. Prateleiras: 6 níveis, grades em aço inox 430, Reguláveis. Revestimento: Externo aço inox 304 escovado e interno aço inox 304 (prateleiras em aço inox 430). Pés reguláveis. Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm duas pequenas ocupam o lugar de uma grande). Obs: As cubas não acompanham o produto. Dimensões: Frente(mm): 720. Profundidade(mm): 935 Altura (mm): 2045 Capacidade bruta (litros): 659. Peso bruto(kg): 200. Tensão(V): 127/ 220. Frequência (Hz): 60. Consumo kWh/dia (60Hz): 6,4. Potência: 380W	2	R\$ 9.662,96	R\$ 19.325,92
44	608935	PAINEL DE SATISFAÇÃO de Mesa/Parede com 3 opiniões de 3 dígitos - Dimensões: 400x540x150mm3.	3	R\$ 3.702,84	R\$ 11.108,52
45	405327	PROCESSADOR DE ALIMENTOS COM DISCOS - Capacidade Produtiva aproximada: 700 Kg/h. Dimensões aproximadas: 865x396x1272 mm (LxPxA) com suporte. Voltagem: 220V Trifásico. Potência aproximada: 1,1 kW. Frequência aproximada: 50/60 Hz. Velocidade aproximada: 375 e 750 r.p.m. Equipamento com conjunto multicorte de 14 discos: Fatiadores de 1 mm, 2 mm, 5 mm; Raladores de 2 mm, 5 mm; Batatas fritas de 10x10x10 mm; Cubos de 5x8x8 mm, 10x10x10 mm, 20x20x20 mm; Palitos de 3x3 mm; e kit de limpeza; Com Boca alavanca, Boca automática, Equipamento para purê Ø 3 mm e Carrinho	1	R\$ 5.075,51	R\$ 5.075,51

		ajustável GN 1x1. Com Base móvel em aço inox com duas rodas com freio.			
46	451181	REFRIGERADOR VERTICAL COM 6 PORTAS - Características: - Tensão: 220v; - Altura: 203cm; - Largura: 173,2cm, - Profundidade: 66,6cm; - Consumo: 4,42 kw/dia; - peso líquido: 168kg; - Classe: 4; - Capacidade líquida: 1553 litros. Garantia de 12 meses. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.	1	R\$ 9.672,52	R\$ 9.672,52
47	317762	SANDUICHEIRA ELÉTRICA. Sanduicheira Elétrica Dupla Chapa Lisa: Descrição, capacidade normal 18 sanduíches, potência (220V) 5000W, potência (110V) 3300W, altura 30cm, largura 79cm, profundidade 50cm, peso líquido 23,4kg, consumo (220v) 2,5 kw/h, consumo (127v), 1,6kw/h, chapa conjugada lisa.	1	R\$ 1.117,87	R\$ 1.117,87
48	450792	SUPORTE ARTICULADO PARA TV DE 10’’ A 70’’ - com 04 movimentos, compatível com tv’s 4K, 3D, plasma, smart, lcd, led, oled, qled e diversos monitores; suporta até 40kg; distância máxima da parede de 42 cm e mínima de 10 cm; Composição do produto: Aço carbono de alta resistência, estampado, plásticos injetados, parafusos de aço, arruelas de metal, pintura em epóxi.	1	R\$ 136,08	R\$ 136,08

		Dimensões aproximadas (C x A x P) - 28x14,5x6,7cm.			
TOTAL			R\$ 609.088,94		
* As medianas do Painel de Preços foram utilizadas apenas quando equivalentes à média do mercado (http://paineldeprescos.planejamento.gov.br/). ** Preços cotados em valor unitário com frete. Sempre que o frete não estivesse disponível para consulta, foi estimado em 10% do valor da mercadoria.					

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como **bens comuns**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar e **não se enquadram como sendo bens de luxo**, conforme Decreto no 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. A presente contratação terá sua **vigência** pelo período de 1 (um) ano, prorrogável por mais 1 (um) ano de acordo com art 15, inciso IX do decreto 11.462/2023.

1.5. A contratada deverá entregar o objeto deste certame de acordo com as especificações contidas no Edital e seus Anexos, no Almoxarifado do Restaurante Universitário da UFPA, conforme descrito no quadro abaixo:

Quadro 2: Informações necessárias à entrega de bens permanentes do RU e da CEUS/ UFPA.

LOCAL	DIA DA SEMANA	HORÁRIO DE ENTREGA	ENDEREÇO DE ENTREGA
Almoxarifado do Restaurante Universitário	Segunda-feira a Sexta-feira	06h30 às 10h30 ou 14h00 às 16h30	UFPA, Campus Guamá - Rua Augusto Corrêa, 01. CEP 66075-110. Almoxarifado do RU, Unidade Básico - Rua Igarapé Tucunduba (cidade universitária), próximo à beira do rio.

Observações: 1- Contato - (91) 3201-7377; 2- Indicar na embalagem os descritivos contidos na tabela acima para que não haja dificuldades na entrega.

1.6. O **prazo para a entrega** dos bens é de **30 (trinta) dias** corridos do recebimento da Nota de Empenho.

1.7. Quando necessária a instalação, a Contratada deverá obedecer e seguir rigorosamente o manual do fabricante e as normas da ABNT.

1.7.1. O serviço de instalação do equipamento deve ser realizado pela empresa contratada e contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os materiais e acessórios referentes à instalação, todos os materiais e acessórios referentes à instalação devem ser novos, e de primeiro uso.

1.7.2. Quando solicitada capacitação para o manuseio adequado dos equipamentos, esta deve ser realizada pela contratada logo após a instalação.

1.8. Os bens serão RECEBIDOS PROVISORIAMENTE no prazo de 5 (cinco) dias úteis, por servidor (a) da UFPA para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, na DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS LICITADOS e na proposta.

1.8.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS LICITADOS e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

1.9. Os bens serão RECEBIDOS DEFINITIVAMENTE no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de instalação, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

1.9.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS LICITADOS e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

1.10. Caso haja dificuldade para o atendimento aos prazos estabelecidos em cronograma, comunicar à unidade demandante com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data de entrega, apresentando os motivos para o atraso, com a devida comprovação, junto com novo prazo para o atendimento do pedido.

1.11. O período de garantia dos equipamentos deverá obedecer ao estabelecido pelo fabricante a contar da data de emissão do comprovante de recebimento definitivo.

1.11.1 A empresa fornecedora dos equipamentos será responsável durante a garantia pela substituição, troca ou reposição dos equipamentos e/ou peças caso apresentem defeitos, avarias ou incompatibilidade com as especificações deste Termo de Referência.

1.11.2. No período de garantia deverá ser prestada assistência técnica/ manutenção corretiva a fim de manter os equipamentos em perfeitas condições de uso, sem ônus adicionais para a UFPA.

1.11.3. A garantia abrange todos os equipamentos e os serviços de sua instalação, devendo a Contratada solucionar no prazo de 48 horas qualquer falha no funcionamento dos sistemas instalados.

1.11.4. A assistência técnica, durante o período de garantia, deverá solucionar a ocorrência, após sua abertura pela UFPA, entre 8h e 17h, de segunda a sexta-feira, em até 10 (dez) dias, ao final

dos quais, caso não tenha sido solucionado, deverá ser substituído por equipamento idêntico ou superior.

2. Fundamentação da contratação

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme consta das informações básicas deste termo de referência e no detalhamento a seguir:

1. ID PCA no PNCP: **34621748000123-0-000001/2023**;
2. Data de publicação no PNCP: **13/02/2023**;
3. Identificador da Futura Contratação: **90295/2023**.
4. N° do Documento de Formalização da Demanda (DFD): **DFD 442/2023**.

3. Descrição da solução

3.1. A pesquisa de soluções considerou a avaliação dos cenários quanto aos aspectos de eficiência, eficácia, economicidade, padronização e práticas de mercado.

3.2. A justificativa para **aquisição** dos itens do quadro 2 é a necessidade de substituição e/ou abastecimento de equipamentos de cozinha para o RU e a CEUs, os quais serão incorporados pelo patrimônio da UFPA e receberão manutenções a partir de contratação correlata específica para esta finalidade após passados os prazos de garantia dos bens.

3.3. A solução mais adequada ao presente ETP, considerando a modalidade de gestão do RU /UFPA - gestão mista (na qual a estrutura, os equipamentos, o mobiliário, os utensílios e os insumos são geridos pela administração pública e apenas a mão de obra é terceirizada) - é a **aquisição de bens permanentes via Pregão Eletrônico (PE) por Sistema de Registro de Preço (SRP)**, objetivando a qualidade de armazenamento, produção e distribuição dos alimentos e atendendo ao disposto no Decreto nº 11.462/2023.

3.4. A opção por adotar a modalidade citada deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, uma vez que reduz a quantidade de licitações, por registrar preços e disponibilizá-los por até um ano em Ata, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, com o mínimo de entraves burocráticos.

4. Requisitos da contratação

Obrigações da contratada

4.1. A contratada deverá fornecer o objeto deste certame no prazo fixado no edital, após aprovação pela Administração do Contratante, que a si reserva o direito de rejeitá-lo, caso não satisfaça aos padrões especificados.

4.2. A contratada deverá manter, durante o período de fornecimento, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;

4.3. A contratada deverá sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, prestando todos os esclarecimentos solicitados;

4.4. A contratada deverá substituir o produto que, após a entrega, aceite ou utilização, durante o prazo de validade, venha a apresentar defeitos de fabricação ou quaisquer outros que, reincidentes em número igual ou superior a duas vezes, venham a dificultar ou impossibilitar a sua utilização, desde que, para a sua ocorrência, não tenha contribuído – por ação ou omissão – a Universidade Federal do Pará;

4.5. Indicar um preposto, que representará a empresa, bem como o número de telefone e e-mail para contato.

Sustentabilidade

4.6. A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 5º, define que o desenvolvimento nacional sustentável é um princípio a ser perseguido pela licitação, portanto serão observadas e adotadas as **práticas de sustentabilidade** previstas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis 2023.

4.6.1. O fabricante deve estar inscrito no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP) instituído pelo art. 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981.

4.6.2. A contratada deverá apresentar Fichas Técnicas de Enquadramento (FTEs) no CTF/APP, dos fabricantes de cada equipamento.

4.6.3. É obrigatório que o produto ofertado pelos licitantes possua Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) da(s) classe(s) de maior eficiência.

4.6.4. Em conformidade com o art 3º da IN nº2/2014 SLTI/MPOG “Nas aquisições ou locações de máquinas e aparelhos consumidores de energia, que estejam regulamentados no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), conforme publicação no sítio eletrônico <https://www.gov.br/inmetro/pt-br/assuntos/avaliacao-da-conformidade/programa-brasileiro-de-etiquetagem/tabelas-de-eficiencia-energetica>, deverá ser exigido, nos instrumentos convocatórios, que os modelos dos bens fornecidos estejam classificados com classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) vigente no período da aquisição”.

4.6.5. Quando não existir, no período de aquisição, um mínimo de três fornecedores com modelos etiquetados com a ENCE classe "A" para a sua categoria, devem ser admitidos produtos

etiquetados com as ENCEs nas duas classes mais eficientes que possuam um mínimo de três fornecedores com modelos etiquetados, admitida a complementação de números de fornecedores de uma classe com a de outra.

4.6.6. Para os itens que possuírem pilhas ou baterias (5, 11, 42 e 61), so sera admitida a oferta de pilhas e baterias cuja composicao respeite os limites maximos de chumbo, cadmio e mercurio admitidos na Resolucao CONAMA nº 401, de 04/11/2008, para cada tipo de produto, conforme laudo fisico-quimico de composicao elaborado por laboratorio acreditado pelo INMETRO, nos termos da Instrucao Normativa IBAMA nº 08, de 03/09/2012.

4.6.7. Para os itens de refrigeração, nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal.

Da exigência de amostra

4.7. Não serão exigidas amostras para os itens, devendo serem encaminhados apenas os catálogos dos produtos para avaliação de conformidade com as especificações do quadro 1.

Subcontratação

4.8. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta licitação, nem subcontratar qualquer dos serviços a que está obrigada, sem prévio assentimento por escrito da Universidade Federal do Pará.

Garantia da contratação

4.9. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

5. Modelo de execução do objeto

Condições de Entrega

5.1. O **prazo para a entrega** dos bens é de **30 (trinta) dias** corridos do recebimento da Nota de Empenho.

5.2. Os bens serão RECEBIDOS PROVISORIAMENTE no prazo de 5 (cinco) dias úteis, por servidor (a) da UFPA para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, na DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS LICITADOS e na proposta.

5.2.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS LICITADOS e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.3. Os bens serão RECEBIDOS DEFINITIVAMENTE no prazo de **3 (três) dias úteis, contados da data de instalação**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.3.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS LICITADOS e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4. Caso haja dificuldade para o atendimento aos prazos estabelecidos em cronograma, comunicar à unidade demandante com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data de entrega, apresentando os motivos para o atraso, com a devida comprovação, junto com novo prazo para o atendimento do pedido.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. O período de garantia dos equipamentos deverá obedecer ao estabelecido pelo fabricante a contar da data de emissão do comprovante de recebimento definitivo.

5.6. A empresa fornecedora dos equipamentos será responsável durante a garantia pela substituição, troca ou reposição dos equipamentos e/ou peças caso apresentem defeitos, avarias ou incompatibilidade com as especificações deste Termo de Referência.

5.7. No período de garantia deverá ser prestada assistência técnica/ manutenção corretiva a fim de manter os equipamentos em perfeitas condições de uso, sem ônus adicionais para a UFPA.

5.8. A garantia abrange todos os equipamentos e os serviços de sua instalação, devendo a Contratada solucionar no prazo de 48 horas qualquer falha no funcionamento dos sistemas instalados.

5.9. A assistência técnica, durante o período de garantia, deverá solucionar a ocorrência, após sua abertura pela UFPA, entre 8h e 17h, de segunda a sexta-feira, em até 10 (dez) dias, ao final dos quais, caso não tenha sido solucionado, deverá ser substituído por equipamento idêntico ou superior.

5.7. Quando necessária a instalação, a contratada deverá obedecer e seguir rigorosamente o manual do fabricante e as normas da ABNT.

5.7.1. O serviço de instalação do equipamento deve contemplar a mão de obra, fornecimento de todos os materiais e acessórios referentes à instalação, todos os materiais e acessórios referentes à instalação devem ser novos, e de primeiro uso.

5.7.2. Quando solicitada capacitação para o manuseio adequado dos equipamentos, esta deve ser realizada logo após a instalação.

5.8. As informações referentes ao local e horário de funcionamento da unidade constam no quadro 2.

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.9.5. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.9.6. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no 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.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.9.1. o prazo de validade;

7.9.2. a data da emissão;

7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.9.5. o valor a pagar; e

7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.13. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, 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 do contratante.

7.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, 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.

7.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de correção monetária.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.22.2. O contratado 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.

8. Critérios de seleção do fornecedor

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO dos itens.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento dos itens objeto desta licitação será integral.

Sustentabilidade

8.3. O fabricante deve estar inscrito no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP) instituído pelo art. 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981.

8.4. A contratada deverá apresentar Fichas Técnicas de Enquadramento (FTEs) no CTF/APP.

Habilitação jurídica

8.5. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.6. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.7. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.8. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.10. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.11. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.12. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.13. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.14. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.15. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.18. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.19. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.20. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.21. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.22. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.23. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.24. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.25. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.26. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.27. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.27.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.27.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.27.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.27.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

Qualificação Técnica

8.28. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.28.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.28.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.28.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.29. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.29.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.29.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.29.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.29.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.29.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.29.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.29.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 609.088,94

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 609.088,94 (seiscentos e nove mil, oitenta e oito reais e noventa e quatro centavos)**, conforme custos unitários apostos na em anexo.

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023).

9.2.1. Os preços poderão sofrer ajustes somente em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

XAENE MARIA FERNANDES DUARTE MENDONCA

Diretora DISAE

LAIS PINON DE CARVALHO

Responsável técnica RU/ DISAE

ADRIANNE PUREZA MACIEL

Nutricionista DISAE



Assinou eletronicamente em 07/05/2024 às 10:23:07.

VERLAINE SUENIA SILVA DE SOUSA

Nutricionista DISAE

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO TR - Termo_de_recebimento_e_conferencia_tecnica.docx.pdf (67.51 KB)

**Anexo I - ANEXO TR -
Termo_de_recebimento_e_conferencia_tecnica.docx.
pdf**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL

TERMO DE RECEBIMENTO DE BENS

Eu, _____, SIAPE
_____, atesto o recebimento provisório do objeto a que se refere o empenho de
nº _____ e Nota Fiscal nº _____ da empresa
_____, nos termos abaixo:

Condições de recebimento

- () Sem irregularidades
() Com irregularidades:

O objeto ora recebido provisoriamente não conclui o cumprimento da obrigação, ficando sujeito a posterior verificação de qualidade que ocorrerá em até 3 dias.

Se forem constatadas quaisquer irregularidades com os bens recebidos provisoriamente a Universidade entrará em contato com o fornecedor para as devidas providências.

Belém, ____ de _____ de _____

Responsável recebimento

Legível: _____

Responsável entrega

Legível: _____



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
SUPERINTENDÊNCIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL
DIRETORIA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL

CONFERÊNCIA TÉCNICA

Condições dos bens:

- () De acordo com as especificações técnicas solicitadas e em condições de funcionamento
() Sem condições de funcionamento
() Em desacordo com as especificações técnicas solicitadas

Observações:

Belém, ____ de _____ de _____

Responsável patrimônio

Conferente da Unidade solicitante