



Ministério da Educação  
UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ  
UTFPR - NÚCLEO REGIONAL NORTE



**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições (almoço e jantar) a serem preparadas e servidas pela contratada nas dependências do Restaurante Universitário da UTFPR dos *campus* Apucarana, *campus* Cornélio Procopio e *campus* Londrina incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

| Item | Especificações do objeto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | CATSER | Apresentação | Qtde (estimativa anual) | Valor máximo unitário permitido por refeição (R\$) | Valor TOTAL (R\$) |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|-------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|
| 01   | Fornecimento de refeições (Almoço e Jantar) a serem preparadas e servidas pela licitante nas dependências do Restaurante Universitário da UTFPR <i>campus</i> Apucarana, <i>Cornélio Procopio</i> e <i>Londrina</i> , em conformidade com os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação. | 5320   | Refeição     | 277.698                 | R\$ 14,85                                          | R\$ 4.123.815,30  |

**Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade**

1.2. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme justificativa constante no estudo técnico preliminar e conforme INSTRUÇÃO NORMATIVA PROPLAD/UTFPR nº 23/2025.

**Classificação do objeto quanto ao modelo de execução**

1.3. O serviço é enquadrado como continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, tendo em vista sua necessidade permanente, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a INSTRUÇÃO NORMATIVA PROPLAD/UTFPR nº 23/2025.

**Prazo de vigência**

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses, na forma dos artigos 106 e 107 da lei nº 14.133 de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE 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 2025, conforme detalhamento a seguir:

- I - Id pca PNCP: 75101873000190-0-000002/2026
- II - Data da publicação no PNCP: 08/04/2025
- III - Id do Item no PCA: 146
- IV - Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V - Identificador da Futura Contratação: 153176-124/2026

**3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice desse Termo de Referência.

**4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**SUSTENTABILIDADE**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#):

- 4.1.1. Promover a eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia, enfatizando aos colaboradores a consciência de hábitos sustentáveis, como apagar as luzes ao sair do ambiente, uso racional de água, equipamentos de ar condicionado, redução de número de impressões em papel, correta disposição de resíduos a ser descartado, e outros;
- 4.1.2. Promover a geração de empregos, dando preferência, sempre que possível à mão de obra local;
- 4.1.3. Dar preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 4.1.4. Zelar pelo patrimônio material (construções, lugares, obras de arte, objetos e documentos de importância para a cultura);
- 4.1.5. A CONTRATADA deve observar e dar cumprimento às ações estabelecidas no Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) da UTFPR - *Campi* Apucarana, Cornélio Procopio e Londrina, em sua versão atual e/ou suas atualizações, sendo sua responsabilidade a destinação dos resíduos. Em caso de destinação de resíduos consorciada com a UTFPR, a CONTRATADA deverá seguir, rigorosamente as orientações sobre como proceder no que tange à cor dos sacos acondicionadores dos resíduos, necessidade de controle de geração (peso e/ou volume), frequência da coleta, forma de disponibilização dos resíduos para a coleta, entre outros. É proibida a destinação dos resíduos orgânicos para a alimentação animal e dos demais resíduos para destinadores que não sejam licenciados para a finalidade.
- 4.1.6. A CONTRATADA deverá dar destinação final ambientalmente adequada para os resíduos de óleo vegetal gerados na cozinha, apresentando os respectivos comprovantes à fiscalização sempre que solicitado.
- 4.1.7. A CONTRATADA deverá observar a forma, segregação, acondicionamento, armazenamento e frequência de coleta estabelecidos no PGRS (orgânicos, rejeitos e recicláveis). É de responsabilidade da CONTRATADA providenciar os sacos nas cores estabelecidas para a coleta seletiva no Restaurante Universitário;
- 4.1.8. Em caso de compostagem dos resíduos orgânicos no Campus, a CONTRATADA deverá realizar a pesagem dos resíduos a serem dispostos nas composteiras e alimentá-las diariamente, seguindo as orientações a serem repassadas pela CONTRATANTE em treinamento;
- 4.1.9. A CONTRATADA deverá adotar boas práticas de gestão de resíduos e de racionalização do consumo de recursos naturais, visando à redução do desperdício de alimentos e demais insumos;
- 4.1.10. A CONTRATADA deverá executar práticas de logística reversa, para todos os materiais, equipamentos e resíduos previstos na legislação. Isso inclui as embalagens de hortifruti, que deverão ser objeto de logística reversa com o fornecedor dos alimentos;
- 4.1.11. A CONTRATADA deverá adotar práticas de racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
- 4.1.12. A CONTRATADA deverá adotar práticas de racionalização e economia do consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

4.1.13. A CONTRATADA se compromete a manter todos seus funcionários capacitados e treinados para a gestão de resíduos - o treinamento sobre o gerenciamento adequado de resíduos sólidos com foco na segregação adequada, combate ao desperdício e destinação correta dos resíduos -, apresentando os respectivos comprovantes à fiscalização, sempre que solicitado. A periodicidade mínima de realização dos treinamentos deverá ser quadrimestral;

4.1.14. A CONTRATADA não deverá fornecer plásticos de uso único nas refeições (copos, canudos, talheres, etc), nem mesmo para servir a sobremesa prevista nos cardápios.

#### SUBCONTRATAÇÃO

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os [arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor contratual.

4.4. Em caso de opção pelo seguro garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.4.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.4.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.4.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.4.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.5. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.8. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.8.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.9.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.9.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.9.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.10. A apólice de seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.

4.10.1. Nos casos referidos no item anterior, o pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.

4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.12. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.14.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.14.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.15. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.15.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.15.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.16. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.16.1. Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

4.16.2. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

4.16.3. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

4.17. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.18. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.19. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

4.20. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 16:30 horas.

4.21. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.22. Se optar pela vistoria, a licitante deve agendar a visita com pelo menos 02 horas de antecedência enviando e-mail para os endereços: [deseg-ap@utfpr.edu.br](mailto:deseg-ap@utfpr.edu.br), [deseg-cp@utfpr.edu.br](mailto:deseg-cp@utfpr.edu.br) e [deseg-ld@utfpr.edu.br](mailto:deseg-ld@utfpr.edu.br), informando horário da(s) visita(s), nome(s) e RG(s) do representante(s) legal(is) da empresa que efetuará a(s) visita(s).

4.23. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

- 4.24. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal (conforme modelo anexo a este instrumento) assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 4.25. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.
5. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**
- CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO**
- 5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
- 5.1.1 Data prevista do início da execução do objeto: 30 (trinta) dias da data de assinatura do contrato, podendo ser antecipada.
- 5.1.2 O Restaurante Universitário destina-se ao atendimento de toda a comunidade universitária (estudantes, servidores, estagiários, visitantes, trabalhadores terceirizados), e em especial das necessidades dos alunos carentes, na forma das cláusulas e condições estipuladas neste Termo de Referência e anexos.
- 5.1.3 Paralelo às refeições (almoço/jantar), na lanchonete: a empresa deverá fornecer lanches e bebidas em todo o horário de funcionamento do Restaurante Universitário.
- 5.1.4 Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:
- 5.1.5 As refeições (almoço e jantar) deverão ser planejadas atendendo às requisições nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura local e o meio ambiente.
- 5.1.6 As refeições deverão ser produzidas no restaurante universitário da sede de cada um dos três *campi* da Regional Núcleo Norte (Apucarana, Cornélio Procópio e Londrina), atendendo os procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para serviços de alimentação, em consonância com as normas e legislação vigentes aplicáveis ao ramo de atividade.
- 5.1.7 Neste âmbito devem ser considerados pela licitante os meses de férias e os recessos acadêmicos em que o número é bastante reduzido;
- 5.2 Para melhor dimensionamento, abaixo segue tabela de variações mês a mês ocorridas nos últimos 12 meses:

Tabela 1 - Refeições Servidas

|                | Campus Apucarana |        |           | Campus Cornélio Procópio |        |           | Campus Londrina |        |           |
|----------------|------------------|--------|-----------|--------------------------|--------|-----------|-----------------|--------|-----------|
|                | Almoço           | Jantar | Total Mês | Almoço                   | Jantar | Total Mês | Almoço          | Jantar | Total Mês |
| Junho/2025     | 7.105            | 4.063  | 11.168    | 7.704                    | 5.573  | 13.277    | 5.020           | 3.067  | 8.087     |
| Julho/2025     | 1.799            | 1.076  | 2.875     | 1.935                    | 1.253  | 3.188     | 1.358           | 667    | 2.025     |
| Agosto/2025    | 5.409            | 3.092  | 8.501     | 5.705                    | 4.325  | 10.030    | 3.830           | 2.650  | 6.480     |
| Setembro/2025  | 7.869            | 4.631  | 12.500    | 8.381                    | 6.150  | 14.531    | 5.748           | 3.716  | 9.464     |
| Outubro/2025   | 6.874            | 4.183  | 11.057    | 7.902                    | 5.696  | 13.598    | 4.650           | 2.820  | 7.470     |
| Novembro/2025  | 5.759            | 3.282  | 9.041     | 6.034                    | 4.243  | 10.277    | 4.066           | 2.577  | 6.643     |
| Dezembro/2025  | 2.595            | 1.496  | 4.091     | 2.461                    | 1.474  | 3.935     | 1.986           | 1.057  | 3.043     |
| Janeiro/2026   | 0                | 0      | 0         | 0                        | 0      | 0         | 0               | 0      | 0         |
| Fevereiro/2026 | 0                | 0      | 0         | 0                        | 0      | 0         | 0               | 0      | 0         |
| Março/2026     | 6.268            | 3.171  | 9.439     | 7.427                    | 5.489  | 12.916    | 5.024           | 3.341  | 8.365     |
| Abril/2026     | 6.897            | 3.799  | 10.696    | 7.526                    | 5.491  | 13.017    | 5.381           | 3.148  | 8.529     |
| Mai/2026       | 6.445            | 3.596  | 10.041    | 6.892                    | 5.322  | 12.214    | 5.099           | 2.878  | 7.977     |

|                           |        |        |        |        |        |         |        |        |        |
|---------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|
| TOTAL (T1)                | 57.200 | 32.389 | 89.409 | 61.967 | 45.016 | 106.983 | 42.162 | 25.921 | 68.083 |
| MÉDIA MENSAL (M1)         | 4.752  | 2.699  | 7.451  | 5.164  | 3.751  | 8.915   | 3.513  | 2.160  | 5.673  |
| ESTIMATIVA 2027 (T1 + 5%) | 59.871 | 34.008 | 93.879 | 65.065 | 47.267 | 112.332 | 44.270 | 27.217 | 71.487 |
| ESTIMATIVA 2027 (M1 + 5%) | 4.989  | 2.834  | 7.823  | 5.505  | 3.939  | 9.444   | 3.689  | 2.268  | 5.957  |

Fonte: SIORG - Sistema de Orçamento e Gestão da UTFPR

|                                                 |                                                                                      |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | NUCLEO REGIONAL NORTE - CAMPUS APUCARANA, CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO E CAMPUS LONDRINA |
| ESTIMATIVA 2027 - ANUAL                         | 277.698                                                                              |
| ESTIMATIVA 2027 - MENSAL                        | 23.142                                                                               |
| ESTIMATIVA 2027 - DIÁRIA (considerando 22 dias) | 1.052                                                                                |

- 5.3 A Contratada deverá apresentar à Contratante certificado de boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, emitido por entidade ou órgão registrado, de seus funcionários. Como exemplo, o curso disponível na Escola Virtual do Governo - ENAP de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação.
- 5.3.1 O prazo para entrega dos certificados é de até 03 (três) meses após o início de vigência do contrato.
- 5.4 A Contratada deverá registrar e apresentar à Contratante os registros de treinamento dos funcionários (com assinatura de presença) quanto aos cuidados higiênico sanitários.
- 5.5 Os espaços e instalações físicas (ANEXO I deste Termo de Referência), móveis, equipamentos e utensílios que integram o Restaurante Universitário submetem-se ao regime de concessão de uso de bem público.
- 5.5.1 Poderá haver alteração por parte da Administração nos quantitativos dos equipamentos e utensílios dispostos no ANEXO II;

- 5.5.2 No caso de alterações, estas serão sempre comunicadas antecipadamente à CONTRATADA pela equipe de fiscalização.
- 5.6 Lanchonete: encontra-se fisicamente no mesmo bloco do Restaurante Universitário de cada *Campus*.
- 5.7 Os servidores e usuários externos que estejam prestando serviços, fazendo cursos ou outras atividades ligadas à Instituição, pagarão o valor integral da refeição.
- 5.7.1 É obrigatório o registro de refeições de servidores, por meio do crachá, mesmo que haja cobrança do valor integral da refeição, haja vista a necessidade do registro para fins estatísticos.
- 5.8 Os estudantes contemplados com Auxílio Estudantil na modalidade Auxílio Alimentação do Programa de Auxílio Estudantil, bolsistas, terão o valor integral de sua refeição custeado pela UTFPR.
- 5.9 Os estudantes não bolsistas, irão arcar com a quantia de **R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos) por refeição**. A diferença restante deste valor em relação ao valor da refeição será custeada pela UTFPR.
- 5.9.1 O uso do crachá é obrigatório para todos os alunos, tanto para bolsistas quanto para os não bolsistas, para fazer jus ao subsídio;
- 5.9.2 O valor informado acima a título de pagamento pelos estudantes poderá ser alterado a qualquer momento pela CONTRATANTE, sempre por prévio aviso e por portaria específica determinando novo valor.
- 5.10 As refeições preparadas deverão ser servidas sob a modalidade de self-service, onde o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos, exceto o prato principal (carne **(Peso médio das porções de carnes (peso líquido, drenado já cozido/assado (Pronto para servir)): carne sem osso - 130g; carne com osso - 160g)** e opção onivoltvegetariana), a sobremesa e o suco, que deverão ser servidos/controlados por empregados da CONTRATADA.
- 5.10.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar todas as preparações constantes no cardápio diário, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantendo-as em temperatura adequadas ao consumo imediato, durante todo horário de funcionamento do Restaurante Universitário.
- 5.11 Paralelo às refeições (almoço/jantar) a CONTRATADA deverá disponibilizar na lanchonete, lanches e bebidas não alcoólicas em todo o horário de funcionamento do RU.
- 5.11.1 O ANEXO III apresenta lista de itens (bebidas/alimentos) mínimos que devem ser colocados a disposição dos usuários da lanchonete, devendo os preços ser condizentes com valores praticados no comércio local.
- 5.11.1.1 Os valores deverão ser arredondados para facilitar o troco, evitando-se ao máximo, casas decimais.
- 5.12 Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:
- 5.12.1 A CONTRATADA deverá observar as exigências legais de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, bem como, adotar as boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição, observando especialmente o seguinte:
- 5.12.2 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
- 5.12.3 Racionalização/economia do consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 5.12.4 Treinamento e capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios;
- 5.12.5 Triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades e higienização dos recicláveis antes do descarte;
- 5.12.6 Não fornecimento de plásticos de uso único e redução de materiais descartáveis de qualquer natureza (salvo em condições de emergência sanitária) nas refeições;
- 5.12.7 A destinação final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 - que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- 5.13 A CONTRATADA deverá observar as exigências legais de sustentabilidade social na execução do serviço, observando especialmente os itens abaixo:
- 5.13.1 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- 5.13.2 Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;
- 5.13.3 Fiscalizar o uso dos equipamentos de segurança, em especial, o que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
- 5.13.4 Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a CONTRATANTE, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 10.936/2022 e IN/MARE nº 6/1995;
- 5.13.5 Utilizar materiais biodegradáveis, no que couber.
- 5.14 Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 100g/100mL de todas as preparações do cardápio diário servido em cada um dos campus, a água utilizada no preparo e o suco servido no dia:
- 5.14.1 Os utensílios utilizados para a coleta da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento;
- 5.14.2 As amostras de alimentos e/ou bebidas coletadas deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, validade, horário e responsável, armazenadas por 96 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5º C, seguindo as orientações de coleta estabelecidas pela Portaria CVS nº 01/2025. As amostras deverão ser armazenadas em local específico para esse fim em bandejas identificadas, sem outros alimentos no mesmo local.
- 5.14.3 As amostras deverão ser coletadas na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se dos mesmos utensílios empregados na distribuição para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, quando solicitado pela Equipe de Fiscalização do Contrato.
- 5.14.3.1 As eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, quando solicitado pela Equipe de Fiscalização do Contrato, serão às EXPENSAS da CONTRATADA, não gerando quaisquer custos à CONTRATANTE.
- 5.14.3.2 Nestes casos, a CONTRATADA deverá apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA à CONTRATANTE.
- 5.14.3.3 O laudo emitido pelo laboratório deve ser encaminhado diretamente para a UTFPR por meio do gestor de contrato designado.
- 5.14.4 Para alimentos resfriados e congelados, mensurar a temperatura dos alimentos no recebimento.
- 5.14.5 Para todos os alimentos, mensurar diariamente a temperatura durante o preparo e a distribuição.
- 5.14.6 As temperaturas mensuradas deverão ser registradas em planilha (ANEXO IV) e enviadas quando solicitado para a equipe de fiscalização com as necessárias correções efetuadas, caso a temperatura não atenda às normas da RDC nº 216/2004
- 5.14.7 Mensalmente, escolher 1(uma) semana para controle de sobra suja e resto-ingesta (ANEXO IV). O relatório gerado deve ser encaminhado à equipe de fiscalização do contrato.

#### LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.15 O funcionamento do restaurante universitário poderá seguir horários extraordinários por ocasião de férias acadêmicas dos discentes e docentes, podendo ficar totalmente fechado, desde que acordado e aprovado previamente com a comissão de fiscalização de cada *campus*.
- 5.16 O fornecimento das refeições e atendimento na lanchonete deverá ser efetuado nos dias úteis do ano, de acordo com calendário acadêmico e acordos prévios com comissão de fiscalização, nos espaços cedidos para funcionamento dos Restaurantes Universitários e lanchonetes da UTFPR, nos seguintes horários:
- Almoço – de 11:00 às 14:00 horas (de segunda a sexta-feira) e das 11:00 às 13:00 (sábado);
- Jantar – de 17:30 às 20:30 horas (de segunda a sexta-feira)
- Lanchonete – de 7:00 às 21:30 horas (de segunda a sexta-feira) e das 08:00 às 13:00 (sábado)
- 5.16.1 Os horários de funcionamento tanto do buffet, quanto da lanchonete serão inicialmente os estabelecidos acima, podendo ser ajustados entre CONTRATADA e comissão de fiscalização, de acordo com as necessidades de atendimento que melhor beneficiem o usuário;
- 5.16.2 A exploração das refeições do Restaurante Universitário será de maneira exclusiva, porém, a exclusividade assegurada à CONTRATADA limita-se ao fornecimento regular de refeições completas (almoço e jantar), nos dias e horários estabelecidos neste Termo de Referência.
- 5.16.3 Fica expressamente autorizado à CONTRATANTE promover ou autorizar, a seu critério, a realização de eventos institucionais, acadêmicos, culturais ou comemorativos, inclusive com a participação de fornecedores terceiros, tais como food trucks, sem que tal prática configure violação contratual ou gere direito à indenização, compensação ou reequilíbrio econômico-financeiro em favor da CONTRATADA.
- 5.17 Caso ocorram divergências entre a descrição do Item cadastrado no sistema eletrônico em relação ao exposto neste Termo de Referência, prevalecerão a descrição, quantitativos e valores mencionados no Termo de Referência.

5.18 A CONTRATADA poderá, em acordo com a CONTRATANTE, fornecer cardápios especiais em datas festivas e temáticas (por exemplo, Dia da Alimentação, Páscoa, Festa Junina/Julina, Natal, Dia do Imigrante, Dia da Consciência Negra, Temas étnicos, dentre outras), observando os seguintes critérios:

5.18.1 O cardápio especial não poderá ser servido aos sábados;

5.18.2 Deverá ser previamente acordado com a CONTRATANTE, a data em que serão servidos os pratos do cardápio especial, os quais serão ofertados nas refeições almoço e jantar.

5.19 A equipe de Fiscalização da UTFPR, e/ou servidor designado, poderão realizar a degustação, durante o preparo e/ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada, substituição e/ou adequação das preparações que forem consideradas inadequadas ou impróprias ao consumo, bem como não atendam a este Termo de Referência.

#### ROTINAS A SEREM CUMPRIDAS

5.20 A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.21 As refeições, para almoço e jantar, deverão ser compostas conforme:

5.21.1 A CONTRATADA deverá fornecer cardápios equilibrados nutricionalmente e com preparações variadas, de modo a garantir a boa aceitação dos usuários do Restaurante Universitário.

5.21.2 O valor nutricional das refeições (almoço e jantar) e composição nutricional deverão seguir as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), de acordo com a Portaria Interministerial nº 66/2006.

5.21.3 Deverão ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade, aprovados pela Gestão e Fiscalização da UTFPR.

5.22 O cardápio diário deve ser composto de diferentes preparações no almoço e jantar, e deve apresentar a seguinte composição:

5.22.1 **Formato do cardápio do ALMOÇO (Diariamente).**

#### Quadro 1 – Composição do Cardápio - Almoço

Composição calórica média: 800-950 kcal (valor médio de proteína 25-30g)

Arroz/Arroz Integral (à vontade)

Feijão/Lentilha (à vontade)

Carne e opção proteica ovolactovegetariana (porção única)

Acompanhamento (à vontade)

Saladas (à vontade)

Sobremesa (porção única)

Suco (porção única)

#### 5.22.1.1 Descrição do Cardápio do ALMOÇO.

a) Arroz/Arroz Integral:

i. Arroz branco - tipo 1 (diariamente) – (Aos sábados: Arroz temperado. Variedades: Risoto de frango, cogumelo, espinafre, alho poró, legumes, etc);

ii. Arroz integral (diariamente).

b) Feijão/Lentilha:

i. Feijão carioca (segunda, quarta, sexta) – sem adição de produtos de origem animal, podendo se utilizar alho, cebola, louro ou outras ervas condimentares. Não utilizar temperos prontos (industrializados);

ii. Feijão preto (terça, quinta, sábado) - sem adição de produtos de origem animal, podendo se utilizar alho, cebola, louro ou outras ervas condimentares. Não utilizar temperos prontos (industrializados);

iii. Lentilha ensopada (temperos como cebola, alho, alho poró, cheiro verde, louro, cominho, etc) - Não incluir ingredientes de origem animal - carnes (linguiça, bacon, charque), podendo se utilizar alho, cebola, louro ou outras ervas condimentares. Não utilizar temperos prontos (industrializados).

c) Carne e opção proteica ovolactovegetariana - ALMOÇO:

#### Quadro 2 - Prato Principal/Proteico - Carne

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Segunda-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Frango assado (coxa ou sobrecoxa)                                                                                                                                                                                                                          |
| Terça-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Carne bovina assada ou grelhada: patinho, coxão mole, alcatra, contrafilé sem osso, moída de primeira, refogada ou na opção almôndega – com ou sem molho (ao sugo, bechamel, etc)                                                                          |
| Quarta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Semanas 1 e 3: Carne suína assada, grelhada ou ensopada: lombo ou bisteca<br>Semanas 2 e 4: Peixe cozido, grelhado ou assado: filé ou posta - com ou sem molho - tilápia ou cação                                                                          |
| Quinta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Frango assado, grelhado ou ensopado: peito de frango (com ou sem osso) ou sobrecoxa – com ou sem molho                                                                                                                                                     |
| Sexta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Carne bovina assada ou grelhada: patinho, coxão mole, alcatra, contrafilé sem osso; moída de primeira, refogada – com ou sem molho                                                                                                                         |
| Sábado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Semanas 1, 2, 3: patinho, coxão mole, alcatra, contrafilé sem osso, moída de primeira refogada, costela, filé com osso<br>Semana 4 (abril-setembro): feijoada ou virado à paulista<br>Semana 4 (janeiro-março; outubro-dezembro): igual às semanas 1, 2, 3 |
| <b>Observações: <u>Peso médio das porções de carnes (peso líquido, drenado já cozido/assado (Pronto para servir)): carne sem osso - 130g; carne com osso - 160g.</u> Utilizar temperos, como alho, cebola, louro, outras ervas condimentares e aromáticas, e pouco sal. Nas preparações podem ser utilizados diferentes molhos caseiros: ao sugo, bechamel, madeira, barbecue, à moda chinesa, etc. Dar preferência a carnes magras - com baixo teor de gordura. Preparações fritas ou à milanesa, no máximo uma vez ao mês, conforme aprovação prévia da UTFPR.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                            |

#### Quadro 3 - Prato principal – opção Ovolactovegetariana

|               |                                                                                                                                                                   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Segunda-feira | Omelete (com milho ou ervilha, tomate, cheiro verde; cenoura em cubinhos, queijo, salsinha)                                                                       |
| Terça-feira   | Proteína vegetal (PTS granulado) - Variedades: refogada com temperos e ervas; charuto, quibe, almôndega - com ou sem molho                                        |
| Quarta-feira  | Assado de legumes - Variedades: tomate recheado e gratinado, abobrinha recheada e gratinada, soufflé de diferentes legumes, quiche de legumes                     |
| Quinta-feira  | Legumes com massa – Variedades: panqueca recheada com ricota ou legumes; pirogue com molho ao sugo; pastel assado de legumes/cuscuz de legumes                    |
| Sexta-feira   | Proteína vegetal (PTS grande) – Variedades: stroganoff, PTS com legumes ao molho chinês, espertinho assado (PTS, tomate, cebola, pimentão), PTS fatiado acebolado |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sábado                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Semanas 1 e 3: Hamburguer – Variedades: PTS, grão de bico, beringela<br>Semana 2: Lasanha vegetariana ou queijo tofu gratinado, com molho acebolado, gengibre e pimentão<br>Semana 4 (abril-setembro): Feijoada vegetariana<br>Semana 4 (janeiro-março; outubro-dezembro): Bife de soja à parmegiana |
| <b>Observações:</b> Dar preferência para temperos naturais, como alho, cebola, louro, outras ervas condimentares e aromáticas, quantidade moderada de molho de soja e pouco sal. O tamanho da porção deverá ser equivalente à quantidade de proteína (no mínimo 60%) da opção proteica de origem animal (carne). |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## d) Acompanhamento - Guarnição – ALMOÇO:

**Quadro 4 - Acompanhamento do Prato Principal (Guarnição)**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Segunda-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Semanas 1 e 3: Batata inglesa, batata doce, mandioca, mandioquinha (gratinada, na manteiga, assada, em forma de purê)<br>Semanas 2 e 4: Massa (macarrão, nhoque, ravioli, capeleti, lasanha)                                                                       |
| Terça-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Legumes gratinados (frescos) - com ou sem molho (miscelânea: no mínimo duas variedades)                                                                                                                                                                            |
| Quarta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Semanas 1 e 3: Preparação com hortaliças – Variedades: couve refogada, repolho refogado, brócolis na manteiga, farofa de legumes com ou sem frutas, quíquera (sem carne), couve-flor gratinada ao molho bechamel<br>Semanas 2 e 4: Batata ao forno ou na manteiga. |
| Quinta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Preparações com hortaliças ou cereais – Variedades: Creme de milho, soufflé de hortaliças, torta de legumes, polenta ao forno (molho ao sugo e parmesão)                                                                                                           |
| Sexta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Legumes gratinados (frescos) - com ou sem molho (miscelânea: no mínimo duas variedades)                                                                                                                                                                            |
| Sábado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Semanas 1, 2 e 3: Massas, batatas ou berinjela, sob diferentes formas de preparo<br>Semana 4: Couve refogada (feijoada); repolho refogado (virado à paulista)                                                                                                      |
| <b>Observações:</b> Utilizar temperos como alho, cebola, louro, outras ervas condimentares e aromáticas e pouco sal. Não incluir ingredientes de origem animal - carnes (linguiça, bacon, charque) nos acompanhamentos. Preparações fritas, empanadas ou à milanesa, no máximo uma vez ao mês, conforme aprovação prévia da UTFPR. |                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## e) Saladas – ALMOÇO:

i. Salada mista de verduras (hortaliças folhosas: alface, almeirão, acelga, agrião, azedinha, escarola, repolho, repolho roxo, rúcula, etc.) e legumes crus ou cozidos: abobrinha, berinjela, chuchu, cenoura crua ou cozida, beterraba, ervilha cozida, milho cozido, quiabo cozido, pepino, vagem cozida, couve-flor cozida, brócolis cozido, etc). Podem se incluir também grãos e frutas. Variedades: grão de trigo, grão de bico, cuscuz marroquino, grãos de soja, feijão branco, amendoim, maçã, mamão, abacaxi, etc. É importante que a salada seja composta por um ou dois vegetais folhosos e um ou dois legumes, observando-se a variedade e harmonia de cores e texturas diferentes, respeitando-se os aspectos sensoriais, evitando-se erros de redundância, como por exemplo a presença de dois tipos de leguminosas (feijões, grão de bico, ervilha, lentilha, soja), ou chuchu e pepino combinados, ou a predominância de uma única cor.

## f) Sobremesa - ALMOÇO:

**Quadro 5 - Sobremesa almoço**

|                                                                                                                                                                               |                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Segunda-feira                                                                                                                                                                 | Frutas da Estação                                                                                                         |
| Terça-feira                                                                                                                                                                   | Gelatina ou sagu, com frutas picadas                                                                                      |
| Quarta-feira                                                                                                                                                                  | Frutas da Estação                                                                                                         |
| Quinta-feira                                                                                                                                                                  | Sobremesa láctea – Variedades: pudim, flan, mousse, arroz doce, canjica, gelatina batida com creme de leite               |
| Sexta-feira                                                                                                                                                                   | Salada de frutas (contendo no mínimo três variedades)                                                                     |
| Sábado                                                                                                                                                                        | Semanas 1, 2 e 3: Doce – Variedade: banana caramelizada, pavê, brigadeiro, romeu-e-julieta<br>Semana 4: frutas da estação |
| <b>Observações:</b> As frutas devem ser higienizadas (lavadas e sanitizadas com solução de hipoclorito de sódio a 2%). As sobremesas devem ter um volume ou peso de 120-150g. |                                                                                                                           |

## g) Suco (porção de 180 ml) - variando os sabores diariamente.

## h) Servido em recipiente próprio reutilizado.

**5.22.2 Formato do cardápio do JANTAR (Diariamente):****5.22.2.1 Descrição do cardápio do JANTAR**

## a) Arroz/Arroz Integral:

i. Arroz branco - tipo 1 (diariamente)

ii. Arroz integral (diariamente).

## b) Feijão ou Lentilha:

i. Feijão carioca (segunda, quarta, sexta). Não incluir ingredientes de origem animal - carnes (linguiça, bacon, charque) nos acompanhamentos. Utilizar alho, cebola, louro ou outras ervas condimentares. Não utilizar temperos prontos (industrializados);

ii. Feijão preto (terça e quinta). Não incluir ingredientes de origem animal - carnes (linguiça, bacon, charque) nos acompanhamentos. Utilizar alho, cebola, louro ou outras ervas condimentares. Não utilizar temperos prontos (industrializados);

iii. Lentilha ensopada (temperos como cebola, alho, alho poró, cheiro verde, louro, cominho, etc) - sem adição de produtos de origem animal, podendo se utilizar temperos como alho, cebola, louro ou outras ervas condimentares.

## c) Carne e opção proteica ovilactovegetariana - JANTAR:

**Quadro 7 - Prato Principal/Proteico – carne - Jantar**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Segunda-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Carne bovina assada ou grelhada: patinho, coxão mole, alcatra, contrafilé sem osso, moída de primeira refogada ou almôndega – com ou sem molho (ao sugo, bechamel, etc)             |
| Terça-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Semanas 1 e 3: Carne suína assada, grelhada ou ensopada: lombo ou bisteca.<br>Semanas 2 e 4: Peixe (filé ou posta) cozido, grelhado ou assado - com ou sem molho - tilápia ou cação |
| Quarta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Frango assado, grelhado ou ensopado: peito de frango com ou sem osso ou sobrecoxa – com ou sem molho                                                                                |
| Quinta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Carne bovina assada ou grelhada: patinho, coxão mole, alcatra, contrafilé sem osso, moída de primeira refogada ou almôndega – com ou sem molho (ao sugo, bechamel, etc)             |
| Sexta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Frango assado (coxa ou sobrecoxa)                                                                                                                                                   |
| <b>Observações:</b> <u>Peso médio das porções de carnes (peso líquido, drenado, já cozido/assado (Pronto para servir)): carne sem osso - 130g; carne com osso - 160g.</u> Utilizar temperos, como alho, cebola, louro, outras ervas condimentares e aromáticas, e pouco sal. Nas preparações podem ser utilizados diferentes molhos caseiros: ao sugo, bechamel, madeira, barbecue, à moda chinesa, etc. Dar preferência a carnes magras - com baixo teor de gordura. Preparações fritas ou à milanesa, no máximo uma vez ao mês, conforme aprovação prévia da UTFPR. |                                                                                                                                                                                     |

**Quadro 8 - Prato Principal/Proteico: Opção ovilactovegetariana - Jantar**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Segunda-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Omelete: com milho ou ervilha, tomate, cheiro verde; cenoura em cubinhos, queijo, salsinha                                                                       |
| Terça-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Proteína Vegetal (PTS granulado) – Variedades: refogada com temperos e ervas; charuto, quibe, almôndega - com ou sem molho                                       |
| Quarta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Assado de legumes – Variedades: tomate recheado e gratinado, abobrinha recheada e gratinada, soufflé de diferentes legumes, quiche de legumes                    |
| Quinta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Panqueca recheada com ricota ou legumes; pirogue com molho ao sugo; pastel assado de legumes                                                                     |
| Sexta-feira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Proteína vegetal (PTS grande) – Variedades: stroganoff, PTS com legumes ao molho chinês, espetinho assado (PTS, tomate, cebola, pimentão), PTS fatiado acebolado |
| <b>Observações:</b> Dar preferência para temperos naturais, como alho, cebola, louro, outras ervas condimentares e aromáticas, quantidade moderada de molho de soja e pouco sal. O tamanho da porção deverá ser equivalente a quantidade de proteína (no mínimo 60%) da opção proteína de origem animal (carne). As preparações ovolactovegetarianas são as mesmas no almoço e jantar. |                                                                                                                                                                  |

## d) Saladas - JANTAR:

i. Salada mista de verduras (hortaliças folhosas: alface, almeirão, acelga, agrião, azedinha, escarola, repolho, repolho roxo, rúcula, etc.) e legumes crus ou cozidos: abobrinha, berinjela, chuchu, cenoura crua ou cozida, beterraba, ervilha cozida, milho cozido, quiabo cozido, pepino, vagem cozida, couve-flor cozida, brócolis cozido, etc). Podem se incluir também grãos e frutas. Variedades: grão de trigo, grão de bico, cuscuz marroquino, grãos de soja, feijão branco, amendoim, maçã, mamão, abacaxi, etc. É importante que a salada seja composta por um ou dois vegetais folhosos e um ou dois legumes, observando-se a variedade e harmonia de cores e texturas diferentes, respeitando-se os aspectos sensoriais, evitando-se erros de redundância, como por exemplo a presença de dois tipos de leguminosas (feijões, grão de bico, ervilha, lentilha, soja), ou chuchu e pepino combinados, ou a predominância de uma única cor.

## e) Sobremesa - JANTAR:

Quadro 10 - Sobremesa – Jantar

|                                                                                                                                                                               |                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Segunda-feira                                                                                                                                                                 | Gelatina ou sagu com frutas picadas                                                                         |
| Terça-feira                                                                                                                                                                   | Frutas da Estação                                                                                           |
| Quarta-feira                                                                                                                                                                  | Sobremesa láctea – Variedades: pudim, flan, mousse, arroz doce, canjica, gelatina batida com creme de leite |
| Quinta-feira                                                                                                                                                                  | Frutas da Estação                                                                                           |
| Sexta-feira                                                                                                                                                                   | Salada de frutas (contendo no mínimo três variedades)                                                       |
| <b>Observações:</b> As frutas devem ser higienizadas (lavadas e sanitizadas, com solução de hipoclorito de sódio a 2%). As sobremesas devem ter um volume ou peso de 120-150g |                                                                                                             |

f) Suco (porção de 180 ml) - variando os sabores diariamente.

g) Servido em recipiente próprio reutilizado.

5.23 **Recomendações:**

- a) A CONTRATADA deverá ofertar diariamente (almoço e jantar) farinhas fontes de fibras (farelo de aveia, chia, linhaça, etc.), seja como um ingrediente ou sob a forma de mix;
- b) A CONTRATADA deverá ofertar diariamente (no almoço e jantar) água potável (na refresqueira/bebedouro ou em garrafas de vidro distribuídas nas mesas) - pura ou aromatizada com fatias de limão ou laranja, porém sem açúcar.

5.23.1 **Das Saladas:**

- c) As saladas deve ser compostas por 1 (um) ou 2 (dois) vegetais folhosos e 1 (um) ou 2 (dois) legumes, observando-se a variedade e harmonia de cores e texturas diferentes, respeitando-se os aspectos sensoriais, evitando-se erros de redundância, como por exemplo a presença de dois tipos de leguminosas (feijões, grão de bico, ervilha, lentilha, soja), ou chuchu e pepino combinados, ou a predominância de uma única cor.
- d) Podem ser incluídos grãos e frutas, como: grão de trigo, grão de bico, cuscuz marroquino, grãos de soja, feijão branco, amendoim, maçã, mamão, abacaxi, entre outros.
- e) As saladas devem ser acompanhadas de molho vinagrete e molho de iogurte (variedades: puro, com azeite de oliva e limão, adicionado de ervas condimentares ou outros temperos). Não disponibilizar sal nas mesas, a fim de se evitar consumo excessivo de sódio;
- f) Não deverão ser servidos molhos prontos, principalmente à base de gordura tipo maionese.
- g) Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência as ervas aromáticas e especiarias naturais;
- h) Não considera como salada o molho vinagrete.

5.23.2 **Das Carnes:**

- i) Não será permitido servir qualquer tipo de embutido industrializado ou hambúrguer.
- j) A carne deverá ser de boa qualidade e bom corte, dando preferência a cortes de carne magros, macios e pouco inervados.

5.23.3 **Da Guarnição:**

- k) Complementará e combinará com a carne, de preparação predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês. Também podem fazer parte desse componente da refeição, preparações à base de farinhas ou massas.

5.23.4 **Dos Acompanhamentos (arroz e feijão):**

- l) Deverão ser oferecidos arroz branco e arroz integral diariamente, tanto no almoço quanto no jantar.
- m) Proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção de preparação tutu ou feijão tropeiro;

5.23.5 **Das frutas da Estação:**

- n) A CONTRATADA deverá disponibilizar frutas das estação em seu cardápio de sobremesas, como sugestão:

Quadro 11 - Frutas

| FRUTA                         | PORÇÃO MINIMA APROXIMADA       |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Abacate                       | 01 fatia média (cerca de 100g) |
| Abacaxi                       | 01 fatia média (cerca de 100g) |
| Banana                        | 01 unidade (140g)              |
| Caqui                         | 01 unidade (130g)              |
| Goiaba                        | 01 unidade média               |
| Kiwi                          | 01 unidade (100g)              |
| Laranja (pera, nacional)      | 01 unidade (140g)              |
| Maça (fuji, gala, red, verde) | 01 unidade (130g)              |
| Mamão                         | 01 fatia média (cerca de 140g) |
| Manga                         | 01 fatia média (cerca de 100g) |
| Melancia                      | 01 fatia média (cerca de 250g) |
| Melão                         | 01 fatia média (cerca de 140g) |
| Morango                       | 1 xícara (cerca de 150g)       |
| Nectarina                     | 1 unidade (120g)               |
| Pera                          | 01 unidade (130g)              |
| Pêssego                       | 01 unidade (120g)              |
| Tangerina/ponkan              | 01 unidade (150g)              |
| Uva                           | 1 xícara (cerca de 150g)       |

#### 5.24 Da Disposição das Preparações:

5.24.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar todas as preparações constantes no cardápio diário, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantendo-as em temperaturas adequadas ao consumo imediato, durante todo horário de funcionamento do Restaurante Universitário.

5.24.2 Os restos (alimentos disponibilizados nos balcões de distribuição e não consumidos) e os restos-ingesta (restos alimentares dos pratos dos usuários) deverão ser descartados diariamente, após o término das refeições nos próprios RUs, não sendo permitido aproveitamento algum.

#### 5.25 Das Disposições Gerais do Cardápio:

5.25.1 O cardápio mensal deverá ser elaborado e assinado por um (a) nutricionista e deverá ser apresentado para a comissão de fiscalização para divulgação com no mínimo 01 (um) mês à sua execução. A Fiscalização terá 15 (quinze) dias para propor modificações e/ou inclusão de sugestões, e retornar à CONTRATADA. No prazo de 05 (cinco) dias, o cardápio corrigido e finalizado deverá retornar à Fiscalização da UTFPR para validação.

5.25.2 Os cardápios devem conter a assinatura do nutricionista responsável pela elaboração.

5.25.3 É vedado o uso de temperos artificiais, como caldos industrializados e produtos à base de glutamato monossódico ou similares.

5.25.4 É vedado para amaciamento químico de carnes, o uso de produtos que possuam em sua composição glutamato monossódico, inosinatodissódico, guanilato de potássio, ácido guanílico ou similares, e gordura vegetal hidrogenada, ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

5.25.5 As 02 (duas) opções (carne e opção proteica ovolactovegetariana) devem estar disponíveis tanto no almoço quanto no jantar.

5.25.6 O cardápio impresso "do dia" deve estar afixado na entrada do Restaurante Universitário, em local visível, em letras claras e legíveis.

5.25.7 No caso necessidade imprevista de alteração no cardápio, sua justificativa e alteração deverá ser divulgado com o máximo de antecedência à comunidade acadêmica por meio de redes sociais para este fim e informada com antecedência à comissão fiscalização.

#### 5.26 Dos Lanches e Bebidas – Lanchonete:

5.26.1 Deverão ser oferecidos diariamente, lanches e bebidas de variedade e qualidade sensorial e higiênica, com preços compatíveis com o mercado. Estão autorizados serem comercializados no mínimo os produtos descritos na tabela (ANEXO III).

5.26.2 Outras sugestões de bebidas ou lanches poderão ser comercializados após aprovação da Fiscalização do contrato.

#### 5.27 Armazenamento da Matéria-Prima:

5.27.1 Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as devidas categorias:

- o) Alimentos secos ou não-perecíveis;
- p) Frutas, verduras e legumes;
- q) Alimentos congelados;
- r) Leites derivadas e sobremesas a base de leite;
- s) Carnes, peixes e aves crus;
- t) Alimentos cozidos.

5.27.2 Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

5.27.3 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos contaminados ou que apresentem quaisquer alterações em suas características sensoriais (odor, cor, textura, sabor, etc), ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

5.27.4 Os gêneros alimentícios, os materiais e insumos mal acondicionados/armazenados ou mal estocados, ou ainda que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com as legislações sanitárias vigentes, deverão, pela CONTRATADA, **ter seu descarte imediato** das dependências do Restaurante Universitário, dado o destino correto, na presença da FISCALIZAÇÃO

#### 5.28 Do Pré-Preparo e Preparo das Refeições:

5.28.1 O manuseio dos alimentos e preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, o qual deverá estar baseado nas seguintes legislações e suas atualizações vigentes: Resolução RDC 216 de 15/09/2004, portaria CVS 01/2025 e NR7, cujas orientações deverão ser seguidas pela CONTRATADA.

5.28.2 Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.);

5.28.3 Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70 °C por pelo menos 15 minutos;

5.28.4 Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;

5.28.5 Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60 °C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10 °C);

5.28.6 Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;

5.28.7 Lavar as mãos constantemente, com água, sabão e manter unhas cortadas e sem esmalte;

5.28.8 Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;

5.28.9 Afastar da manipulação dos alimentos, empregados que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes;

5.28.10 Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;

5.28.11 Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha não utilizados no preparo destes, longe de alimentos;

5.28.12 Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os empregados devem lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las;

- 5.28.13 Evitar demasiada manipulação dos alimentos;
- 5.28.14 Utilização obrigatória de luvas descartáveis para cortar carnes;
- 5.28.15 Nunca apoiar as painéis no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazios);
- 5.28.16 Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como hipoclor, sumaveg, aquatabs ou água sanitária) de acordo com as instruções do fabricante;
- 5.28.17 Produtos adquiridos processados de outras empresas devem ser de boa qualidade e transportados de forma que assegure tempo e temperatura adequados. As empresas fornecedoras devem ter alvará de funcionamento e registro da vigilância sanitária;
- 5.28.18 É vedada a utilização de sobras de alimentos.
- 5.28.19 Fica expressamente proibida a utilização de recipientes e/ou canudos plásticos descartáveis para servir qualquer tipo de alimento ou bebida.

**MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

- 5.29 CONTRATANTE irá disponibilizar as instalações físicas, conforme ANEXO I, móveis, equipamentos e utensílios, conforme relação no ANEXO II.
- 5.30 Os itens disponibilizados constante do ANEXO II, serão objeto de vistoria pela CONTRATADA, que caso considere a necessidade de aquisição de novos ou substituição dos móveis, equipamentos e utensílios em uso, deverá prever tal feito aos seus custos.
- 5.31 A CONTRATADA por se tornar a responsável pela manutenção dos itens colocados a sua disposição (inclusive lâmpadas, extintores e outros), tem até 30 dias a partir da data de início de execução do contrato, para informar possíveis problemas de funcionamento ou estado de conservação destes itens.
- 5.31.1 A CONTRATANTE arcará com os custos de manutenção que forem relatados dentro do prazo especificado, ou retirará da lista de responsabilidades da CONTRATADA, o item que não puder ser consertado ou reposto.
- 5.32 A CONTRATADA deve disponibilizar, sem ônus para a CONTRATANTE, os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários a execução dos serviços, e que não estiverem elencadas nos ANEXOS II.
- 5.33 A CONTRATADA, ao final do contrato deve devolver instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios, colocados a sua disposição, nas mesmas quantidades e no mínimo, nas mesmas condições de quando assumiu o contrato.
- 5.34 A comissão de fiscalização é responsável pela conferência e análise destes itens.
- 5.35 No início e ao final do contrato, a comissão de fiscalização fará vistoria nas instalações do RU, de modo a averiguar as condições:
- u) do imóvel de instalação do RU;
  - v) dos equipamentos;
  - w) dos utensílios.
- 5.35.1 Ao final do contrato, a comissão de fiscalização fará vistoria nas instalações do Restaurante Universitário de modo a averiguar se o local está sendo entregue nas mesmas condições em que o contrato foi iniciado.

**INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

- 5.36 Para um correto dimensionamento da proposta, a LICITANTE deve considerar ainda, no mínimo:
- 5.36.1 O valor unitário máximo para aquisição do objeto constante na tabela do **item 1.1 deste TR**.
- 5.36.2 A quantidade de refeições estimada anualmente, assim como as variações no número de refeições ocorridas durante o ano, conforme **Tabela 1, do item 5.7 do Termo de Referência**.
- 5.36.3 A quantidade estimada para 12 (doze) meses é de 347.776 (trezentos e quarenta e sete mil, setecentos e setenta e seis) refeições, perfazendo a média mensal de 28.978 (vinte e oito mil, novecentos e setenta e oito) e média diária 1.317 (um mil, trezentos e dezessete), considerando 22 dias úteis mensais. O quantitativo foi calculado com base nas refeições realizadas no período de outubro/2024 a setembro/2025, acrescidos de 10%, considerando a entrada de novos discentes.
- 5.36.4 A disponibilidade, em cada Campus, de equipamentos necessários para calcular e registrar transações de venda e de pagamentos, além de máquinas de cartão de crédito e débito, ainda possibilitar o pagamento via PIX para os usuários, ficando a critério destes o modo de escolha da forma de pagamento.
- 5.36.5 A necessidade de disponibilização de máquinas de cartão de crédito e débito, ainda, e possibilitar o pagamento via PIX para os usuários, ficando a critério deste o modo de escolha da forma de pagamento.
- 5.36.6 O dever de observar e manter o número de empregados necessários à correta execução do objeto, nos diferentes turnos, **inclusive com a presença de nutricionista** durante o preparo e distribuição dos alimentos.
- 5.36.7 O dever de comunicar imediatamente à CONTRATANTE sempre que houver alteração do(s) nutricionista(s).
- 5.36.8 Garantir que os funcionários sejam devidamente registrados, exerçam as funções legalmente registradas em suas carteiras de trabalho, e que as atividades exercidas estejam dentro do rol permitido pela Classificação Brasileira de Ocupações (CBO);
- 5.36.9 Exigir de seus funcionários asseio e urbanidade no tratamento com o público, e zelo com os bens a que lhes foram confiados (incluindo água e energia elétrica, primando pela sustentabilidade), limitando a presença dos mesmos às dependências do Restaurante nos seus horários de trabalho; assim como exigir que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados;
- 5.37 Devendo considerar ainda:
- x) Custos com impressão de fichas/cartões de controle de refeições e lanches vendidos.
  - y) Custos com limpeza de caixas de gordura, no mínimo a cada 03 (três) meses ou antes disso quando necessário;
  - z) Custos com limpeza e desinfecção semestrais de reservatórios de água:
    - c.1) *Campus* Apucarana - 07 (sete) caixas de 3.000 litros cada e 01 (uma) caixa de 10.000 litros.
    - c.2) *campus* Cornélio Procopio - 1 (uma) caixa de 40.000 litros.
    - c.3) *campus* Londrina - 05 (cinco) caixas de 2.000 litros cada.
  - aa) Custos com desinsetização/desratização semestrais de instalações físicas, ou em menor prazo quando exigido pela legislação ou quando de infestação de vetores.
    - d.1) Os serviços de limpeza de caixa d'água e caixa de gordura e desinsetização/desratização, deverão ser realizados, por empresa devidamente credenciada com emissão de certificado com responsabilidade técnica.
    - d. 2) O certificado deve ser protocolado junto ao fiscal do contrato e/ou comissão de fiscalização até quinze dias após o prazo para execução do serviço.
  - ab) Custos com disponibilização dos comensais em recipientes apropriados os temperos, tais como: sal, pimenta, vinagre, azeite de oliva.
  - ac) Custos de manutenção de instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios, colocados a disposição da CONTRATADA
  - ad) Custos com gás de cozinha.
  - ae) Custos com manutenção de extintores de incêndio.
  - af) Custos com reposição de insumos (papel higiênico, papel toalha, sabonete, álcool 70% para desinfecção de mãos e outros), principalmente considerando o fato do ambiente estar sendo utilizado em todo período que o RU e lanchonete estiverem abertos.
  - ag) Custos com eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, quando solicitado pela Equipe de Fiscalização do Contrato, em caso suspeita de surto de intoxicação alimentar;
  - ah) Custos de aquisição de novos equipamentos e utensílios.
  - ai) Custos com fornecimento de botas ou sapatos fechados e antiderrapantes, ou qualquer outro Equipamentos de Proteção Individual - EPI, de acordo com a função, e uniformes em tecido não sintético que permita a transpiração, de tamanho e em número adequados, permitindo a troca diária, a seus funcionários.
- l.1) Providenciar que o uniforme dos funcionários responsáveis pela produção das refeições seja de cor clara, limpo e em adequado estado de conservação.

aj) Os horários mínimos de atendimento do Restaurante Universitário e lanchonete.

ak) A impossibilidade de uso até mesmo de 'sobras limpas', mesmo as que não vieram para o buffet

5.38 Aluguel, internet, energia elétrica e água não tem custos para a CONTRATADA.

5.39 Apesar do acesso a internet, estar disponível no Restaurante Universitário e lanchonete, e não ter custos para a CONTRATADA, eventual necessidade de acesso de sistemas externos (câmeras de vigilância, softwares empresariais e outros), podem não ser autorizados e neste caso, o custo de instalação de internet de terceiros é de responsabilidade da CONTRATADA.

## 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.

### PREPOSTO

6.6. O CONTRATADO designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. O CONTRATADO deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto.

6.8. O CONTRATANTE poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

### ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

### FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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.

6.14. 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.

6.15. 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.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

6.18. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente através do ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

6.19. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços

### FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

6.20. 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.

6.21. 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.

6.22. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.23. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

6.23.1. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.23.1.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:

I - relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

II - carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela CONTRATADA;

III - exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços; e

6.23.1.2. entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

I - certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

II - certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

III - certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

IV - certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.23.1.3. entrega, quando solicitado pelo CONTRATANTE, de quaisquer dos seguintes documentos:

I - extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração CONTRATANTE;

II - cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte CONTRATANTE;

- III - cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
- IV - comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e
- V - comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.
- VI - documentos comprobatórios de que o capital social integralizado da empresa é compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974.

6.23.1.4. entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

- I - termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;
- II - guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;
- III - extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;
- IV - exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.24. Sempre que houver admissão de novos empregados pela CONTRATADA, os documentos elencados no item 6.27.1.1 acima deverão ser apresentados.

6.25. A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item 6.27.1.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.26. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a CONTRATADA deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

6.27. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.28. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.29. Não haverá pagamento adicional pela CONTRATANTE à CONTRATADA em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

6.30. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Cíveis de Interesse Público (OSCIP's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.31. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

6.32. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.33. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.

6.34. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

6.35. A Administração CONTRATANTE poderá conceder um prazo para que a CONTRATADA regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.

6.36. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a CONTRATANTE comunicará o fato à CONTRATADA e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

6.37. Não havendo quitação das obrigações por parte da CONTRATADA no prazo de quinze dias, a CONTRATANTE poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da CONTRATADA que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.

6.38. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela CONTRATANTE para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.

6.39. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a CONTRATANTE e os empregados da CONTRATADA.

6.40. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

6.41. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.42. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

6.43. A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges/Me nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

6.44. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

#### GESTOR DE CONTRATO

6.45. Cabe ao gestor do contrato:

6.45.1. coordenar 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.

6.45.2. acompanhar 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.

6.45.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.45.4. emitir 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.

6.45.5. tomar 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.

6.45.6. 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.

6.45.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.45.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.45.8.1. às denúncias de discriminação, violência no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto nº12.174/2024;

6.45.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

#### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo V.

- 7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:
- 7.2.1. não produziu os resultados acordados,
- 7.2.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas, ou
- 7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com a qualidade inferior à demandada.
- 7.3. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, I, ambos da IN nº 05/2017 SEGES/MPDG.
- 7.4. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 7.5. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:
- 7.5.1. Durante a execução do objeto, a fiscalização deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 7.5.2. A fiscalização deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 7.5.3. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 7.6. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela fiscalização, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da CONTRATADA.
- 7.7. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 7.8. A Universidade Tecnológica Federal do Paraná, representada por sua FISCALIZAÇÃO, se reserva no direito de realizar vistorias e inspeções aleatórias (locais e horários) nas instalações e nos equipamentos objeto da presente concessão. Vistoria e inspeções que não poderão ser dificultadas ou impedidas pela CONTRATADA, visto que as mesmas serão causa de sanção administrativa.
- 7.9. A qualidade técnica da Concessão será avaliada por meio de supervisões realizadas pela FISCALIZAÇÃO.
- 7.10. A impossibilidade de acompanhamento por funcionário da CONTRATADA não será considerada impedimento para a realização das supervisões.
- 7.11. As refeições, servidas no Restaurante Universitário, serão aferidas pela FISCALIZAÇÃO, quantitativa e qualitativamente, a qualquer tempo, durante toda a vigência do contrato.

#### DO RECEBIMENTO

- 7.12. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.
- 7.13. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.
- 7.14. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.
- 7.15. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.
- 7.16. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.
- 7.17. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.
- 7.17.4. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;
- 7.17.5. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 7.17.6. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 7.17.7. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 7.17.8. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.18. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 7.19. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
- 7.19.9. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento
- 7.19.10. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 7.19.11. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 7.19.12. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 7.19.13. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.20. 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.
- 7.21. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.22. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### LIQUIDAÇÃO

- 7.23. 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, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).
- 7.24. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos 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](#)
- 7.25. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 7.25.14. o prazo de validade;
- 7.25.15. a data da emissão;

- 7.25.16. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.25.17. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.25.18. o valor a pagar; e
- 7.25.19. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.26. 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 à contratante;
- 7.27. A Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente 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. 68 da Lei nº 14.133/2021.
- 7.28. 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 a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.29. 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.
- 7.30. 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.
- 7.31. 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.
- 7.32. 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**

- 7.33. O pagamento será efetuado no prazo máximo 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.
- 7.34. 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 *IPCA* de correção monetária.

**FORMA DE PAGAMENTO**

- 7.35. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.36. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.37. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.37.20. 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.
- 7.38. 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.

**CESSÃO DE CRÉDITO**

- 7.39. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.
- 7.39.21. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 7.39.22. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.
- 7.39.23. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.
- 7.39.24. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.
- 7.40. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

**REAJUSTE**

- 7.41. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- 7.42. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice *IPCA*, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.43. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.44. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 7.45. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 7.46. 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.
- 7.47. 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.
- 7.48. O reajuste será realizado por apostilamento.

**8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
  - b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - c) der causa à inexecução total do contrato;
  - d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.
- 8.2.4. Multa:
- 8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias.
- 8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
- a) O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- 8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
- 8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
- 8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
- 8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
- 8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.
- 8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.
- 8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.
- 8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.
- 8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e
- 8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.
- 8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.
- 8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022. [

## 9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

### FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

- 9.1 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.

### REGIME DE EXECUÇÃO

- 9.2 O regime de execução do contrato será de prestação de serviços SEM dedicação exclusiva de mão de obra.

### CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

- 9.3 Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será :

- 9.3.1 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

### EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 9.4 PARA FINS DE HABILITAÇÃO, DEVERÁ O LICITANTE COMPROVAR OS SEGUINTE REQUISITOS:

#### Habilitação jurídica

- 9.5 **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;
- 9.6 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.7 **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>;
- 9.8 **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;
- 9.9 **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.
- 9.10 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.11 **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
- 9.12 **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.
- 9.13 **Consórcio de empresas:** contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 9.14 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.16. 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.
- 9.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.18. 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](#);
- 9.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital 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.
- 9.22. 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

- 9.23. 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;
- 9.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));
- 9.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo LICITANTE de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:
- I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);
- II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e
- III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).
- 9.26. Caso a empresa LICITANTE apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.
- 9.27. 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. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).
- 9.28. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º](#))
- 9.28.1. 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.
- 9.29. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

#### Qualificação Técnica-Operacional

- 9.30. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- 9.31. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 9.32. Comprovante do cadastro da empresa junto ao CRN, em plena validade.
- 9.32.2. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.
- 9.33. Comprovação de aptidão para execução de serviço 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.
- 9.33.3. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:
- 9.33.3.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo que fique comprovado neste período, fornecimento diário igual ou superior a 1.000 (mil) refeições, nos termos da Lei nº 14133/2021 - art. 67, §§1º e 2º.
- 9.33.4. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 9.33.5. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.
- 9.33.6. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- 9.33.7. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.33.8. O licitante 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.

9.34. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.35. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

#### Qualificação Técnica-Profissional

9.36. Apresentação do profissional abaixo indicado, devidamente registrado no conselho profissional competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado:

9.36.9. Para nutricionista: Registro ou inscrição de nutricionista na entidade profissional competente CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), em plena validade.

9.36.9.2. Comprovante de vínculo do profissional nutricionista com a licitante.

9.36.10. O profissional acima indicado deverá participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.37. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

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

#### Disposições gerais sobre habilitação

9.39. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.40. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.41. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.42. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.43. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

#### Documentação complementar para cooperativas

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

9.44.11. 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;

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

9.44.13. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

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

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

9.44.16. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.44.16.3. ata de fundação;

9.44.16.4. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.44.16.5. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.44.16.6. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.44.16.7. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.44.16.8. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.44.16.9. 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

#### 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total anual da contratação é de R\$ **4.123.815,30 (quatro milhões, cento e vinte e três mil, oitocentos e quinze reais e trinta centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1 deste instrumento.

#### 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

#### 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas

#### 13. ANEXOS

13.2. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

13.2.1. ANEXO I - INSTALAÇÕES FÍSICAS DOS *campi* APUCARANA/ CORNÉLIO PROCÓPIO/LONDRINA

13.2.2. ANEXO II - MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS *campus* APUCARANA/ CORNÉLIO PROCÓPIO/LONDRINA

13.2.3. ANEXO III - ITENS MÍNIMOS COMERCIALIZADOS NA LANCHONETE

13.2.4. ANEXO IV - MODELO FORMULÁRIO SOBRE SUJA, RESTO INGESTA E CONTROLE DE TEMPERATURA

13.2.5. ANEXO V - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR

13.2.6. ANEXO VI - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

#### EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

| INTEGRANTE                          | SIAPÉ   |
|-------------------------------------|---------|
| ELISSANDRA LUIZ DOS SANTOS MARONATO | 2071649 |
| ADEMILSON FERREIRA DE ALMEIDA       | 2150307 |

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| SORAYA HIROMI KANASHIRO DE SOUZA | 1820414 |
| FERNANDO FERREIRA COESEL         | 3410956 |



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **ADEMILSON FERREIRA DE ALMEIDA, CHEFE**, em (at) 08/07/2026, às 17:15, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasília-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **ELISSANDRA LUIZ DOS SANTOS MARONATO, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em (at) 09/07/2026, às 08:54, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasília-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **FERNANDO FERREIRA COESEL, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em (at) 09/07/2026, às 09:31, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasília-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por (Document electronically signed by) **SORAYA HIROMI KANASHIRO DE SOUZA, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em (at) 09/07/2026, às 10:04, conforme horário oficial de Brasília (according to official Brasília-Brazil time), com fundamento no (with legal based on) art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

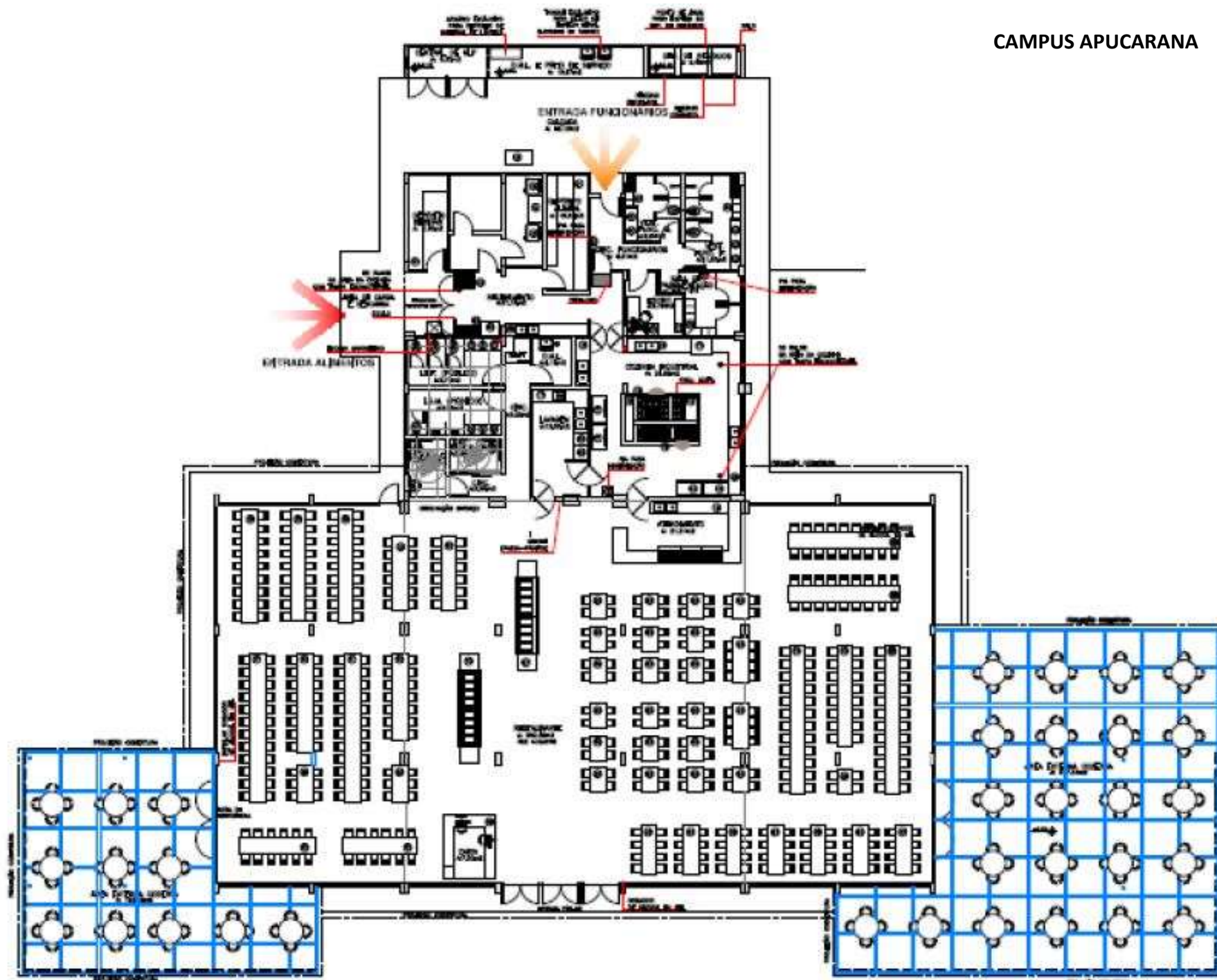


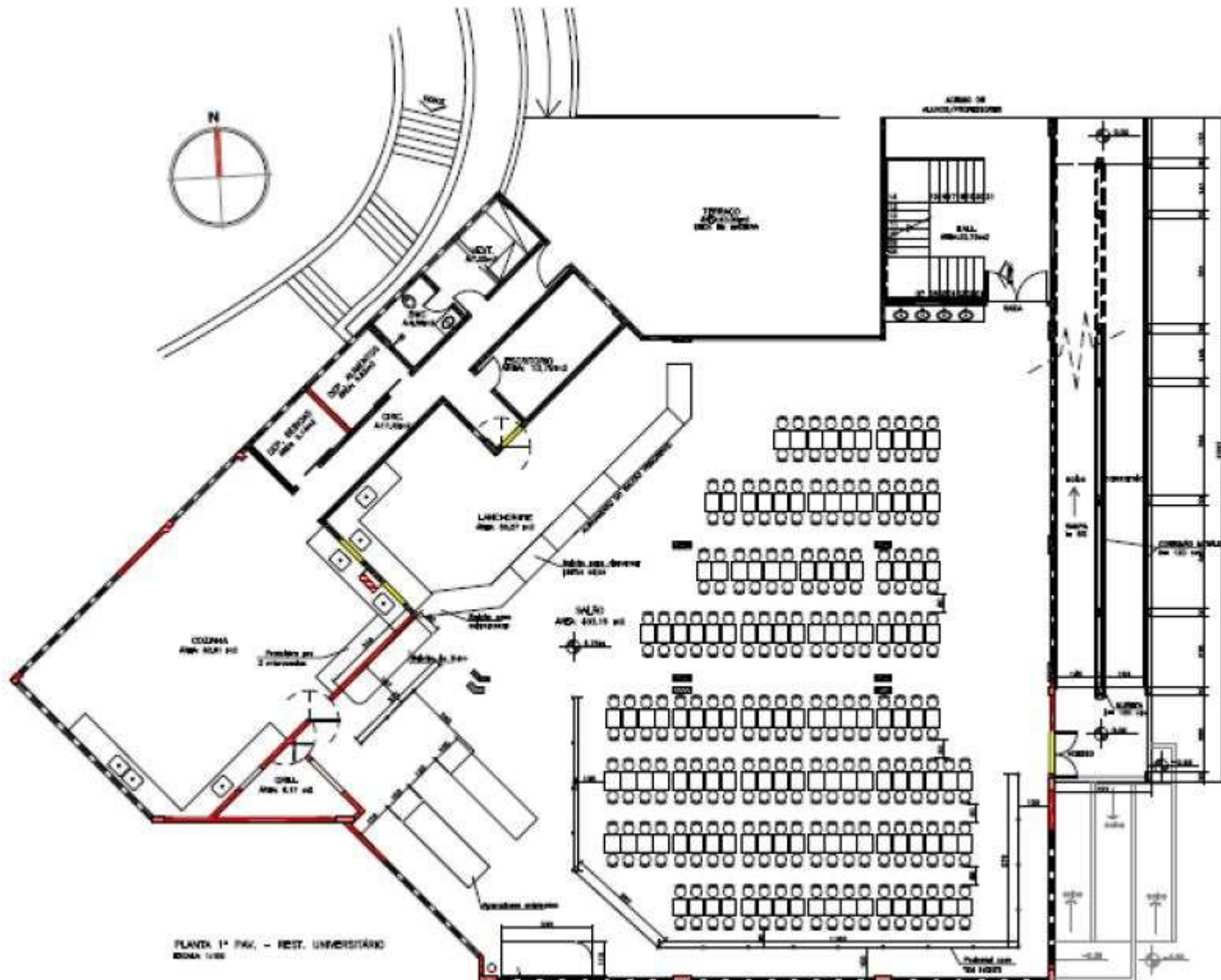
A autenticidade deste documento pode ser conferida no site (The authenticity of this document can be checked on the website) [https://sei.utfpr.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.utfpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador (informing the verification code) **5811570** e o código CRC (and the CRC code) **A09F3133**.

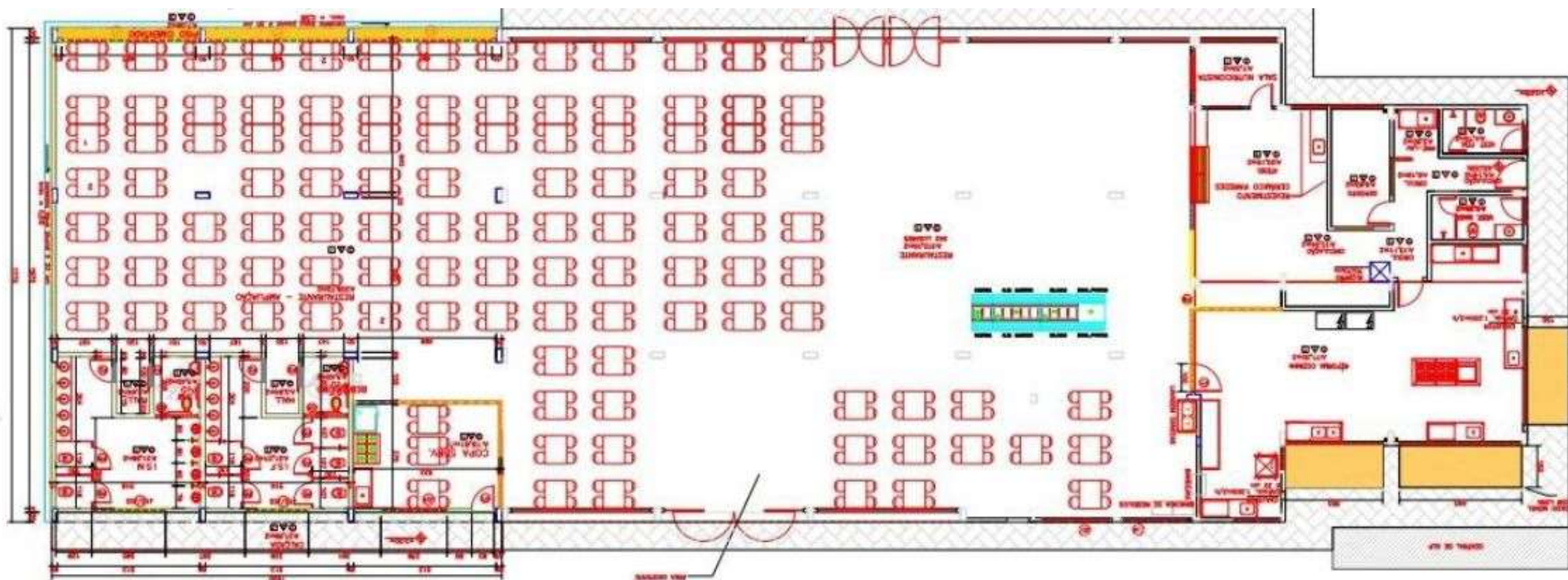
**ANEXO I**

**INSTALAÇÕES FÍSICAS DOS CAMPI APUCARANA, CORNÉLIO PROCÓPIO E LONDRINA**

## CAMPUS APUCARANA





















**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

| <b>TOMBO</b> | <b>DESCRIÇÃO</b>                                                                                                                                                                  |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 438072       | Cadeira Com Assento Medindo 35x44cm Em Compensado Multilaminado Com 0,9cm De Espessura, Estofado Com Espuma Densidade 35 Com 5cm De Espessura E Revestido Em Corvin Na Cor Preta. |
| 624462       | Fonte Poe Com Seleção Automática De Tensão De Entrada [100-240 Vac] E Potência Máxima De Saída De No Mínimo 30w, Sendo Capaz De Atender As Exigências                             |
| 624574       | Fonte Poe Com Seleção Automática De Tensão De Entrada [100-240 Vac] E Potência Máxima De Saída De No Mínimo 30w, Sendo Capaz De Atender As Exigências                             |
| 624788       | Ponto De Acesso Wireless Com Suporte A IEEE802.11ac Wave2, Single User Mimo E Multi User Mimo No Mínimo 4x4 Com 4 Spatial Streams                                                 |
| 624787       | Ponto De Acesso Wireless Com Suporte A IEEE802.11ac Wave2, Single User Mimo E Multi User Mimo No Mínimo 4x4 Com 4 Spatial Streams                                                 |
| 422084       | Switch De Rede Gigabit Borda Poe - Equipamento Tipo Switch Gigabit Ethernet Com Capacidade De Operação Em Camada 3 Do Modelo Osi.                                                 |
| 377217       | Bracket De 19 Com 5u [Unidades De Altura], E 570mm De Profundidade. Gabarito Para Fixação Em Parede E Estrutura Sólida Em Aço Sae 1020. Saída De Cabo                             |
| 128176       | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon.                          |
| 127918       | Microcomputador Marca Hp, Modelo Dx 7400, 2,5ghz, 1gb, Dvd-Rw, 160gb, Win Xp, S/N Brg832f6fx                                                                                      |
| 127456       | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon.                          |
| 127433       | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon.                          |
| 127426       | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon.                          |
| 127319       | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon.                          |
| 429265       | Extrator De Suco Modelo Industrial, Produção 60 Litros, Motor ¼ Cv, Revestido Em Aço Inox, Com 02 Castanhas [Laranja E Limão], Bivolt 110 E 220v, Cúpu                            |
| 429263       | Refrigerador Vertical 1p. Revestimento Em Aço Inox E Interno Em Aço Galvanizado, Medindo Aproximadamente 70x85x2.00 [P/ Reposição De Gn'S], E Pés Com                             |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                                                                                                                            |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 429262 | Refrigerador Vertical 4p. Revestimento Em Aço Inox E Interno Em Aço Galvanizado, Medindo Aproximadamente 1.40x80x2.00, Com Um Nível De Prateleira Grad                                     |
| 429261 | Refrigerador Vertical 4p. Revestimento Em Aço Inox E Interno Em Aço Galvanizado, Medindo Aproximadamente 1.40x80x2.00, Com Um Nível De Prateleira Grad                                     |
| 604792 | Estante Em Aço Inox, Gradeada, Medindo 1.10x0,50x1,75, Com 4 Prateleiras, Pés Com Sapatas Reguláveis.                                                                                      |
| 596048 | Freezer Horizontal Dupla Ação, Capacidade 510 Lts Com Duas Tampas Cegas, Refrigeração Estática Com Serpentina, Degelo Manual, Revestimento Externo Com                                     |
| 565366 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf, Medindo 40x65cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante                                                                  |
| 565363 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf, Medindo 40x65cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante                                                                  |
| 565310 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf, Medindo 40x65cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante                                                                  |
| 565307 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf, Medindo 40x65cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante                                                                  |
| 555327 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x65, Com 1,8cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante                                                                      |
| 539046 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x65cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante                                                                   |
| 459285 | Ventilador De Parede 60 Cm Diâmetro, Com Altura Regulável Entre 1,40 M De 1,80 M, Na Cor Preta, Oscilante, Potência Mínima Do Motor De 1/4cv - 130w, Chave De Controle Velocidade, Bivolt. |
| 437654 | Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8cm De Espessura, Revestida Em Fórmica, Cor Marfim Brilhante.                                                                                      |
| 437569 | Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8cm De Espessura, Revestida Em Fórmica, Cor Marfim Brilhante.                                                                                      |
| 437543 | Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8cm De Espessura, Revestida Em Fórmica, Cor Marfim Brilhante.                                                                                      |
| 433067 | Mesa De Entrada E Saida Da Máquina De Lavar Louca, Com Dois Pés, Medindo 1.20x65x85.                                                                                                       |
| 433066 | Mesa De Entrada E Saida Da Máquina De Lavar Louca, Com Dois Pés, Medindo 1.20x65x85.                                                                                                       |
| 433070 | Mesa Inox, Aisi 304, Medindo 2.10x0,70x0,85, Com 1 Cuba 50.40.25 E Prateleira Inferior.                                                                                                    |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                                                                                        |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 433078 | Balcao Fechado Em Aço Inox Aisi 304, C/ Pista Refrig. P/ 4 Gn'S, Medindo 1.40x1.30x85 Com Protetor Salivar Em Vidro Curvo E Corre Bandeja Em 2 Lados.  |
| 430105 | Coifa Em Inox Aisi 304, Medindo 2.50x1.00x0,55 Com Filtro Em Aço Inox, Removíveis, Tipo Fire-Guard.                                                    |
| 430103 | Estante Em Aço Inox, Perfurada, Medindo 1.10x40x1,75, Com 4 Prateleiras, Pés Com Sapatas Reguláveis.                                                   |
| 430102 | Estante Em Aço Inox, Perfurada, Medindo 1.10x40x1,75, Com 4 Prateleiras, Pés Com Sapatas Reguláveis.                                                   |
| 430101 | Estante Em Aço Inox, Perfurada, Medindo 1.10x40x1,75, Com 4 Prateleiras, Pés Com Sapatas Reguláveis.                                                   |
| 437540 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8cm De Espessura, Revestida Em Fórmica, Cor Marfim Brilhante.                                 |
| 443498 | Tv Led, 42, Full Hd, Com No Mínimo Tempo De Resposta De 8ms, Conversor Digital Integrado, Com No Mínimo 2 Entradas Hdmi, 1 Rgb, 1 Usb.                 |
| 430106 | Coifa Em Inox Aisi 304, Medindo 1.20x90x0,55 Com Filtro Em Aço Inox, Removíveis, Tipo Fire-Guard.                                                      |
| 430098 | Mesa Inox, Aisi 304, Medindo 2.10x0.1.00x0.85, Com 1 Cuba 62x50x35 E Prateleira Inferior.                                                              |
| 430097 | Mesa Inox, Aisi 304, Medindo 2.10x0.70x0.85, Com 1 Cuba 62x50x35 E Prateleira Inferior.                                                                |
| 430100 | Estante Em Aço Inox , Gradeada, Medindo 1.10x0,50x1,75, Com 4 Prateleiras, Pés Com Sapatas Reguláveis.                                                 |
| 433076 | Carro P/ Remolho De Talheres, Em Aço Inox Aisi 304, Com Rodízio.                                                                                       |
| 433073 | Prateleira Superior Gradeada, Aisi 304, Medindo 3.10x0,40.                                                                                             |
| 433068 | Mesa Inox Lisa, Aisi 304, Medindo 2.50x70x85, Com Furo P/ Detritos.Alteração Para 1,72                                                                 |
| 430104 | Estante Em Aço Inox, Perfurada, Medindo 1.10x40x1,75, Com 4 Prateleiras, Pés Com Sapatas Reguláveis. [70]                                              |
| 429203 | Balcao Balcao Fechado Em Aço Inox Aisi 304, Medindo 1.20x1.30x85 Corre-Bandeja Em 2 Lados.                                                             |
| 430096 | Mesa Inox Lisa, Aisi 304, Medindo 1.30x70x85.                                                                                                          |
| 430095 | Mesa Inox, Aisi 304, Medindo 2.10x70x85, Com 2 Cubas 50x40x25.                                                                                         |
| 429222 | Câmara Fria - Geladeira Comercial Vertical Com 06 Portas, Revestimento Em Aço Inox 430 E Interno Em Aço Galvanizado, Capacidade Para 1320 Litros [Apro |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                                                                                        |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 433077 | Balcao Fechado Em Aço Inox Aisi 304, C/ Banho Maria / 5 Gn'S, Medindo 1.75x1.30x85 Com Protetor Salivar Em Vidro Curvo E Corre Bandeja Em 2 Lados.     |
| 433072 | Mesa Inox. Lisa, Aisi 304, Medindo 1.40x0,70x0,85, Com 1 Cuba 50.40.25 E Prateleira Inferior.                                                          |
| 429264 | Refrigerador Horizontal 2p. Revestimento Em Aço Inox E Interno Em Aço Galvanizado, Medindo Aproximadamente 1.50x80x55 [Com Tampo Liso De Encostro Para |
| 429260 | Geladeira Vitrine Expositora Vertical, Com Porta De Vidro Temperado Duplo De Baixa Emissividade, Iluminação Fluorescente, Controle De Temperatura Term |
| 429220 | Liquidificador Industrial, Com Copo Em Inox, Capacidade 8 Litros, Motor De 1/2 Cv, Bivolt 110 E 220v, Laminas De Corte Em Aço Inox Reforçado, Pés De B |
| 429216 | Processador/Preparador De Alimentos Modelo Industrial, Com 6 Discos De Preparação [Fatia, Rala, Corta, Desfia], Estrutura Em Alumínio Anodizado, Disco |
| 429212 | Refrigerador Horizontal 3p. Revestimento Em Aço Inox E Interno Em Aço Galvanizado, Medindo Aproximadamente 2.56x70x85 [Com Tampo Liso De Encostro Para |
| 429210 | Balcão Aquecido, Tipo Vitrine, Com Estrutura Em Aço Inox, Medindo 1.10x150x60 [Aproximadamente], Com Vidro Curvo E Prateleiras Internas.               |
| 429209 | Balcão Refrigerado Tipo Vitrine, Com Estrutura Em Aço Inox, Medindo 1.10x150x60 [Aproximadamente], Com Vidro Curvo E Prateleiras Internas.             |
| 429207 | Freezer Horizontal Dupla Ação, Capacidade 510 Lts Com Duas Tampas Cegas, Refrigeração Estática Com Serpentina, Degelo Manual, Revestimento Externo     |
| 429206 | Freezer Horizontal Dupla Ação, Capacidade 510 Lts Com Duas Tampas Cegas, Refrigeração Estática Com Serpentina, Degelo Manual, Revestimento Externo     |
| 429205 | Forno Combinado 6 Gns 1/1, Com Rack De Apoio Elétrico 220v, Com Base Em Aço Inox Para Apoio Do Forno.                                                  |
| 429221 | Maquina De Lavar Para Copos, Bandejas, Talheres E Pratos, Produção Máxima 60 / 30 / 20 Cestos/Hr, Capacidade Aproximada Por Ciclo 18 Pratos Ou 40 Co   |
| 429219 | Liquidificador Industrial Com Copo Em Inox, Capacidade 2 Litros, Motor De 1/3 Hp, Bivolt 110 E 220v, Laminas De Corte Em Aço Inox Reforçado, Pés De Bo |
| 429211 | Freezer Vertical 2p. Medindo 70x80x2,00 [Aproximadamente], Em Aço Inox, No Mínimo Uma Prateleira Gradeada, E Pés Com Sapatas Reguláveis.               |
| 429204 | Balcao Fechado Em Aço Inox Aisi 304, Medindo 1.00x1.30x85 Corre-Bandeja Em 2 Lados.                                                                    |
| 429202 | Estufa Vert. 1p. 70x85x2.00 [Aproximadamente] [P/ Reposição De Gn'S], Em Aço Inox, Com Sapatas De Nivelamento.                                         |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                                                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 421792 | Câmera Ip Com A Seguintes Características Mínimas 1] Stream De Vídeo De Até 30fps Em Resolução De 640x480 Sensor Cmos De Varredura Progressiva De 1/     |
| 421790 | Câmera Ip Com A Seguintes Características Mínimas 1] Stream De Vídeo De Até 30fps Em Resolução De 640x480 Sensor Cmos De Varredura Progressiva De 1/     |
| 370555 | Monitor Widescreen 17 Polegadas                                                                                                                          |
| 604794 | Mesa Inox, Medindo 2.10x0.1.00x0.85, Com 1 Cuba                                                                                                          |
| 604793 | Mesa Inox Lisa, Aisi 304, Medindo 90x70x85 E Prateleira Inferior.                                                                                        |
| 126153 | Monitor De Lcd, Marca Samsung, Modelo 632nw, S/N Pe16hqbqb09202z                                                                                         |
| 126714 | Microcomputador Marca Hp, Modelo Dx 7400, 2,5ghz, 1gb, Dvd-Rw, 160gb, Win Xp, S/N Brg851f7jf                                                             |
| 124008 | Mesa Inox Medindo 1.30x70x85.                                                                                                                            |
| 128354 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon. |
| 127058 | Cadeira Com Assento Medindo 35x44cm [Cxl] E Encosto Medindo 25x44cm [Axc], Estofados Com Espuma E Revestimento Preto. Estrutura De Metal Em Metalon.     |
| 127042 | Cadeira Com Assento Medindo 35x44cm [Cxl] E Encosto Medindo 25x44cm [Axc], Estofados Com Espuma E Revestimento Preto. Estrutura De Metal Em Metalon.     |
| 127244 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon. |
| 128206 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon. |
| 635242 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                           |
| 635241 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                           |
| 635240 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                           |
| 635239 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                           |
| 635238 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                           |
| 635237 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                           |
| 635236 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                           |
| 635235 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                           |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 635234 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635233 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635232 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635231 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635230 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635229 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635228 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635226 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635225 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635224 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635223 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635222 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635221 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635220 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635219 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635218 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635217 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635216 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635215 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635213 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635212 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635211 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635210 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635209 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635208 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                                                                                     |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 635207 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635206 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635205 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635204 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635203 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635202 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635200 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635199 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635198 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635197 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635196 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635195 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635194 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635193 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635192 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635191 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635190 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635189 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635188 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635187 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635186 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635185 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 635165 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                      |
| 666422 | Forno Microondas Capacidade 31 L Funções Descongelamento Rápido, Grill, Dourador<br>Potência Mínima De 1000 W Voltagem 110v Largura Mínima De 520mm |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                                                                                        |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 664374 | Forno Combinado Elétrico Eletrônico: Com Potência Elétrica 17.6 Kw, Dimensões Aproximadas: Larg./Prof./Alt 920 X 810 X 1060 Mm. Com 10 Prateleiras     |
| 603281 | Forno Gas Ind Roma Inox 90 Firi90                                                                                                                      |
| 603279 | Fogão Industrial A Gás, Com 6 Bocas, Queimadores Duplos, Altura 80 Cm, Grelha Reforçada 40x40 Em Ferro Fundido, Totalmente Desmontável, Estrutura Refo |
| 603278 | Fogão Industrial A Gás, Com 6 Bocas, Queimadores Duplos, Altura 80 Cm, Grelha Reforçada 40x40 Em Ferro Fundido, Totalmente Desmontável, Estrutura Refo |
| 603280 | Geladeira Inox 4pts Grep4p 220v                                                                                                                        |
| 603282 | Liquidificador Industrial, Com Copo Em Inox, Capacidade 8 Litros, Motor 1/2 Cv, 110 Ou 220v, Laminas De Corte Em Aço Inox Reforçado, Pés De Borra      |
| 601937 | Bebedouro Marca Karina Modelo K100-220v                                                                                                                |
| 635305 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635304 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635303 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635302 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635301 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635300 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635299 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635298 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635297 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635296 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635295 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635294 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635293 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635292 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635291 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635290 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |
| 635289 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                                       |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 635288 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635287 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635285 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635284 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635283 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635282 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635281 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635280 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635279 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635278 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635277 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635276 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635275 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635274 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635273 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635272 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635271 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635270 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635269 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635268 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635267 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635569 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                   |
| 635547 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                   |
| 635266 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635265 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635264 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 635263 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635262 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635261 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635260 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635259 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635258 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635257 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635256 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635255 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635254 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635253 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635252 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635251 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635250 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635249 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635248 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635247 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635246 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635245 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635244 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635243 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Tampo Em Mdp, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635369 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635368 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635367 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |
| 635366 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal               |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------|
| 635365 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635364 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635363 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635362 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635361 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635360 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635359 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635358 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635357 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635356 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635355 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635354 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635353 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635352 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635351 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635350 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635349 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635348 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635347 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635346 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635345 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635344 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635343 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635342 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635341 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------|
| 635340 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635339 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635338 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635337 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635336 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635335 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635334 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635333 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635332 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635331 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635330 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635329 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635328 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635327 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635326 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635325 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635324 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635323 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635322 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635321 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635320 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635319 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635318 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635317 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635316 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------|
| 635315 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635314 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635313 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635312 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635311 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635310 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635309 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635308 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635307 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635306 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635433 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635432 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635431 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635430 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635429 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635428 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635427 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635426 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635425 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635424 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635423 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635422 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635421 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635420 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635419 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------|
| 635418 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635417 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635416 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635415 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635414 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635413 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635412 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635411 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635410 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635409 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635408 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635407 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635406 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635405 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635404 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635403 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635402 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635401 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635400 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635399 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635398 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635397 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635396 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635395 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635394 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------|
| 635393 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635392 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635391 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635390 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635389 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635388 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635387 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635386 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635385 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635384 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635383 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635382 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635381 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635380 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635379 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635378 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635377 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635376 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635375 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635374 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635373 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635372 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635371 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635370 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635511 | Mesa Para Refeitório, Medindo 1000x800x740 Mm                    |
| 635510 | Mesa Para Refeitório, Medindo 1000x800x740 Mm                    |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------|
| 635509 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635508 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635507 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635506 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635505 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635504 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635503 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635502 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635501 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635500 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635499 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635498 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635493 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635492 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                     |
| 635482 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635481 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635480 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635479 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635478 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635477 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635476 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635475 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635474 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635473 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635472 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635471 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635470 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------|
| 635469 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635468 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635467 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635466 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635465 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635464 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635463 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635462 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635461 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635460 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635459 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635458 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635457 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635456 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635455 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635454 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635453 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635452 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635451 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635450 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635449 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635448 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635447 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635446 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |
| 635445 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                                                                           |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 635444 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                          |
| 635443 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                          |
| 635442 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                          |
| 635441 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                          |
| 635439 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                          |
| 635438 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                          |
| 635440 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                          |
| 635436 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                          |
| 635435 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                          |
| 635434 | Cadeira Estrutura Em Aço Tubular, Cadeira Com Assento Azul Royal                                                                          |
| 667455 | Ventilador De Parede Industrial, Diâmetro Mínimo Da Grade Externa: 60 Cm, De No Mínimo 3[Três] A 4[Quatro] Hélices, Com Grade De Proteção |
| 667452 | Ventilador De Parede Industrial, Diâmetro Mínimo Da Grade Externa: 60 Cm, De No Mínimo 3[Três] A 4[Quatro] Hélices, Com Grade De Proteção |
| 667451 | Ventilador De Parede Industrial, Diâmetro Mínimo Da Grade Externa: 60 Cm, De No Mínimo 3[Três] A 4[Quatro] Hélices, Com Grade De Proteção |
| 667448 | Ventilador De Parede Industrial, Diâmetro Mínimo Da Grade Externa: 60 Cm, De No Mínimo 3[Três] A 4[Quatro] Hélices, Com Grade De Proteção |
| 635571 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |
| 635570 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |
| 635568 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |
| 635567 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |
| 635566 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |
| 635565 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |
| 635564 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |
| 635563 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |
| 635562 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |
| 635561 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |
| 635560 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                              |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                              |
|--------|----------------------------------------------|
| 635559 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635558 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635557 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635556 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635555 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635554 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635553 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635552 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635551 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635550 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635549 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635548 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635546 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635545 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635544 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635543 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635542 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635541 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635540 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635539 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635538 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635537 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635536 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635535 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635534 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635533 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635532 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635531 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635530 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |
| 635529 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                                                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 635528 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635527 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635526 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635525 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635524 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635523 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635522 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635521 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635520 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635519 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635518 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635517 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635516 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635515 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635514 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635513 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 635512 | Mesa Para Refeitório,Medindo 1000x800x740 Mm                                                                                                             |
| 128192 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon. |
| 127376 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon. |
| 127321 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon. |
| 127274 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon. |
| 437628 | Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8cm De Espessura, Revestida Em Fórmica, Cor Marfim Brilhante.                                                    |
| 565393 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf, Medindo 40x65cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante.                               |
| 565316 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf, Medindo 40x65cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante.                               |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS LONDRINA**

|        |                                                                                                                                                                                         |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 564989 | Cadeira Com Assento Medindo 35x44cm [Cxl] Em Compensado Multilaminado Com 0,9cm De Espessura, Estofado Com Espuma Densidade 35 Com 5cm De Espessura E Revestido Em Corvin Na Cor Preta. |
| 564974 | Cadeira Com Assento Medindo 35x44cm [Cxl] Em Compensado Multilaminado Com 0,9cm De Espessura, Estofado Com Espuma Densidade 35 Com 5cm De Espessura E Revestido Em Corvin Na Cor Preta. |
| 564965 | Cadeira Com Assento Medindo 35x44cm [Cxl] Em Compensado Multilaminado Com 0,9cm De Espessura, Estofado Com Espuma Densidade 35 Com 5cm De Espessura E Revestido Em Corvin Na Cor Preta. |
| 539091 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x65cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante.                                                               |
| 437554 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8cm De Espessura, Revestida Em Fórmica, Cor Marfim Brilhante.                                                                  |
| 437409 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8cm De Espessura, Revestida Em Fórmica, Cor Marfim Brilhante.                                                                  |
| 438085 | Cadeira Com Assento Medindo 35x44cm Em Compensado Multilaminado Com 0,9cm De Espessura, Estofado Com Espuma Densidade 35 Com 5cm De Espessura E Revestido Em Corvin Na Cor Preta.       |
| 127062 | Cadeira Com Assento Medindo 35x44cm [Cxl] E Encosto Medindo 25x44cm [Axc], Estofados Com Espuma E Revestimento Preto. Estrutura De Metal Em Metalon.                                    |
| 128199 | Carteira Escolar Com Tampo Em Mdf Medindo 40x60cm, Com 1,8 Cm De Espessura, Revestida Em Fórmica Na Cor Marfim Brilhante. Estrutura Metálica Em Metalon.                                |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS APUCARANA**

| <b>TOMBO</b>      | <b>DESCRIÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 460956            | Arquivo em aço, com 4 gavetas tamanho ofício                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 532829,<br>532830 | 02 - Armário de aço/roupa com 20 portas -, em chapa de aço com espessura mínima de 24, para vestiário nas medidas aproximadas 1980altura x 1230largura x 400 profundidade, com 20 portas, com chave e fechaduras individuais em cada porta, e ventilação nas portas, pintura eletrostática na cor cinza.                                                                                                                                                                             |
| 462837            | Balcão aquecido, tipo vitrine, com estrutura em aço inox, medindo 1.10x150x60 [aproximadamente], com vidro curvo e prateleiras internas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 462580            | Balcao fechado em aço inox aisi 304, c/ banho maria / 5 gn's, medindo 1.75x1.30x85 com protetor salivar em vidro curvo e corre bandeja em 2 lados., fechado em aço inox aisi 304, c/ banho maria / 5 gn's, medindo 1.75x1.30x85 com protetor salivar em vidro curvo e corre bandeja em 2 lados.                                                                                                                                                                                      |
| 462600            | Balcao fechado em aço inox aisi 304, medindo 1.20x1.30x85 c/ pista refrig. P/ 2 gn's 75x1.30x85 com protetor salivar em vidro curvo e corre bandeja em, fechado em aço inox aisi 304, medindo 1.20x1.30x85 c/ pista refrig. P/ 2 gn's 75x1.30x85 com protetor salivar em vidro curvo e corre bandeja em 2 lados.                                                                                                                                                                     |
| 462581            | Balcao fechado em aço inox, 1,40x1,30x85, aisi 304, c/ pista refrig. P/ 4 gn's, medindo 1.40x1.30x85 com protetor salivar em vidro curvo e corre bandeja em 2 lados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 462579            | Balcao fechado em aço inox, aisi 304, medindo 1.20x1.30x85 corre-bandeja em 2 lados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 462577            | Balcao fechado em aço inox,, aisi 304, medindo 1.00x1.30x85 corre-bandeja em 2 lados.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 462836            | Balcão refrigerado tipo vitrine, com estrutura em aço inox, medindo 1.10x150x60, , com vidro curvo e prateleiras internas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 462608            | Batedeira planetária, semi-industrial, cuba em aço inox, estrutura em aço, capacidade 5 litros, bivolt 110 e 220v, batedores em alumínio, motor 1/3 cv                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 564028            | Bebedouro aço inox capacidade 100l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 97650             | Cadeira fixa, cadeira fixa estofado na cor azul, estrutura em aço encosto em formato de u invertido                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 462552            | Câmara fria vertical com 06 portas,, - geladeira comercial revestimento em aço inox 430 e interno em aço galvanizado, capacidade para 1320 litros                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 528038;<br>528039 | 02 - Carro auxiliar[para transporte] -, em aço inox aisi 304-18.8, com 2 bandejas com bordas laterais, com alça frontal: dimensões: 1000mm x 600mm x 900mm. A estrutura de apoio é confeccionada por tubos com 1 1/4 "de diâmetro em chapa de aço inoxidável com 1,2 mm de espessura mínima. Provido de quatro rodízios de 5" de diâmetro extra - reforçados com revestimentos em borracha cinza, sendo dois rodízios fixos e dois giratóriosacabamento polido fosco marca: hga inox |
| 462546            | Carro p/ remolho de talheres, em aço inox aisi 304, com rodízio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 462601,<br>462602 | 02 - Carro para detritos 80 litros [aproximadamente], em aço inox aisi 304, com tampa e pedal., 80 litros [aproximadamente], em aço inox aisi 304, com tampa e pedal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 462549            | Coifa, em inox aisi 304 liga 18.8, medindo 3000x2000x550m [aproximadamente] com filtro em aço inox, removíveis, tipo fire-guard. Calha interna e dreno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS APUCARANA**

|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 458420 a<br>458474                                                                             | 47 - Conjuntos de mesa e cadeira para refeitório,                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 600339 a<br>600378                                                                             | 40 - Conjunto de mesa e cadeira para refeitório, marca lorenzo                                                                                                                                                                                                                                       |
| 462605                                                                                         | Descascador industrial, para batatas e legumes, equipamento com estrutura em ferro e revestido em aço inox polido, motor 1/3 cv, com capacidade de 10 k                                                                                                                                              |
| 462582,<br>528036,<br>462466,<br>462584,<br>462583,<br>528032,<br>528034,<br>528033,<br>462467 | 09 - Estante em aço inox perfurada, medindo 1.10x40x1,75, com 4 prateleiras, pés com sapatas reguláveis.                                                                                                                                                                                             |
| 462585,<br>462470,<br>462471,<br>462586,<br>462589,<br>462587,<br>462588                       | 07 - Estante, em aço inox, gradeada, medindo 1.10x0,50x1,75, com 4 prateleiras, pés com sapatas reguláveis.                                                                                                                                                                                          |
| 462590                                                                                         | Estufa vert. 1p. 70x85x2.00 [aproximadamente] [p/ reposição de gn's], em aço inox, com sapatas de nivelamento., vert. 1p. 70x85x2.00 [aproximadamente] [p/ reposição de gn's], em aço inox, com sapatas de nivelamento.                                                                              |
| 462570,<br>462606,<br>462607                                                                   | 03 - fogão industrial, a gás, com 4 bocas, queimadores duplos, altura 80cm, grelha reforçada 40x40 em ferro fundido, totalmente desmontável, estrutura reforçada.                                                                                                                                    |
| 462548                                                                                         | Forno com painel digita, combinado para 6 gns 1/1x65mm, compatível para gns de demais profundidades e grelhas, elétrico de 220v, com comando eletrônico e painel digital                                                                                                                             |
| 469653                                                                                         | Grelhas, elétrico de 220v, com comando eletrônico e painel digita                                                                                                                                                                                                                                    |
| 527497                                                                                         | Fritadeira elétrica -, sistema água e óleo, capacidade 24 litros, 220 volts, 5000 watts. Marca: tedesco                                                                                                                                                                                              |
| 443958,<br>443959                                                                              | 02 - Freezer horizontal, freezer horizontal 513l litros eletrolux h 500 110v                                                                                                                                                                                                                         |
| 462571                                                                                         | Geladeira vitrine expositora vertical, com porta de vidro temperado duplo de baixa emissividade, iluminação fluorescente, controle de temperatura term, expositora vertical, com porta de vidro temperado duplo de baixa emissividade, iluminação fluorescente, controle de temperatura term         |
| 526560                                                                                         | Lavadora de alta pressão -, motor 1.6 cv, tensão 110v, pressão 1300 lbs, vazão mínima 500 l/h, acoplada em carrinho de duas rodas, com mangueira de no mínimo 8 metros, pistola com regulador de jato, recipiente para detergente, cabo de alimentação elétrica com no mínimo 3 metros. Marca: lavor |
| 454606                                                                                         | Maquina de lavar, maquina de lavar para copos, bandejas, talheres e pratos,                                                                                                                                                                                                                          |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS APUCARANA**

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 93948                                   | Mesa -, c/ 2 cavetas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 462596                                  | Mesa inox lisa, aisi 304, medindo 1300x700x850, com furo p/ detritos, inox lisa, aisi 304, medindo 1300x700x850, com furo p/ detritos                                                                                                                                                                                    |
| 462614,<br>462615                       | 02 - Mesa inox lisa, aisi 304, medindo 90x70x85 e prateleira inferior., lisa, aisi 304, medindo 90x70x85 e prateleira inferior.                                                                                                                                                                                          |
| 462592                                  | Mesa inox, aisi 304, medindo 1.40x80x85, com 1 cuba 50x40x25 e prateleira inferior., inox, aisi 304, medindo 1.40x80x85, com 1 cuba 50x40x25 e prateleira inferior.                                                                                                                                                      |
| 462473,<br>462500                       | 02 - Mesa, contendo 01 mesa para trabalho fabricado com tampo em bp 18mm espessura, cortado em formato curvilíneo nas laterais e na sua parte interna e r                                                                                                                                                                |
| 462593,<br>462594,<br>462595            | 03 - Mesa, inox lisa, aisi 304, medindo 1.30x70x85.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 444918                                  | Microcomputador, com processador 3.20 ghz, 2m cache, 800 mhz fsb, placa-mãe compatível com processador 3.20 mhz, 2 slots pci, placa de video onboard.                                                                                                                                                                    |
| 475012                                  | Monitor hp la2006x,, tela 100% plana de led, tamanho de 20", proporção 169, brilho de 250 cd/m2, relação de contraste estático de 1.0001, 16,2 milhões de cores resolução de 1600 x 900 pixels.                                                                                                                          |
| 445554                                  | Monitor led, 18,5 widescreen                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 490557                                  | Nobreak bivolt automático, de pelo menos 1200va com as seguintes características: entrada bivolt automática e tensão de saída de 115 volts forma de on                                                                                                                                                                   |
| 98726                                   | Poltrona tipo presidente, poltrona tipo presidente, base giratória reclinavel suspencom assento e enco sto confeccionados com compensadoencosto na cor azul                                                                                                                                                              |
| 462609,<br>462610                       | 02 - Prateleira superior gradeada, aisi 304, medindo 3.10x0,40., superior gradeada, aisi 304, medindo 3.10x0,40.                                                                                                                                                                                                         |
| 462468,<br>462469,<br>462597,<br>462598 | 04 - Prateleira superior, medindo 1,50x42, tipo tray-rest,                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 460980                                  | Processador/preparador de alimentos com 6 discos de preparação, modelo industrial, com 6 discos de preparação [fatia, rala, corta, desfia], estrutura em alumínio anodizado, disco.                                                                                                                                      |
| 462599                                  | Refrigerador horizontal 2p. Revestimento em aço inox e interno em aço galvanizado, medindo aproximadamente 1.50x80x55 [com tampo liso de encostro para, horizontal 2p. Revestimento em aço inox e interno em aço galvanizado, medindo aproximadamente 1.50x80x55 [com tampo liso de encostro para sobrepor equipamentos. |
| 462578                                  | Refrigerador horizontal, 3p, revestimento em aço inox e interno em aço galvanizado, medindo aproximadamente 2.56x70x85 [com tampo liso de encostro para                                                                                                                                                                  |
| 462551                                  | Refrigerador vertical 1p. Revestimento em aço inox, e interno em aço galvanizado, medindo aproximadamente 70x85x2.00 [p/ reposição de gn's], e pés com                                                                                                                                                                   |
| 462611,<br>462612                       | 02 - Refrigerador vertical 4p. Revestimento em aço inox e interno em aço galvanizado, medindo aproximadamente 1.40x80x2.00, com um nível de prateleira grad, 4p. Revestimento em aço inox e interno em aço galvanizado, medindo aproximadamente 1.40x80x2.00, com um nível de prateleira gradeada por porta.             |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS APUCARANA**

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 574965                       | Refresqueira refrigerada - capacidade para 100 litros -,sendo duas cubas de aço inox 304 de 50 litros cada, serpentina em aço inox 304, com rodízios, 02 torneiras para servir suco [uma para cada sabor] agitação do líquido por pás exclusivas em policarbonato cristal resistente a impactos, não possuindo bomba de circulação, sem encanamentos internos, tempo de resfriamento de até 2h30min, gás refrigerante r134a que não agride a natureza, certificado pelo inmetro, fácil limpeza e higienização das cubas e peças, pingadeira e tampa removíveis, laterais de aço galvanizado, proteção do motor redutor contra respingos de água e suco, painel frontal, traseiro e tampa de plástico inquebrável dispenser de suco por gravidade, gabinete em aço inox escovado dimensões aproximadas: 1198mmx702mmx739mm. Voltagem: 127v marca: sufruit |
| 621364,<br>621366,<br>621367 | 03 - Tv, 49 led, ultra hd 4k.voltagem 110/220 v                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

| <b>TOMBO</b> | <b>DESCRIÇÃO</b>                                                                                                                                                                     |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 111722       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111723       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111724       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111725       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111726       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111727       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111729       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111730       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111731       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111732       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111733       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111734       | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

|        |                                                                                                                                                                                      |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 111735 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111736 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111737 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111738 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111739 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111740 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111741 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111742 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111743 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111744 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111745 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111747 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

|        |                                                                                                                                                                                      |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 111748 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111749 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111750 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 111759 | Mesa térmica, com cuba gastronômica, com resistência e base de água/seca, refrigerada com motor 1/1hp, com granito e vidro curvo na cobertura em fórmica. marca: Im.                 |
| 111760 | Mesa térmica, com cuba gastronômica, com resistência e base de água/seca, refrigerada com motor 1/1hp, com granito e vidro curvo na cobertura em fórmica. marca: Im.                 |
| 113652 | Extintor, extintor De Incêndio, Co2, 4kg                                                                                                                                             |
| 114727 | Geladeira comercial, vertical com 06 portas, revestimento aço inox, capacidade 1310 l. Marca: artfrio                                                                                |
| 114737 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 114738 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 114740 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 114742 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 114743 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |
| 114744 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

|        |                                                                                                                                                                                                      |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 114745 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro                 |
| 114746 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro                 |
| 114747 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro                 |
| 114748 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro                 |
| 114749 | Mesa, com tampo de granito, com 04 cadeiras, cadeiras fixas. Conjunto montado em longarina de tubo de 2, cadeiras com encosto em tubo de 3/4. Acento estofado medindo 36 de diâmetro                 |
| 114751 | Cadeira fixa estofada, em corino na cor cinza, pés em cano 7/8, anel sob assento em cano 5/8, 42 cm de altura, encosto 45 cm com laterais em cano 7/8 e 03 barras.                                   |
| 114753 | Cadeira fixa estofada, em corino na cor cinza, pés em cano 7/8, anel sob assento em cano 5/8, 42 cm de altura, encosto 45 cm com laterais em cano 7/8 e 03 barras.                                   |
| 114754 | Cadeira fixa estofada, em corino na cor cinza, pés em cano 7/8, anel sob assento em cano 5/8, 42 cm de altura, encosto 45 cm com laterais em cano 7/8 e 03 barras                                    |
| 114757 | Cadeira fixa estofada, em corino na cor cinza, pés em cano 7/8, anel sob assento em cano 5/8, 42 cm de altura, encosto 45 cm com laterais em cano 7/8 e 03 barras                                    |
| 114758 | Cadeira fixa estofada, em corino na cor cinza, pés em cano 7/8, anel sob assento em cano 5/8, 42 cm de altura, encosto 45 cm com laterais em cano 7/8 e 03 barras                                    |
| 114759 | Cadeira fixa estofada, em corino na cor cinza, pés em cano 7/8, anel sob assento em cano 5/8, 42 cm de altura, encosto 45 cm com laterais em cano 7/8 e 03 barras                                    |
| 114760 | Cadeira fixa estofada, em corino na cor cinza, pés em cano 7/8, anel sob assento em cano 5/8, 42 cm de altura, encosto 45 cm com laterais em cano 7/8 e 03 barras                                    |
| 117636 | Cafeteira, profissional em inox, capacidade 6 lts, com 02 torneiras. Marca: conser-caf                                                                                                               |
| 117644 | Processador de alimentos, processador/preparador de alimentos, modelo industrial com 6 discos de preparação estrutura em alumínio anodizado, discos em inox. Marca: skynsen mod: pa-7se/série:010486 |
| 118995 | Extintor, extintor De Incêndio, Pó Químico - 4kg                                                                                                                                                     |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 119000 | Extintor, extintor De Incêndio, Pó Químico - 4kg                                                                                                                                                                                                                     |
| 119019 | Extintor, extintor De Incêndio, Pó Químico - 4kg                                                                                                                                                                                                                     |
| 120212 | Mesa, mesa em fórmica branca, estrutura em metalon, pintada na cor preta. Medida: 100 x 70.                                                                                                                                                                          |
| 381886 | Lixeira com pedal e roda na cor branca, fabricada em polietileno de média densidade com proteção uv, e pedal em aço tratado e pintado, com pedal e roda na cor branca, fabricada em polietileno de média densidade com proteção uv, e pedal em aço tratado e pintado |
| 381888 | Lixeira com pedal e roda na cor branca, fabricada em polietileno de média densidade com proteção uv, e pedal em aço tratado e pintado, com pedal e roda na cor branca, fabricada em polietileno de média densidade com proteção uv, e pedal em aço tratado e pintado |
| 381889 | Lixeira com pedal e roda na cor branca, fabricada em polietileno de média densidade com proteção uv, e pedal em aço tratado e pintado, com pedal e roda na cor branca, fabricada em polietileno de média densidade com proteção uv, e pedal em aço tratado e pintado |
| 381899 | Balança, Eletrônica De Plataforma, 300 Kg, Estrutura Em Aço Carbono, Plataforma Com Célula De Carga Central, Cabo Do Indicador De 3 Metros, Pés Reguláveis, Cap                                                                                                      |
| 381907 | Extrator de suco, modelo industrial, equipado com motor de ½ cv, desenvolvido para suportar um forte regime de trabalho, gabinete e câmara de líquidos - série: 001523                                                                                               |
| 383646 | Forno, série: 263488000248 - elétrico corpo pintado em branco, forno anco, timer de 0 a 2 horas com aviso sonoro, dourador, luz interna, luz piloto, controle automático de temperatura                                                                              |
| 392893 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                    |
| 392894 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                    |
| 392895 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                    |
| 392896 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                    |
| 392897 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                    |
| 392898 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                    |
| 392899 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                    |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

|        |                                                                                                                                                                                   |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 392900 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392901 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392902 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392903 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392904 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392905 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392906 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392907 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392908 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392909 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392910 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392911 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392912 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392913 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392914 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392915 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |
| 392916 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 392917 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 392918 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 392919 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 392920 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 392921 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 392922 | Mesa, conjugada, estrutura de ferro cano 3 polegadas, com 04 lugares, com 02 tampos em granito cinza, 4 cadeiras fixas estofadas na cor cinza, pintura eletrostática na cor cinza                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 421414 | Balcão, balcão caixa em formica marfim composto de 03 módulos sendo módulo central contendo expositor, baleiro com 06 divisórias e frente de vidro. modulo direito contendo 04 gavetas e 01 gaveta caixa. módulo esquerdo contendo 01 gaveta caixa e uma porta pequena. balcão sob medida formato u medindo 1,23 de alt. x 4,50 de comprim. x 0,95 largura.                                                                                                           |
| 429241 | Balcão com cuba [4], em aço inox medidndo: 8,22mt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 429243 | Balcão, Balcão E Pia . Medida: 5,31 Mt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 429244 | Coifa Para Cozinha, Coifa Em Inox C/ Motor Para Gril                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 429246 | Bancada Em Aço Inox, Balcão Para Gril                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 434952 | Computador, computador hp compaq 6005 pro microtower com: processador [amd, phenom ii x4 b97, 3.20ghz], placa-mãe [hp, compaq 6005 pro], memória 1 [smart, sh564568fh8noqhscg, 2gb, ddr3, 1600mhz], memória 2 [smart, sh564568fh8noqhscg, 2gb, ddr3, 1600mhz], hd [seagate, st500dm002, 500gb], ssd [crucial, mx500 ct250mx500ssd1, 250gb], placa wi-fi [hp, 466808-202], leitor dvd [hp, sh-216], gabinete [hp compaq 6005 pro microtower] e fonte [hp, dps-320nb-1] |
| 458886 | Moedor de carne, moedor de carne industrial marca: eccel/modelo: mcie-10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 458917 | Forno, a gás marca: wictory/tedesco/modelo: wc20gv capacidade para 20gns 1/1 com 01 carro sobressalente. vapor temperatura de 100 graus celsius, circulando em alta velocidade, ar combinado.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 463038 | Lavadora de louça, industrial marca: hibart/modelo:ecomax-500 capacidade de realizar até 150 serviços por hora. Capacidade mecânica 20 e 60 gavetas por hora ou superior. Capacidade d                                                                                                                                                                                                                                                                                |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

|        |                                                                                                                                                                                                                    |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 527644 | Ar condicionado, marca: carrier /modelo:42xqm60c5 /serie:4314bi4814870 58.000 btu/h, 220v, quente/frio, tipo split, modelo piso teto.                                                                              |
| 527645 | Ar condicionado, marca: carrier /modelo:42xqm60c5 /serie:4314bi4814870 58.000 btu/h, 220v, quente/frio, tipo split, modelo piso teto.                                                                              |
| 527646 | Ar condicionado, marca: carrier /modelo:42xqm60c5 /serie:4314bi4814870 58.000 btu/h, 220v, quente/frio, tipo split, modelo piso teto.                                                                              |
| 527647 | Ar condicionado, marca: carrier /modelo:42xqm60c5 /serie:4314bi4814870 58.000 btu/h, 220v, quente/frio, tipo split, modelo piso teto.                                                                              |
| 527648 | Ar condicionado, marca: carrier /modelo:42xqm60c5 /serie:4314bi4814870 58.000 btu/h, 220v, quente/frio, tipo split, modelo piso teto.                                                                              |
| 528399 | Televisor 50" led, marca:panasonic modelo: tc-l50e6b serie:bt4ca000867 full hd com conversor digital, acesso ao youtube e entradas hdmi, usb e vga, 1080p, 110v/220v. Itens inclusos: manual em português, cabo de |
| 530710 | Lavadora de alta pressão, marca:netter/modelo:nt500- comercial. Com pressão de trabalho de 2000 libras/psi e pressão de pico até 2650 libras/psi, potência 2500w e tensão de 127                                   |
| 537198 | Fogão, a gás industrial, 8 bocas, alta pressão, grade com 40cm em ferro.                                                                                                                                           |
| 568974 | freezer, freezer, congelador vertical próprio para conservação de gelo e produtos congelados ou refrigeração de produtos resfriados, temperatura congelados -10º                                                   |
| 568975 | Freezer, congelador vertical próprio para conservação de gelo e produtos congelados ou refrigeração de produtos resfriados, temperatura congelados -10º                                                            |
| 568976 | Freezer, freezer, congelador vertical próprio para conservação de gelo e produtos congelados ou refrigeração de produtos resfriados, temperatura congelados -10º                                                   |
| 569172 | Ar Condicionado, Split Elgin 60.000btus Piso-Teto C 220v R410 Eco Plus                                                                                                                                             |
| 571391 | Forno, elétrico, corpo pintado em branco, timer de 0 a 2 horas com aviso sonoro, dourador, luz interna, luz piloto, controle automático de temperatura,                                                            |
| 571392 | Preparador de alimentos cutter, lâminas confeccionadas em aço inox com robusto sistema de encaixe e transmissão, gabinete e copo em aço inox, potência                                                             |
| 573308 | Chapa, Bifeteira Industrial                                                                                                                                                                                        |
| 573893 | Liquidificador, industrial, modelo alta rotação, próprio para o preparo de sucos e vitaminas a base de frutas naturais ou polpas congeladas, gabinete e                                                            |
| 575894 | Forno, Industrial A Gás, Estrutura Em Aço Pintado, Desmontável, Com Placas Refratárias, Visor Em Vidro Temperado, Termômetro De Controle De Temperatura                                                            |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

|        |                                                                                                                                                                 |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 595125 | Forno, industrial a gás, estrutura em aço pintado, desmontável, com placas refratárias, visor em vidro temperado, termômetro de controle de temperatura         |
| 596273 | Freezer,/congelador vertical próprio para conservação de gelo e produtos congelados ou refrigeração de produtos resfriados, temperatura congelados -10º         |
| 598171 | Forno, Industrial A Gás, Estrutura Em Aço Pintado, Desmontável, Com Placas Refratárias, Visor Em Vidro Temperado, Termômetro De Controle De Temperatura         |
| 598172 | Forno, Industrial A Gás, Estrutura Em Aço Pintado, Desmontável, Com Placas Refratárias, Visor Em Vidro Temperado, Termômetro De Controle De Temperatura         |
| 602121 | Telefone, aparelhos telefônicos ip, tendo como características: protocolo sip 2.0. Suporte a uma conta sip. Viva-voz- display gráfico de 128 × 32 pixels. Tecla |
| 615224 | Balcão, de distribuição self service refrigerado- capacidade mínima 10 cubas.                                                                                   |
| 615225 | Esterilizador, Com 02 Bules - Banho Maria                                                                                                                       |
| 615226 | Esterilizador, Com 02 Bules - Banho Maria                                                                                                                       |
| 615675 | Refresqueira, 100 Litros, Sendo Duas Cubas De 50 Litros Cada, Gabinete E Tampa Confeccionado Em Aço Inox Escovado, Eletrobomba Para Movimentação Do Líq         |
| 615726 | Cafeteira, Elétrica Descrição: Cafeteira Cilíndrica Em Aço Inox, 1 Depósito De 10 Litros, Termostato Regulável, Acompanha Tampa, Saco Coador E Aro Coad         |
| 615727 | Cafeteira, Elétrica Descrição: Cafeteira Cilíndrica Em Aço Inox, 1 Depósito De 10 Litros, Termostato Regulável, Acompanha Tampa, Saco Coador E Aro Coad         |
| 615847 | Multiprocessador, de alimentos com múltiplas velocidades, compacto, com porta-acessórios, com sistema de travamento de segurança e baixo nível de ruído         |
| 616332 | Caldeirão, industrial à gás- capacidade mínima 200l                                                                                                             |
| 616333 | Descascador, de legumes, 220 volts, com capacidade de 10kg                                                                                                      |
| 617128 | Lixeira, plástica tipo container, capacidade mínima 220 litros, fabricado em polietileno de alta densidade colorido em massa e com proteção contra raio         |
| 617129 | Lixeira, plástica tipo container, capacidade mínima 220 litros, fabricado em polietileno de alta densidade colorido em massa e com proteção contra raio         |
| 617130 | Lixeira, plástica tipo container, capacidade mínima 220 litros, fabricado em polietileno de alta densidade colorido em massa e com proteção contra raio         |
| 617131 | Lixeira, plástica tipo container, capacidade mínima 220 litros, fabricado em polietileno de alta densidade colorido em massa e com proteção contra raio         |
| 617585 | espremedor, de frutas industrial- capacidade para 1000ml com copo. potência 210 watts rotação 1900rpm                                                           |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

|        |                                                                                                                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 617586 | carrinho, de apoio c/ 03 bandejas em aço                                                                                                                 |
| 617587 | carrinho, de apoio c/ 03 bandejas em aço                                                                                                                 |
| 617588 | carrinho, de apoio c/ 03 bandejas em aço                                                                                                                 |
| 617590 | forno, industrial a gás com 1 grade interna, corpo e guilhotina pintados e frente em inox, queimadores com sistema de gavetas, queimador em aço tubular  |
| 617591 | Freezer, horizontal, com duas portas, dotado de puxador ergonômico com fechadura de segurança modelo com tampa balanceada que permita leveza ao para a   |
| 618905 | bebedouro, industrial em aço inox modelo: ktn ks 1002                                                                                                    |
| 618907 | fritadeira, elétrica de bancada com 2 cestos elétrico - com controle de temperatura. dimensões 370x400x360 aproximado e voltagem 220v capacidade de óleo |
| 619274 | Chapa, modular á gás, chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dre  |
| 621124 | Mesa de apoio para cozinhas, madeira maciça, medidas mínimas 1,40x0,80                                                                                   |
| 621125 | Mesa de apoio para cozinhas, madeira maciça, medidas mínimas 1,40x0,80                                                                                   |
| 621126 | mesa de apoio para cozinhas, madeira maciça, medidas mínimas 1,40x0,80                                                                                   |
| 625116 | ponto de acesso, wireless com suporte a ieee802.11ac wave2, single user mimo e multi user mimo no mínimo 4x4 com 4 spatial streams                       |
| 628257 | Balcão, de distribuição self service refrigerado - capacidade mínima 08 cubas. self service com estrutura em aço com pintura cinza com revestimento ref  |
| 628258 | Balcão, de distribuição self service refrigerado - capacidade mínima 08 cubas. self service com estrutura em aço com pintura cinza com revestimento ref  |
| 636399 | Freezer, horizontal 500l. freezer horizontal com gabinete interno em aço galvanizado com proteção cromatizada e gabinete externo com pintura eletrostát  |
| 639817 | Câmara fria,- 3000 litros, 3 portas 220v. mini câmara para carnes 3000 litros. temperatura: 0° a °7 c. degelo automático. controlador digital. re        |
| 649733 | Extintor, de incêndio agua-pressurizada 10l incl suporte parede carga completa fornecimento e colocação                                                  |
| 649774 | Extintor, de incêndio agua-pressurizada 10l incl suporte parede carga completa fornecimento e colocação                                                  |
| 651295 | Câmera, - tipo 1 - intelbras. câmera de vídeo para sistema de segurança, características:- câmera ip [ethernet 10/100 base-t rj45] - alimentação poe-    |
| 651297 | Câmera, - tipo 1 - intelbras. câmera de vídeo para sistema de segurança, características:- câmera ip [ethernet 10/100 base-t rj45] - alimentação poe-    |

**ANEXO II – MÓVEIS/EQUIPAMENTOS/UTENSÍLIOS DOS campi APUCARANA/CORNÉLIO  
PROCÓPIO/LONDRINA**

**CAMPUS CORNÉLIO PROCÓPIO**

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 656259 | Freezer, horizontal. especificações: 2 portas 534l: potência: 270 watts turbo congelamento: não funções: congelador e refrigerador temperatura: -18°C a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 656260 | Freezer, horizontal. especificações: 2 portas 534l: potência: 270 watts turbo congelamento: não funções: congelador e refrigerador temperatura: -18°C a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 656976 | Fogão, industrial a gás, com 06 bocas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 656977 | Fogão, industrial a gás, com 06 bocas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 659266 | Forno, elétrico digital industrial. especificações: acabamento interno em aço inoxidável acabamento externo em aço carbono com pintura a pó eletrostática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 659267 | Forno, elétrico digital industrial. especificações: acabamento interno em aço inoxidável acabamento externo em aço carbono com pintura a pó eletrostática                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 665405 | Máquina, de lavar louça, 220v. especificações: lava louças industrial, capacidade para até 54 copos ou 18 pratos por ciclo e com um ciclo de 60/120 se                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 668816 | Caldeirão, industrial a gás - 100l, tampa autoclavada construída em aço inoxidável, panela interna de cocção e revestimento externo em aço, chaminés in                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 668817 | Freezer, horizontal com capacidade líquida mínima de 516 litros duas portas potência 200 watts congelamento rápido função refrigerador dreno de degelo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 668818 | Freezer, horizontal com capacidade líquida mínima de 516 litros duas portas potência 200 watts congelamento rápido função refrigerador dreno de degelo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 670123 | Refresqueira, comercial para 2 sabores, com acabamento externo em aço inoxidável, reservatório em acrílico, voltagem 110v, com capacidade mínima de 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 675849 | máquina, máquina de lavar louça industrial para atender alta demanda por parte do restaurante universitário, material: aço inoxidável [construída em aço inox 304 e outros materiais resistentes a corrosão], capacidade aproximada por ciclo: 54 copos ou 18 pratos acessórios padrão: 01 gaveta com capacidade aproximada para 18 pratos ou 9 bandejas. 01 gaveta para louças especiais e 01 suporte para até 120 talheres controles automáticos de nível de água e temperaturas início de ciclo: automático ao se fechar a porta ou por acionamento no painel painel de comando com uma tecla de liga/desliga, uma de operação e uma de seleção de tempo de ciclo fácil acesso interno para limpeza, com filtro da motobomba de lavagem, dreno e tampões das extremidades dos braços de lavagem removíveis manualmente, sem necessidade de ferramentas baixo consumo de detergente e secante, opera sobre ou sob balcões e também sobre estrutura de apoio porta rígida e resistente para apoio das gavetas na carga e descarga de louças tamanho e peso conforme capacidade do produto, voltagem: 220v. |

## ANEXO II

### ITENS MÍNIMOS COMERCIALIZADOS NA LANCHONETE

| ITEM | DESCRIÇÃO                          | Peso/volume mínimo |
|------|------------------------------------|--------------------|
| 1    | Mini Pizza                         | 200g               |
| 2    | Pastel assado                      | 180g               |
| 3    | Pão de Queijo padrão               | 80g                |
| 4    | Coxinha                            | 180g               |
| 5    | Bolinho de carne                   | 180g               |
| 6    | Misto quente                       | 150g               |
| 7    | Empada                             | 180g               |
| 8    | Bolo fatia                         | 280g               |
| 9    | Sanduíche Natural                  | 200g               |
| 10   | Café com leite                     | 200 ml             |
| 11   | Café preto                         | 200 ml             |
| 12   | Suco Natural                       | 300 ml             |
| 13   | Suco de caixinha, diversos sabores | 200 ml             |
| 14   | Suco de lata                       | 350 ml             |
| 15   | Refrigerante lata                  | 350 ml             |
| 16   | Refrigerante                       | 600 ml             |
| 17   | Refrigerante                       | 1 l                |
| 18   | Refrigerante                       | 2 l                |
| 19   | Água mineral                       | 500 ml             |

Os pesos e volumes podem sofrer alteração, mantidas as devidas proporções de valor, que serão objeto de fiscalização pela comissão responsável.

## ANEXO IV – MODELO DE REGISTRO DE SOBRA SUJA (SS), RESTO INGESTA (RI) E CONTROLE DE TEMPERATURA

### MODELO DE REGISTRO DE SOBRA SUJA (SS)

|         |          |             |           |
|---------|----------|-------------|-----------|
| Campus: | Mês/Ano: | Contratada: | Contrato: |
|---------|----------|-------------|-----------|

| Data | Salada 1 |    | Salada 2 |    | Arroz Branco |    | Arroz integral |    | Leguminosa |    | Guarnição |    | Carne |    | Prato vegetariano |    |
|------|----------|----|----------|----|--------------|----|----------------|----|------------|----|-----------|----|-------|----|-------------------|----|
|      | Nome     | SS | Nome     | SS | Nome         | SS | Nome           | SS | Nome       | SS | Nome      | SS | Nome  | SS | Nome              | SS |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |

## ANEXO IV – MODELO DE REGISTRO DE SOBRA SUJA (SS), RESTO INGESTA (RI) E CONTROLE DE TEMPERATURA

### MODELO DE REGISTRO DE RESTO INGESTA (RI)

|         |          |             |           |
|---------|----------|-------------|-----------|
| Campus: | Mês/Ano: | Contratada: | Contrato: |
|---------|----------|-------------|-----------|

| DATA | DIA DA SEMANA | ALMOÇO (KG) | ASSINATURA DO RESPONSÁVEL | JANTAR (KG) | ASSINATURA DO RESPONSÁVEL | OBSERVAÇÃO |
|------|---------------|-------------|---------------------------|-------------|---------------------------|------------|
|      |               |             |                           |             |                           |            |
|      |               |             |                           |             |                           |            |
|      |               |             |                           |             |                           |            |
|      |               |             |                           |             |                           |            |
|      |               |             |                           |             |                           |            |
|      |               |             |                           |             |                           |            |
|      |               |             |                           |             |                           |            |
|      |               |             |                           |             |                           |            |
|      |               |             |                           |             |                           |            |
|      |               |             |                           |             |                           |            |

**ANEXO IV – MODELO DE REGISTRO DE SOBRA SUJA (SS), RESTO INGESTA (RI) E CONTROLE DE TEMPERATURA**

**MODELO DE CONTROLE DE TEMPERATURA**

|         |          |             |           |
|---------|----------|-------------|-----------|
| Campus: | Mês/Ano: | Contratada: | Contrato: |
|---------|----------|-------------|-----------|

| Data | Salada 1 |    | Salada 2 |    | Arroz Branco |    | Arroz integral |    | Leguminosa |    | Guarnição |    | Carne |    | Prato vegetariano |    |
|------|----------|----|----------|----|--------------|----|----------------|----|------------|----|-----------|----|-------|----|-------------------|----|
|      | Hora     | ºC | Hora     | ºC | Hora         | ºC | Hora           | ºC | Hora       | ºC | Hora      | ºC | Hora  | ºC | Hora              | ºC |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |
|      |          |    |          |    |              |    |                |    |            |    |           |    |       |    |                   |    |

## ANEXO V

### INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

#### METODOLOGIA EMPREGADA NA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

Durante a vigência do contrato a Administração adotará o Instrumento de Medição de Resultado – IMR, de acordo com os parâmetros estabelecidos na IN nº 005/2017 do MPOG.

Este procedimento está vinculado ao contrato de prestação de serviços continuados de contratação de empresa especializada na coleta, carregamento, transporte e destinação final dos resíduos, integrando as especificações técnicas como obrigação e responsabilidade da CONTRATANTE e deverá ser efetuado pela fiscalização/controle da execução dos serviços, de forma a gerar relatórios mensais que poderão servir de fator redutor (se constatadas falhas na prestação do serviço) para os cálculos dos valores a serem lançados nas faturas mensais da prestação dos serviços executados, com base nas pontuações constantes dos relatórios.

A medição da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado;

A fiscalização do contrato deve avaliar constantemente a execução deste objeto, através do IMR aqui apresentado para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

A CONTRATADA obriga-se a aceitar a aferição dos serviços, conforme definição dos indicadores e descontos previstos neste anexo.

O descumprimento reiterado das metas estabelecidas neste IMR poderá ensejar, além das sanções previstas no Edital e seus anexos, a rescisão contratual, garantida a ampla defesa e contraditório.

#### DO MÉTODO AVALIATIVO

Os níveis de serviço apresentados neste IMR têm como função definir os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a contratação.

É requisito básico que a CONTRATADA cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o plano de trabalho elaborado pelas partes do contrato.

A avaliação da CONTRATADA na prestação dos serviços se faz por meio da análise dos seguintes módulos:

A – PREPARO/CAPACITAÇÃO DA EQUIPE;

B – CUMPRIMENTO DO DISPOSTO EM CONTRATO, ATENDIMENTO AS SOLICITAÇÕES, APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS E CUMPRIMENTO DE PRAZOS.

C – QUALIDADE NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.

A avaliação limita-se à atribuição, no formulário de avaliação do IMR, dos conceitos: **MUITO BOM – BOM – REGULAR – PÉSSIMO**, respectivamente equivalentes aos valores **3 (três) – 2 (dois) – 1 (um) – 0 (zero)**, para cada item avaliado:

| MUITO BOM | BOM      | REGULAR | PÉSSIMO  |
|-----------|----------|---------|----------|
| 3 (três)  | 2 (dois) | 1 (um)  | 0 (zero) |

#### **MUITO BOM – Refere-se à conformidade total dos critérios:**

Comunicação entre CONTRATADA e fiscalização do objeto eficaz, cumprimento regular de prazos para atendimento as demandas solicitadas pela fiscalização, manifestando-se constantemente através de confirmação de leitura de documentos eletrônicos ou correspondências formais, etc;

Uniformização, urbanidade, visível capacitação profissional.

Executa todos os procedimentos definidos em contrato, registrando e reportando as ocorrências sempre.

**BOM – Refere-se à conformidade parcial dos critérios:**

Profissional pouco capacitado, falhas no uso de identificação, uniformes e EPIs;

Falhas na comunicação entre CONTRATADA e fiscalização do objeto, ocorrem atrasos no cumprimento dos prazos para atendimento as demandas solicitadas pela fiscalização, pouca manifestação formal junto aos fiscais, seja ela através de meio eletrônico (e-mail) ou correspondências formais, etc;

Executa todos os procedimentos definidos em contrato, registrando e reportando as ocorrências quase sempre.

**REGULAR – Refere-se à desconformidade parcial dos critérios:**

Profissional despreparado, displicência no uso de identificação, uniformes e EPIs;

Falhas na comunicação entre CONTRATADA e fiscalização do objeto, não cumprimento dos prazos para atendimento as demandas solicitadas pela fiscalização, pouca manifestação formal junto aos fiscais, seja ela através de meio eletrônico (e-mail) ou correspondências formais, etc;

Executa todos os procedimentos definidos em contrato, registrando e reportando as ocorrências as vezes.

**PÉSSIMO – Refere-se à desconformidade total dos critérios:**

Profissional despreparado, displicência no uso de identificação, uniformes e EPIs;

Empregado sempre sem identificação ou com uniforme e/ou EPI incompleto ou não uso de EPIs;

Não há retorno por parte da CONTRATADA à fiscalização do objeto, não atendimento as demandas solicitadas pela fiscalização, ausência de manifestação formal junto aos fiscais, seja ela através de meio eletrônico (e-mail) ou correspondências formais, etc;

Não executa todos os procedimentos definidos em contrato, registrando e reportando as ocorrências.

**MÓDULOS E ITENS DE AVALIAÇÃO**

| MÓDULOS |                                                                                                                      | ITENS AVALIADOS                                                                                                                                                                                                                         |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A       | PREPARO/CAPACITAÇÃO DA EQUIPE                                                                                        | A1.1 – PREPARO/CAPACITAÇÃO DA EQUIPE - Capacitação/Cumprimento de protocolos                                                                                                                                                            |
|         |                                                                                                                      | A1.2 – PREPARO/CAPACITAÇÃO DA EQUIPE - Cordialidade                                                                                                                                                                                     |
|         |                                                                                                                      | A1.3 – PREPARO/CAPACITAÇÃO DA EQUIPE - Cumprimento de normas internas                                                                                                                                                                   |
|         |                                                                                                                      | A2.1 – APRESENTAÇÃO, UNIFORMIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO - Uso de Uniformes                                                                                                                                                                   |
|         |                                                                                                                      | A2.2 - APRESENTAÇÃO, UNIFORMIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO - Uso de EPI's                                                                                                                                                                       |
|         |                                                                                                                      | A3.1 – ACOMPANHAMENTO E ORIENTAÇÃO NO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PELA NUTRICIONISTA                                                                                                                                            |
| B       | CUMPRIMENTO DO DISPOSTO EM CONTRATO, ATENDIMENTO AS SOLICITAÇÕES, APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS E CUMPRIMENTO DE PRAZOS | B1 – CUMPRIMENTO DO DISPOSTO EM CONTRATO, ATENDIMENTO AS SOLICITAÇÕES, APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS E CUMPRIMENTO DE PRAZOS - Atendimento de solicitações da fiscalização quanto ao envio de documentação auxiliar ao ato de fiscalização |
| C       | QUALIDADE NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS                                                                                  | C1.1 - QUALIDADE NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS - Cardápio                                                                                                                                                                                   |
|         |                                                                                                                      | C1.2 - QUALIDADE NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS - Obrigações da CONTRATADA                                                                                                                                                                   |

**CRITÉRIOS E PONTUAÇÕES PARA OS ITENS AVALIADOS**

| <b>MÓDULO “A” – QUALIFICAÇÃO DA EQUIPE DE PROFISSIONAIS</b>                                                                                                                                                                          |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>DESCRIÇÃO E CRITÉRIO DOS ITENS AVALIADOS</b>                                                                                                                                                                                      | <b>PONTOS</b> |
| <b>A1.1 – PREPARO/CAPACITAÇÃO DA EQUIPE - Capacitação/Cumprimento de protocolos</b>                                                                                                                                                  |               |
| Os serviços sempre são executados por profissionais capacitados de acordo com as necessidades que a função exige, e que cumprem todos os protocolos de segurança exigidos para correto manuseio de ferramentas, embalagens e outros. | <b>3</b>      |
| Os serviços sempre são executados por profissionais capacitados de acordo com as necessidades que a função exige, mas os protocolos de segurança não são cumpridos adequadamente.                                                    | <b>2</b>      |
| Os serviços sempre são executados por profissionais capacitados de acordo com as necessidades que a função exige, mas os protocolos de segurança não são minimamente respeitados.                                                    | <b>1</b>      |
| Os serviços são executados por profissionais sem capacitação, que não cumprem protocolos e não respeitam as orientações da fiscalização.                                                                                             | <b>0</b>      |
| <b>A1.2 – PREPARO/CAPACITAÇÃO DA EQUIPE - Cordialidade</b>                                                                                                                                                                           |               |
| Os profissionais sempre são educados com a fiscalização e colegas de trabalho.                                                                                                                                                       | <b>3</b>      |
| Os profissionais geralmente, são educados com fiscalização e colegas de trabalho, mas situações isoladas têm ocorrido sem causar maiores problemas.                                                                                  | <b>2</b>      |
| Os profissionais geralmente, são educados com fiscalização e colegas de trabalho, mas há registros de reclamações recorrentes em relação aos atendimentos efetuados.                                                                 | <b>1</b>      |
| Os empregados apresentam posturas inadequadas; desrespeitam fiscalização e colegas de trabalho; são agressivos no relacionamento com os colegas; falam alto; etc.                                                                    | <b>0</b>      |
| <b>A1.3 – PREPARO/CAPACITAÇÃO DA EQUIPE - Cumprimento de normas internas</b>                                                                                                                                                         |               |
| Os profissionais sempre cumprem as Normas Internas da Administração.                                                                                                                                                                 | <b>3</b>      |
| Os profissionais geralmente cumprem as Normas Internas da Administração, mas situações isoladas têm ocorrido sem causar maiores problemas.                                                                                           | <b>2</b>      |
| Os profissionais geralmente cumprem as Normas Internas da Administração, mas há registros de reclamações recorrentes de descumprimento de normas nos atendimentos efetuados.                                                         | <b>1</b>      |
| Os profissionais se negam a cumprir as Normas Internas da Administração.                                                                                                                                                             | <b>0</b>      |
| <b>A2.1 – APRESENTAÇÃO, UNIFORMIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO - Uso de identificação/Uniformes</b>                                                                                                                                           |               |
| Os empregados fazem uso dos uniformes regularmente.                                                                                                                                                                                  | <b>3</b>      |
| Os empregados fazem uso dos uniformes, somente se solicitados.                                                                                                                                                                       | <b>2</b>      |
| Os empregados possuem uniformes, mas não fazem uso, mesmo quando solicitado pela fiscalização                                                                                                                                        | <b>1</b>      |
| Os empregados não fazem uso dos uniformes e alegam não os possuir.                                                                                                                                                                   | <b>0</b>      |
| <b>A2.2 - APRESENTAÇÃO, UNIFORMIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO - Uso de EPI's</b>                                                                                                                                                             |               |
| Os empregados sempre fazem uso de todos os EPIs e EPCs quando a atividade os requer.                                                                                                                                                 | <b>3</b>      |
| Os empregados sempre fazem parcial uso dos EPIs e EPCs necessários.                                                                                                                                                                  | <b>2</b>      |
| Os empregados possuem EPIs e EPCs necessários, mas não os utilizam, mesmo sendo solicitado pela fiscalização.                                                                                                                        | <b>1</b>      |
| Os empregados não possuem EPIs e EPCs necessários.                                                                                                                                                                                   | <b>0</b>      |
| <b>A3.1 – ACOMPANHAMENTO E ORIENTAÇÃO NO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PELA NUTRICIONISTA</b>                                                                                                                                  |               |
| Profissional nutricionista está SEMPRE presente em todas as etapas de preparo e distribuição de refeições.                                                                                                                           | <b>3</b>      |
| Profissional nutricionista está SEMPRE presente, mas não acompanha todas as etapas de preparo e distribuição de refeições.                                                                                                           | <b>2</b>      |
| Profissional nutricionista QUASE NUNCA não se faz presente nas etapas de preparo e distribuição de refeições.                                                                                                                        | <b>1</b>      |

|                                                                                                     |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Profissional nutricionista NUNCA se faz presente nas etapas de preparo e distribuição de refeições. | <b>0</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|

| <b>MÓDULO “B” – QUALIDADE DE COMUNICAÇÃO ENTRE A FISCALIZAÇÃO E A CONTRATADA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>DESCRIÇÃO E CRITÉRIO DOS ITENS AVALIADOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>PONTOS</b> |
| <b>B1 – CUMPRIMENTO DO DISPOSTO EM CONTRATO, ATENDIMENTO AS SOLICITAÇÕES, APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS E CUMPRIMENTO DE PRAZOS - Atendimento de solicitações da fiscalização quanto ao envio de documentação auxiliar ao ato de fiscalização</b>                                                                                                                                                                                                                                    |               |
| Comunicação entre CONTRATADA e fiscalização do objeto eficaz, cumprindo regularmente prazos para atendimento as demandas solicitadas pela fiscalização, apresentação dos documentos solicitados, manifestando-se constantemente através de meio eletrônico ou documentos formais, apontando confirmação de leitura de documentos eletrônicos ou recebimento de correspondências formais, etc;                                                                                     | <b>3</b>      |
| Falhas na comunicação entre CONTRATADA e fiscalização do objeto, ocorrem atrasos no cumprimento dos prazos para atendimento as demandas solicitadas pelos fiscais técnico e administrativo e na apresentação dos documentos solicitados, razoável manifestação formal junto aos fiscais, seja ela através de meio eletrônico (e-mail) ou correspondências formais, com ausência de confirmação de leitura de documentos eletrônicos, recebimento de correspondências formais etc; | <b>2</b>      |
| Falhas na comunicação entre CONTRATADA e fiscalização do objeto, não cumprimento dos prazos para atendimento as demandas solicitadas pelos fiscais técnico e administrativo, ausência de apresentação de documentos, pouca manifestação formal junto aos fiscais, seja ela através de meio eletrônico (e-mail) ou correspondências formais, ausência de confirmação de leitura de documentos eletrônicos, recebimento de correspondências formais etc;                            | <b>1</b>      |
| Comunicação entre CONTRATADA e fiscalização do objeto não funciona, não atendimento as demandas solicitadas pelos fiscais técnico e administrativo, não apresentação de documentos solicitados, ausência de manifestação formal junto aos fiscais, seja ela através de meio eletrônico (e-mail) ou correspondências formais, e ausência de confirmação de leitura de documentos eletrônico, recebimento de correspondências formais, etc;                                         | <b>0</b>      |

| <b>MÓDULO “C” – QUALIDADE NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS</b>                                                                                                                               |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>DESCRIÇÃO E CRITÉRIO DOS ITENS AVALIADOS</b>                                                                                                                                       | <b>PONTOS</b> |
| <b>C1.1 - QUALIDADE NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS - Cardápio</b>                                                                                                                          |               |
| O cardápio está de acordo com o previsto em Edital todos os dias da semana. 100% de atendimento ao previsto.                                                                          | <b>3</b>      |
| O cardápio está de acordo com o previsto em Edital, mas EVENTUALMENTE é constatado que faltam pratos que estavam previstos, sem a devida justificativa.                               | <b>2</b>      |
| O cardápio está de acordo com o previsto em Edital, mas CONSTANTEMENTE é constatado que faltam pratos que estavam previstos, sem a devida justificativa.                              | <b>1</b>      |
| O cardápio NÃO está de acordo com o previsto em Edital. CONTRATADA não cumpre o previsto em contrato.                                                                                 | <b>0</b>      |
| <b>C1.2 - QUALIDADE NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS - Obrigações da CONTRATADA</b>                                                                                                          |               |
| A CONTRATADA SEMPRE cumpre todas as obrigações previstas no Edital e seus anexos.                                                                                                     | <b>3</b>      |
| A CONTRATADA SEMPRE cumpre todas as obrigações previstas no Edital e seus anexos. Mas alguns casos de situações diferentes tem ocorrido rotineiramente.                               | <b>2</b>      |
| A CONTRATADA SEMPRE cumpre todas as obrigações previstas no Edital e seus anexos. Mas alguns casos de situações idênticas tem ocorrido rotineiramente.                                | <b>1</b>      |
| A CONTRATADA NÃO cumpre todas as obrigações previstas no Edital e seus anexos. Casos tem sido registrados rotineira e consecutivamente sem a devida correção por parte da CONTRATADA. | <b>0</b>      |

## RESULTADO DA AVALIAÇÃO DE QUALIDADE NOS SERVIÇOS PRESTADOS

### CÁLCULOS PARA A OBTENÇÃO DOS VALORES A SEREM FATURADOS

O total da pontuação por módulo será dividido pelo respectivo peso, compondo assim o resultado da avaliação de qualidade dos serviços, conforme quadro abaixo:

| MÓDULOS                       | PONTOS MÁXIMOS | PESO NA AVALIAÇÃO % | PONTUAÇÃO MÁXIMA |
|-------------------------------|----------------|---------------------|------------------|
| A                             | 18             | 7                   | 126              |
| B                             | 3              | 1                   | 3                |
| C                             | 6              | 2                   | 12               |
| RESULTADO MÁXIMO DA AVALIAÇÃO |                |                     | 141              |
| VALOR FINAL DA FATURA         |                |                     | 100%             |

Ao final de cada período mensal, será obtida a média aritmética dos resultados das avaliações da qualidade dos serviços prestados.

### FAIXAS DE PONTUAÇÃO PARA LIBERAÇÃO DA FATURA PARA EFEITOS REMUNERATÓRIOS

|                                                                             |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Liberação de 100% da Fatura                                                 | Acima de 120 pontos          |
| Liberação de 99 % da Fatura                                                 | De 119 a 101 pontos          |
| Liberação de 98 % da Fatura                                                 | De 100 a 85 pontos           |
| Liberação de 97% da Fatura                                                  | De 84 a 71 pontos            |
| Liberação de 95% da Fatura e demais sanções previstas em edital e contrato. | Igual ou abaixo de 70 pontos |

#### OBSERVAÇÃO:

Os números apurados em todas as avaliações ou operações matemáticas realizadas para obtenção dos valores para faturamento, obrigatoriamente serão números naturais, não devendo ser utilizadas casas decimais e/ou arredondamentos.

Haverá tolerância nos primeiros 30 dias do contrato, considerando o período de implantação do mesmo. Nesse sentido, as ocorrências dos primeiros 30 (trinta) dias da prestação dos serviços não serão objeto de glosas efetivas na fatura.