



**EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018
MENOR PREÇO GLOBAL**

A PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA, órgão administrativo do MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, torna público que realizará licitação, na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo MENOR PREÇO, consoante condições estabelecidas neste instrumento convocatório e seus anexos, sendo o procedimento regido pela Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Provimento PGJ/RS n.º 54, de 23 de outubro de 2002, pelo Provimento PGJ/RS n.º 33, de 26 de junho de 2008, pela Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006 (e alterações), e, subsidiariamente, pela Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores.

O recebimento e abertura dos envelopes de propostas e documentação ocorrerá nas dependências de sua sede administrativa, na Rua General Andrade Neves, n.º 106, 18.º andar, nesta Capital, no dia 12 de novembro de 2018, às 10 horas.

O Edital completo poderá ser obtido, sem ônus, no site <http://www.mprs.mp.br/licitacao/pregao>, e/ou adquirido no endereço mencionado, de segunda a sexta-feira, das 8h30min às 12h e das 13h30min às 18h, ao custo de **R\$ 0,15 (quinze)** centavos por folha, mediante comprovação de recolhimento a favor de FUNDO DE REAPARELHAMENTO DO MPRS (CNPJ DO FUNDO: 25.404.705/0001-03), Conta Corrente n.º 03.206.064.0-2, Agência 0835 – Borges de Medeiros – PAB-PROCURADORIA – Banco do Estado do Rio Grande do Sul S.A.

1. DO OBJETO

Cessão onerosa de bem público, identificado como espaço integrante do prédio da sede do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Sul, localizado na Avenida de Aureliano de Figueiredo Pinto, n.º 80, 3.º andar, Torre Sul, Bairro Praia de Belas, em Porto Alegre, destinado à exploração de restaurante e cafeteria, com área descrita no item seguinte, equipada conforme especificações constantes no Edital e seus Anexos.

O espaço a ser cedido possui metragem total de 552,52m² (quinhentos e cinquenta e dois metros e cinquenta e dois centímetros quadrados), distribuídos da seguinte forma:

Tipo de uso	Área
Restaurante	340,92m ²
Cafeteria	47,50m ²
Preparo	80,77m ²
Lavagem	14,75m ²
Estocagem e refrigeração	33,86m ²
Vestiários e banheiros	20,78m ²
Circulação	13,94m ²

2. CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Os interessados deverão entregar ou fazer chegar às mãos do Pregoeiro, na hora e local marcados neste Edital, a declaração constante do **Anexo V** deste Edital e dois envelopes distintos, hermeticamente fechados, contendo, respectivamente, *proposta de preços* e *documentos de habilitação*, deles constando, na parte externa, o seguinte:

PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA
PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2018
LOCAL: RUA GENERAL ANDRADE NEVES, 106, 18.º ANDAR, EM PORTO ALEGRE
DATA DO PREÂMBULO
ENVELOPE N.º (conforme o caso: 1 – **PROPOSTA**; 2 – **DOCUMENTAÇÃO**)
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE: _____
CNPJ: _____



2.2 Não podem participar do pregão os que se encontram sob o regime falimentar, as empresas estrangeiras que não funcionem no País, os que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a administração pública ou que estejam suspensos de participar em licitação ou impedidos de contratar com a administração pública estadual, *ut* Lei Estadual n.º 11.389, de 25 de novembro de 1999, bem como aqueles que não fizerem chegar às mãos do Pregoeiro, até a data e horário estabelecidos neste instrumento, os envelopes 1 e 2.

2.3 É vedada a participação de pessoas jurídicas que possuam, em seu quadro societário, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, ou de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento, vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação no âmbito do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Sul.

2.3.1 A vedação se estende à hipótese de o procedimento licitatório ter sido deflagrado: (a) quando os membros e/ou servidores geradores da incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, ou (b) até 06 (seis) meses após a desincompatibilização.

2.3.2 Além das hipóteses expressas de nepotismo mencionadas acima, poderá ser vedada a contratação de pessoa jurídica pertencente a outro parente de membro ou de servidor, quando, no caso concreto, for identificado risco potencial de contaminação do processo licitatório.

3. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1. O licitante deverá credenciar-se perante o Pregoeiro, através de um único representante, com poderes para formular propostas, em lances verbais, para a interposição de recursos, e também para a prática dos demais atos inerentes ao certame.

3.2. O representante apresentar-se-á munido de documento de identidade, sendo o único admitido a intervir no processo, no interesse do licitante representado.

3.3. O credenciado não poderá representar mais de um licitante.

3.4. Para o credenciamento, deverá ser apresentado:

a) documento de participação:

a.1) no caso de procurador, instrumento público ou particular de mandato, com firma reconhecida em cartório, com poderes expressos para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da proponente, acompanhado de cópia do respectivo estatuto ou contrato social, em que conste, expressamente, os poderes do outorgante/ substabelecete para exercer direitos e assumir obrigações;

a.2) no caso de diretor, gerente, sócio, proprietário ou assemelhado, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e documento de eleição de seus administradores, devidamente registrados na Junta Comercial ou no registro civil de pessoas jurídicas, conforme o caso;

b) a declaração constante do **Anexo V** deste Edital;

c) a declaração constante do **Anexo IX** deste Edital e Certidão expedida pela Junta Comercial, como comprovação de enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (para as empresas que possuem essa qualidade).

3.5. Os documentos relativos ao credenciamento deverão ser apresentados fora dos envelopes, em original ou em cópias legíveis e autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração, conforme disposto no subitem 13.5 do presente Edital.

3.6 Caso o contrato social ou o estatuto determine que mais de uma pessoa deva assinar o credenciamento do representante da empresa, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.



3.7. Para exercer os direitos de ofertar lances e/ou manifestar intenção de recorrer, é obrigatória a presença da licitante ou de seu representante em todas as sessões públicas referentes à licitação.

3.8. Instaurada a sessão, os licitantes, por intermédio de seus representantes, apresentarão declaração (em documento próprio ou por registro em ata) dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação.

4. DA PROPOSTA DE PREÇOS

4.1. A proposta de preços deverá ser apresentada preferencialmente consoante o formulário constante do **ANEXO X**, e obrigatoriamente inserido no envelope “1 – PROPOSTA”, preenchido em todos os seus campos (fornecedor, indicação do número do CNPJ, endereço, fone/fax/e-mail, indicação obrigatória e precisa dos valores, em algarismos, indicação do nome e da qualificação do representante legal investido de poderes para firmar o contrato, informando o cargo, telefone e pessoa para contato com a licitante) de forma clara, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, bem como datado e assinado pelo representante legal

4.1.1. A falta de algum dos preços solicitados no formulário constante do **Anexo X** deste Edital acarretará a desclassificação da proposta.

4.1.2. A falta de informações essenciais (preços, CNPJ, nome da empresa, assinatura do responsável) acarretará a desclassificação das propostas que não forem apresentadas no formulário constante do **Anexo X** deste Edital.

4.2. A simples participação neste certame implica:

- a) aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
- b) apresentação do preço, abrangendo todas as despesas incidentes sobre o objeto da licitação (a exemplo de impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, gastos com transporte), bem como os descontos porventura concedidos;
- c) comprometimento da licitante vencedora em cumprir o objeto da licitação no prazo previsto no edital;
- d) validade da proposta de 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para sua entrega;

4.3. Havendo divergências entre o preço unitário e o global, será considerado o primeiro.

4.4. Serão corrigidos automaticamente pelo Pregoeiro quaisquer erros materiais de cálculo.

4.5. Passados 60 dias da apresentação da proposta, caso a licitante não solicite, expressamente, a liberação dos compromissos assumidos, na primeira oportunidade dada a se manifestar, a proposta automaticamente se renova, nas mesmas condições e valores, por novo período de 60 dias.

5. DA HABILITAÇÃO

5.1. Os **licitantes cadastrados** junto à CELIC – Central de Licitações do Estado (www.celic.rs.gov.br), deverão apresentar:

(a) Certificado de Fornecedores do Estado – CFE, e seu anexo, comprovando registro na família 077, ou outra pertinente ao objeto da licitação, com prazo de validade vigente, inclusive para as informações nele contidas (caso algum dos documentos elencados no Anexo do CFE esteja com o prazo de validade expirado, o Licitante deverá apresentar documento válido, juntamente com o mencionado Anexo);

(b) os documentos de que trata o **item 5.2.4**;



(c) as declarações de que tratam os **ANEXOS VII e VIII** deste Edital.

(d) Comprovação de que possui Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (ativo circulante diminuído do passivo circulante, conforme balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social) de R\$ 453.744,72 (quatrocentos e cinquenta e três mil, setecentos e quarenta e quatro reais e setenta e dois centavos), valor equivalente a 9.944 refeições (ou dois meses de refeições, considerando a média diária mencionada no subitem 3.2.2.1.g do Anexo I - Termo de Referência - deste Edital), multiplicadas pelo valor máximo estabelecido no subitem 14.1.1 do citado Termo de Referência.

5.2. Os licitantes não cadastrados na **CELIC**, por sua vez, deverão apresentar:

5.2.1 Declaração do licitante de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, ressalvado na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme o **Anexo VII** deste Edital.

5.2.2. **habilitação jurídica:**

(a) registro comercial, no caso de empresa individual; ou

(b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no caso de sociedade por ações; ou

(c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

(d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

5.2.3. **regularidade fiscal e trabalhista:**

(a) Certificado de Regularidade de Situação – **FGTS**;

(b) Certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União, expedida pela **Receita Federal**, que também contenha informação sobre regularidade junto ao **INSS**;

(c) Certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de débitos, expedida pela **Fazenda Pública Estadual do Rio Grande do Sul** (matriz/filial, para as empresas sediadas em qualquer unidade da federação). O site pertinente para a expedição da certidão estadual é o www.sefaz.rs.gov.br/sat/CER-PUB-SOL.aspx;

(d) Certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de débitos, expedida pela **Fazenda Pública Estadual de origem** (matriz/filial, no caso de empresas de fora do Estado do RS);

(e) Certidão negativa (ou positiva com efeitos de negativa) de débitos, expedida pela **Fazenda Pública Municipal da matriz** da licitante (prova de regularidade com o Imposto sobre Serviços – ISS);

(f) Certidão Negativa de **Débitos Trabalhistas** – prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1.º de maio de 1943 (conforme Lei Federal n.º 12.440, de 7 de julho de 2011).

5.2.4. **qualificação técnica:**

a) Certidão de Registro do Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, da EMPRESA LICITANTE, conforme Lei Federal n. 6.583/78, Decreto Federal n. 84.444/80, Lei Federal n. 6.839/80 e Resolução CFN n. 378/05;



b) Certidão do Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, de 01 (um) Nutricionista, o qual será o responsável técnico e responderá pelos serviços pertinentes ao objeto contratado com a devida comprovação de seu vínculo com a empresa licitante;

c) Atestado de capacidade técnica da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante prestou satisfatoriamente serviços de fornecimento de, no mínimo, 113 (cento e treze) refeições diárias e 57 (cinquenta e sete) lanches diários, similares aos visados pela presente cessão de uso, em horário de almoço, por 12 (doze) meses, em único local, sob pena de inabilitação.

d) Atestado, assinado por representante da contratante, de visita das instalações e de ciência das condições do imóvel e dos equipamentos disponibilizados pela Administração ou Declaração de vistoria das instalações e de ciência das condições do imóvel e dos equipamentos disponibilizados pela Administração (**nos moldes do Anexo IV**), até dois dias antes da data prevista para a abertura da licitação. Não será admitido, posteriormente, qualquer alegação de insuficiência de dados ou informações sobre as condições pertinentes ao objeto licitado. A visita deverá ser previamente agendada pelo telefone/fax (51) 3295-1128, com o Srs. João Carlos Orguim da Silva, e-mail: joaocarlos@mp.rs.gov.br, da Unidade de Controle e Administração Predial, de segundas a sextas-feiras, das 08h30min às 12h e das 13h30min às 18h.

e) Declaração da licitante de que cumprirá a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação ou outro regulamento que eventualmente o substituir.

5.2.5. qualificação Econômico-Financeira:

5.2.5.1 Comprovação de que possui Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (ativo circulante diminuído do passivo circulante, conforme balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social) de R\$ 453.744,72 (quatrocentos e cinquenta e três mil, setecentos e quarenta e quatro reais e setenta e dois centavos), valor equivalente a 9.944 refeições (ou dois meses de refeições, considerando a média diária mencionada no subitem 3.2.2.1.g do Anexo I - Termo de Referência - deste Edital), multiplicadas pelo valor máximo estabelecido no subitem 14.1.1 do citado Termo de Referência.

5.2.5.2. Certidão negativa de falência e/ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

5.2.5.3. Certificado de Capacidade Financeira Relativa de Licitante, emitido pela Contadoria e Auditoria-Geral do Estado – CAGE válido.

5.2.5.3.1. Para os licitantes que não possuem o referido certificado ou que o possuem com prazo de validade vencido, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

(a) Termos de abertura e encerramento, mediante cópias autenticadas das páginas do Livro Diário;

(b) Demonstrações Contábeis do último exercício social, constituídas de Balanço Patrimonial (BP), Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), Demonstração das Mutações do Patrimônio Líquido (DMPL) ou de Lucros ou Prejuízos Acumulados (DLPA), mediante cópias autenticadas das páginas do Livro Diário;

(c) Notas Explicativas às Demonstrações Contábeis do último exercício social – aceitas independentemente de transcrição no Livro Diário (art. 16 da IN CAGE/RS 02/1996) –, que deverão ser elaboradas segundo dispõem as Normas Brasileiras de Contabilidade, indicando, no mínimo, o conteúdo do §1.º do art. 8º da IN CAGE/RS nº 02/1996, a saber:

(c.1) Os principais critérios de avaliação dos elementos patrimoniais, especialmente estoques, dos cálculos de depreciação, amortização e exaustão, de constituição de provisões para encargos de riscos, e dos ajustes para atender a perdas prováveis na realização dos elementos do ativo;

(c.2) Os ônus reais constituídos sobre elementos do ativo, as garantias prestadas a terceiros e outras responsabilidades eventuais ou contingentes;



(c.3) Os eventos subsequentes à data de encerramento do exercício que tenham, ou possam vir a ter, efeito relevante sobre a situação financeira e os resultados futuros da companhia;

(d) Formulário Análise Contábil da Capacidade Financeira de Licitante – ACF (ANEXO II, do Decreto n.º 36.601/96), integralmente preenchido, utilizando-se a Tabela de Índices Contábeis – TIC (ANEXO I, do Decreto n.º 36.601/96), tendo como base a Tabela de Decil, Seção “G” (ANEXO IV, do Decreto n.º 36.601/96), sendo considerado habilitado o licitante que obtiver, no mínimo, a nota de Capacidade Financeira Relativa igual ou superior a 2,0 (dois).

5.2.5.3.1.2. As demonstrações contábeis do último exercício social deverão **(a)** ser já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanço provisório, **(b)** assinados pelo contabilista e pelo representante legal da entidade, **(c)** podendo ser atualizadas por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data de apresentação da proposta, **(d)** comprovando boa situação financeira da empresa, de acordo com os procedimentos e as instruções adotadas, no âmbito da Administração Pública Estadual, pela Contadoria e Auditoria-Geral do Estado – CAGE, para a avaliação da capacidade financeira de licitantes, nos termos do Decreto Estadual n.º 36.601, de 10 de abril de 1996, complementado pela Instrução Normativa CAGE/RS n.º 02/1996, ambos encontrados na página de licitações do MPRS na internet (www.mprs.mp.br/licitacao/legislacao).

5.3. Os documentos mencionados acima deverão referir-se exclusivamente ao estabelecimento licitante, ressalvada a hipótese de centralização de recolhimento de tributos e contribuições pela sede, que deverá ser comprovada por documento próprio, e estarem vigentes à época da abertura do envelope contendo documentação.

5.4. As certidões negativas que não tenham prazo de validade expressa no documento, ou fixado em lei federal, serão tidas como válidas pelo prazo de noventa (90) dias, contado da data de sua emissão.

5.5. Não serão aceitos protocolos referentes à solicitação feita às repartições competentes, quanto aos documentos acima mencionados, nem cópias ilegíveis ainda que autenticadas.

5.6. Será INABILITADO o licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

6. DO RECEBIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. No dia, hora e local designados neste Edital, o Pregoeiro procederá ao credenciamento dos representantes presentes e receberá, em envelopes distintos, devidamente identificados e fechados, as propostas comerciais e os documentos exigidos para habilitação.

6.2. Abertos os envelopes de n. 01, o Pregoeiro:

(a) verificará a conformidade das propostas apresentadas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, desclassificando as que estiverem em desacordo;

(b) selecionará a proposta de menor preço e as de valores sucessivos, que não excedam a 10% (dez por cento) do valor da de menor preço;

(c) não havendo pelo menos três propostas nas condições definidas na alínea anterior, selecionará as três melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos e, em caso de empate no último melhor preço, ficarão todas elas selecionadas, hipótese em que a ordem dos lances será definida por sorteio.

6.3. O licitante que tiver sua proposta desclassificada, não poderá participar da fase de lances verbais.

6.4. Após a fase prevista na alínea “a” do subitem 6.2, não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente, aceito pelo Pregoeiro.



6.5. Aos representantes credenciados dos licitantes selecionados na forma do subitem 6.2, alíneas “b” e “c”, será oportunizada disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.

6.5.1. Será excluído da etapa de lances verbais, o licitante que se recusar a lançar, considerando-se, para fins de classificação, o preço consignado na sua proposta escrita.

6.5.2. O Pregoeiro poderá fixar o valor mínimo admitido como variação entre os lances.

6.5.3. Não serão admitidos lances verbais com preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero.

6.5.4. Não mais havendo licitantes interessados em lançar, o Pregoeiro dará por encerrada essa etapa competitiva, ordenando as ofertas definidas no objeto deste Edital e seus Anexos, exclusivamente pelo critério de menor preço.

6.5.5. Se duas ou mais propostas em absoluta igualdade de condições ficarem empatadas, como critério de desempate será realizado um sorteio, nos termos do art. 45, § 2.º, da Lei n.º 8.666/93.

6.6. A seguir, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.

6.6.1. Se não puder decidir de imediato sobre a aceitabilidade da proposta, o Pregoeiro poderá suspender o pregão, para a realização de diligências, e sua continuidade dar-se-á em sessão a ser posteriormente convocada, caso até o final não possa ser efetivada.

6.6.2. Em sendo aceitável a oferta, será aberto o envelope de n. 2, para exame do atendimento das condições habilitatórias fixadas no edital:

(a) se estas se fizerem presentes, o licitante será declarado vencedor;

(b) se o proponente não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda as exigências do edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor;

6.7. Após a aceitabilidade da proposta e/ou a definição da proposta vencedora, o Pregoeiro ainda poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

7.1. No julgamento das propostas, será considerado o critério do MENOR PREÇO para a definição do vencedor, desde que aquelas atendam às exigências deste Edital.

7.1.1. Será considerado o MENOR PREÇO, o menor preço médio final, representado pela média ponderada dos itens **PL** e **PSF**, na proporção de 20% e 80%, respectivamente, na seguinte forma:

$$\text{PREÇO MÉDIO FINAL (PMF)} = \frac{(\text{PL} \times 2) + (\text{PSF} \times 8)}{10}$$

onde:

PMF = Preço Médio Final (média ponderada);

PL = média aritmética dos preços dos itens da listagem mínima dos lanches; e,

PSF = Preço por quilograma da refeição do **Sistema Self-service**.

7.1.2. Serão consideradas apenas as duas primeiras casas decimais após a vírgula.

7.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos, assim considerados aqueles que estiverem: a) acima dos preços estipulados nos subitens 14.1.1 e 14.1.2 do **Anexo I** (termo de referência) do Edital; ou b) manifestamente inexequíveis, nos termos do art. 48 da Lei n.º 8.666/93.



- 7.3.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante da proposta vencedora:
- (a) pelo Pregoeiro, quando não houver recurso;
 - (b) pelo Diretor-Geral, em havendo recurso contra a decisão do Pregoeiro.

8. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 8.1.** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente. As razões e as contrarrazões escritas serão apresentadas também em meio digital (em CD ou outra mídia digital).
- 8.2.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no seguinte local: Rua General Andrade Neves, 106, 18.º andar, nesta Capital (RS).
- 8.3.** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.4.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto ao vencedor.

9. DAS PENALIDADES

- 9.1.** Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar ou Contrato, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a Administração, garantida a prévia defesa, na forma prevista no Provimento PGJ 54/2002, publicado no Diário da Justiça de 11-11-2002, pp. 29-30, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na Minuta de Contrato (**Anexo XI**) e na legislação em vigor.
- 9.2.** O prazo máximo para celebrar o contrato é de 5 (cinco) dias a contar da convocação.
- 9.3.** Na hipótese de o adjudicatário não celebrar o Contrato, no prazo estabelecido, a Administração poderá aplicar o disposto no § 2º do art. 64 da Lei n. 8.666/93.
- 9.4.** Havendo recusa em assinar o contrato, a licitante ficará sujeita à multa de 10% sobre valor total da futura contratação.
- 9.5.** A contratada será incluída no “Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual”, caso incorra em sanções tipificadas na Lei Estadual n.º 11.389, de 25 de novembro de 1999.

10. DO PAGAMENTO

- 10.1.** As condições de pagamento são as estabelecidas na minuta de contrato, **ANEXO XI** deste Edital.
- 10.2.** Nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.



11. DOS PRAZOS E DEMAIS CONDIÇÕES

Conforme **Anexos I e XI** – Termo de referência e minuta de contrato deste Edital.

12. DAS MICROEMPRESAS E DAS EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

12.1. Para fazer uso dos privilégios de que trata a Lei Complementar n. 123/06 (e alterações), as Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte deverão, sob pena de preclusão:

- (a) comprovar sua condição por ocasião do credenciamento de representante para a sessão do pregão, conforme disposto na alínea “c” do subitem 3.1 do Edital;
- (b) ter representante credenciado na sessão de julgamento das propostas;

12.2. Ocorrida a situação de empate preconizada pela Lei Complementar n.º 123/06, ou seja, quando as propostas apresentadas por essas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta considerada vencedora no encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro informará às empresas que se enquadrarem nessa situação, considerando a classificação das mesmas na fase de disputa, convocará a ME/EPP melhor classificada, para que exerça o seu direito de preferência, apresentando proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame no prazo máximo de 05 (cinco) minutos a partir da solicitação do Pregoeiro, sob pena de preclusão.

12.2.1. Caso a ME/EPP melhor classificada não exerça o benefício legal e, em havendo outra ME/EPP na situação de empate, haverá nova convocação para o exercício do direito, e assim sucessivamente, até que se exerça o direito por alguma ME/EPP ou até que não reste nenhuma empresa com essa qualidade.

12.3. Exercido o direito de preferência pela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o Pregoeiro examinará a sua proposta quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e, em caso de aceitação de seu valor, verificará a habilitação do licitante, conforme as disposições do Item 5 deste Edital e seus Anexos.

12.4. Satisfeitas as exigências quanto à compatibilidade do preço e em relação à habilitação, o objeto licitado será adjudicado em favor da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

12.5. Não ocorrerá o empate se a proposta mais bem classificada já for de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

12.6. Em caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 12.2, o Pregoeiro realizará sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

12.7. Se a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada não exercer o direito de preferência, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 12.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

12.8. Se o direito de preferência não for exercido por nenhuma Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, ou seja, da empresa que não se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que apresentou a melhor proposta, desde que satisfeitas as exigências quanto à compatibilidade do preço e em relação à habilitação.

12.9. A fim de que a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte exerça o direito de apresentação posterior da comprovação da regularidade fiscal, previsto nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06 (e alterações), a licitante deverá apresentar os documentos exigidos no edital, mesmo que estes apresentem alguma restrição. Somente, então, lhe será assegurada o prazo de cinco (5) dias úteis, contados da data em que for declarada vencedora do certame, para a regularização da documentação constante do subitem **5.2.3.** do Edital. Havendo necessidade, esse prazo poderá ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período.



12.10. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo do disposto no artigo 81 da Lei n.º 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para prosseguimento.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. Nenhuma indenização será devida às proponentes pela elaboração de propostas e/ou apresentação de documentação relativa à presente licitação.

13.2. Ocorrendo alteração no valor global da proposta escrita, o Pregoeiro poderá solicitar, se assim entender necessário, que o licitante vencedor apresente à Administração, no prazo máximo de 2 (dois) dias, nova planilha de preços, com os valores readequados, observado o disposto no subitem 5.1 deste edital, assinada pelo representante legal, com cópia em meio digital (em CD ou outra mídia digital).

13.3. A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

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

13.5. Os documentos deverão ser originais ou cópias legíveis e autenticadas por cartório competente ou por servidor da **Unidade de Gestão Documental, Protocolo e Expedição, Rua Andrade Neves, n.º 106 - 6º andar – Porto Alegre**, neste último caso, até o dia anterior à data estabelecida no preâmbulo.

13.6. Haverá consulta prévia ao Cadastro Informativo do Estado do Rio Grande do Sul - **CADIN/RS**, nos termos da Lei Estadual n.º 10.697/96, regulamentada pelo Decreto Estadual n.º 36.888/96, ao Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – **CFIL/RS**, nos termos da Lei Estadual n.º 11.389/99, regulamentada pelo Decreto Estadual n.º 42.250/03, bem como ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas da CGU - Portal da Transparência do Governo Federal (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis) - **CEIS**, em todas as fases do procedimento licitatório e, também, antes da assinatura do contrato.

13.6.1 Havendo apontamento, registro ou pendência em face de algum licitante, poderá haver sua exclusão do certame, dependendo dessa medida da extensão dos efeitos da punição constante de qualquer um dos cadastros referidos no caput.

13.7. Esclarecimentos, orientações e impugnações devem observar o seguinte:

(a) até 24h antes da data e horário fixados para o recebimento das propostas, os licitantes interessados poderão solicitar ao Pregoeiro esclarecimentos ou orientações sobre o pregão, por escrito, por e-mail licitacoes@mprs.mp.br, e f. (51) 3295-8065/8034/8048/8044/8117.

(b) até o segundo dia útil anterior à data fixada para o recebimento das propostas, qualquer licitante poderá impugnar o edital, por falhas ou irregularidades que o viciem;

(c) até o quinto dia útil anterior à data fixada para o recebimento das propostas, qualquer cidadão poderá impugnar o edital, por irregularidade na aplicação da Lei de Licitações.

13.8. Fica eleito o Foro de Porto Alegre para dirimir quaisquer questões oriundas do procedimento licitatório previsto neste edital.



14. DOS ANEXOS

Fazem parte deste Edital os seguintes **ANEXOS**:

- ANEXO I – Termo de Referência;
- ANEXO I –A - Pesquisa de Satisfação;
- ANEXO I – B – Banco de Alimentos;
- ANEXO II – Relação e Especificação Técnica de Equipamentos e Mobiliário;
- ANEXO III – Plano de manutenção das instalações e equipamentos da área de cessão de uso;
- ANEXO IV – Declaração de vistoria das instalações e de ciência das condições do imóvel e dos equipamentos disponibilizados;
- ANEXO V – Declaração em face da Resolução n.º 37/2009 DO CNMP;
- ANEXO VI - Autorização para participar da licitação.
- ANEXO VII – Declaração referente ao inciso XXXIII do art. 7º da CF 1988 (Lei n.º 9.854/99);
- ANEXO VIII – Declaração de Idoneidade (Lei n.º 8.666/93. art. 32, § 2º);
- ANEXO IX - Declaração de enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte(para empresas que possuem esta qualidade);
- ANEXO X– Formulário da proposta de preços;
- ANEXO XI – Minuta de Contrato de Cessão de Uso;

Porto Alegre, 25 de outubro de 2018.

Luís Antônio Benites Michel,
Pregoeiro.



**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018**

1 – DO OBJETO:

1.1 – Constitui objeto da presente licitação a cessão onerosa de bem público, identificado como espaço integrante do prédio da sede do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Sul, localizado na Avenida de Aureliano de Figueiredo Pinto, n.º 80, 3.º andar, Torre Sul, Bairro Praia de Belas, em Porto Alegre, destinado à exploração de restaurante e cafeteria, com área descrita no item seguinte, equipada conforme especificações constantes em Anexo do Edital.

1.2 – O espaço a ser cedido possui metragem total de 552,52m² (quinhentos cinquenta dois metros e cinquenta dois centímetros quadrados), distribuídos da seguinte forma:

Tipo de uso	Área
Restaurante	340,92m ²
Cafeteria	47,50m ²
Preparo	80,77m ²
Lavagem	14,75m ²
Estocagem e refrigeração	33,86m ²
Vestiários e banheiros	20,78m ²
Circulação	13,94m ²

2 – DA JUSTIFICATIVA:

Considerando o diminuto elenco de restaurantes e lancherias nas proximidades do prédio do Ministério Público Estadual, foi instalado o restaurante e a cafeteria no 3.º andar da Torre Sul, objetivando proporcionar aos membros, servidores e frequentadores do prédio não apenas mais uma alternativa para a feitura de refeições, mas, primordialmente, melhora na qualidade de vida, mediante a junção de três fatores fundamentais e interdependentes:

- a) integração entre pessoas de setores diversos;
- b) comodidade;
- c) fomento da confiança de que as refeições pautar-se-ão dentro de parâmetros de qualidade.

3 – DAS CONDIÇÕES PARA EXERCÍCIO DA CESSÃO DE USO:

3.1 – Disposições gerais:

3.1.1 – A cessão de uso, com todas as características próprias ao instituto, como, exemplificativamente, a personalidade, perfectibilizar-se-á mediante contrato.

3.1.2 – Será onerosa e terá prazo inicial de 24 (vinte e quatro) meses, prorrogáveis anualmente até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério da Administração.

3.1.3 – Havendo prorrogação da cessão de uso, os valores pagos respeitarão aqueles propostos pela CONTRATADA, reajustados conforme o edital e minuta de contrato.

3.1.4 – A CONTRATADA pagará, ao Fundo de Reaparelhamento do Ministério Público, Bannisul, Agência 0835, C.C. 03.206064.0-2, a quantia mensal de R\$ 2.000,00 (dois mil reais), a título de remuneração pelo uso do bem, na forma, prazos e valores fixados no edital e minuta de contrato.

3.1.5 – Haverá recesso institucional e o conseqüente não funcionamento do restaurante naquele período, a cobrança da remuneração pelo uso do bem será proporcional ao período que o restaurante estiver aberto.



3.1.6 – A CONTRATADA ressarcirá o consumo mensal de energia elétrica, água e gás, quantificado nos medidores instalados junto às áreas ocupadas, no 10º (décimo) dia do mês subsequente ao vencido no Fundo de Reaparelhamento do Ministério Público, Bannisul, Agência 0835, C.C. 03.206064.0-2.

3.1.7 - A CONTRATADA exercerá o uso que lhe é outorgado, rigorosamente de acordo com as disposições editalícias, do contrato e da legislação pertinente. Nesse exercício, sujeitar-se-á às orientações e determinações do fiscal do contrato, bem como às normas e regulamentos administrativos.

3.1.8 - O início das atividades comerciais dar-se-á no dia útil seguinte a data em que a CONTRATADA receber a AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇOS, fornecida pelo CONTRATANTE. A previsão para início das atividades é 04-03-2018.

3.1.9 – A CONTRATADA poderá providenciar a adequação do local, mediante a realização de obra, ou a inclusão de equipamentos e/ou mobiliário que entender necessária para a perfeita execução do objeto, desde que aprovada prévia e expressamente pelo CONTRATANTE.

3.1.10 – A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, providenciará todos os alvarás necessários ao funcionamento do estabelecimento, que são de sua responsabilidade exclusiva, e afixará, em local visível da área da cessão, placa identificativa e demais documentos exigidos por lei.

3.1.11 - A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, submeterá, ao CONTRATANTE, para aprovação, a denominação do restaurante e da cafeteria.

3.1.12 – A CONTRATANTE não se responsabiliza pela realização de obras na área objeto desta cessão de uso ou pela aquisição de quaisquer equipamentos, além daqueles mencionados no Anexo VIII do Edital.

3.1.13 – A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, providenciará, em conjunto com o CONTRATANTE, vistoria do local, visando verificar as condições em que se encontram a área, os equipamentos e o mobiliário que serão a ela disponibilizados, da qual será lavrado TERMO DE ENTREGA E RESPONSABILIDADE, firmado pelos representantes das partes, detalhando todas as condições verificadas.

3.1.14 – A CONTRATADA deverá manter a área e os equipamentos, objeto da presente cessão de uso, em perfeito estado de conservação e funcionamento.

3.1.15 – Findo o contrato, a CONTRATADA deverá restituir o espaço, incluindo os equipamentos e o mobiliário a ela disponibilizados, em perfeito estado de conservação e uso, ressalvado o desgaste natural, responsabilizando-se pelo reparo, conserto ou substituição de quaisquer bens ou equipamentos que se mostrem avariados, danificados ou, de qualquer forma, impróprios ao uso normal que deles se espera. O CONTRATANTE verificará o estado em que estiverem sendo restituídos e emitirá TERMO DE ENTREGA E RESPONSABILIDADE, no qual exporá, minudentemente, suas constatações.

3.1.16 - Fica a CONTRATADA, de qualquer sorte, sujeita a arcar com a desinsetização, desratização, limpeza, higienização e pintura do espaço objeto da cessão de uso.

3.1.17– A CONTRATADA deverá prestar informações acerca da qualificação pessoal de seus representantes, funcionários e fornecedores, os quais somente terão acesso ao prédio mediante prévia identificação.

3.1.18 – A CONTRATANTE reserva-se o direito de instalar, nas áreas objeto da cessão de uso (exceto vestiários e banheiros), equipamentos destinados ao sistema de monitoramento por vídeo.

3.1.19 – É responsabilidade da CONTRATADA a segurança de suas mercadorias, equipamentos e mobiliário.

3.1.20 – Quaisquer acontecimentos relativos à segurança deverão ser imediatamente informados pela CONTRATADA à CONTRATANTE.

3.2 – Do funcionamento do restaurante e da cafeteria:

3.2.1 - Do horário de atendimento:

MBM



3.2.1.1 – A CONTRATADA disponibilizará aos usuários o fornecimento de refeições e lanches, em todos os dias úteis, nos seguintes horários:

- a) no restaurante: das 11h15min às 14h30min;
- b) na cafeteria: das 8h às 18:30h.

3.2.1.2 - Nos dias em que houver eventos no auditório a cafeteria manterá atendimento até 30 minutos após encerramento dos mesmos, ficando facultado aos finais de semana mediante acorde entre as partes.

3.2.1.3 – Para atendimento de demandas excepcionais, a CONTRATANTE, mediante comunicação por escrito expedida com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, poderá solicitar adequação de horários.

3.2.1.4 - A critério da gestão contratual, o horário de atendimento poderá ser alterado, a fim de atender a casos excepcionais ou no interesse da Instituição, mediante comunicação antecipada por escrito.

3.2.2 – Da clientela:

3.2.2.1 – Para fins de estimativa de faturamento, os seguintes dados devem ser considerados:

- a) Horário de funcionamento dos órgãos do Ministério Público: 7:30 às 19:30h;
- b) Horário dos servidores terceirizados: 6h30min às 19h30min;
- c) Nos meses de janeiro e fevereiro, a Instituição adota horário de verão, sendo: segundas às quintas feiras, das 12h às 19h; sextas feiras, das 8h às 15h;
- d) A Instituição realiza recesso institucional de 20 de dezembro a 06 de janeiro (18 dias), permanecendo o restaurante fechado nestas datas;
- e) Público permanente, composto de 176 membros, 526 servidores, 142 terceirizados, 250 estagiários e 08 voluntários – dados atualizados em julho de 2018.
- f) Público ocasional mensal estimado de 1.000 pessoas, composto de frequentadores de eventos realizados em auditórios com capacidade máxima de 80 a 600 lugares (dados atualizados pela Assessoria de Relações Públicas da Instituição do período compreendido entre em julho de 2017 a julho de 2018). Conforme disposto na Ordem de Serviço nº 07/2007, o acesso ao restaurante na sede do Ministério Público, aos participantes de eventos realizados no auditório e que não integram a Instituição, somente será permitido a partir das 13h.
- g) Média diária aproximada de 226 refeições e 115 lanches servidos no local da cessão de uso, referente aos últimos 12 meses (dados do contrato atual – exercícios 2017/2018).
- h) Os quantitativos acima não constituem qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Instituição, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações no quantitativo de refeições ou lanches que serão servidos pela Contratada, não se constituindo em justificativas para futuros pedidos de reequilíbrio.

3.3 – Das refeições

3.3.1 – Disposições gerais:

3.3.1.1 – A CONTRATADA observará a legislação vigente quanto à temperatura e manipulação dos alimentos.

3.3.1.2 – Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições, bem como de seus acompanhamentos e complementos, serão, obrigatoriamente, de primeira qualidade, encontrando-se em perfeitas condições de conservação, higiene, apresentação e dentro do prazo de validade estabelecido pela legislação em vigor e atestado pelo fabricante ou fornecedor.

3.3.1.3 – A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, apresentará à fiscalização do contrato 04 (quatro) cardápios, um para cada estação do ano, tanto do restaurante quanto da cafeteria, para aprovação deste.

3.3.1.4 – O cardápio ficará exposto em local visível, tanto no restaurante como na cafeteria, devendo ser firmado pelo (a) nutricionista responsável por sua elaboração (devidamente identificado com o número da respectiva inscrição no Conselho Regional de Nutrição).



3.3.1.5 – Os valores referentes aos produtos e serviços oferecidos na cafeteria que não façam parte do modelo de proposta de preços obedecerão aos preços de mercado e serão apresentados à fiscalização do contrato no primeiro dia útil de cada trimestre.

3.3.1.6 – Os cardápios serão variados, podendo, entretanto, as preparações se repetirem uma vez a cada cinco dias, exceto quanto a molhos e temperos, os quais poderão repetir-se mais amiúde.

3.3.1.7 – As alterações nos cardápios poderão ser feitas por conveniência ou necessidade de uma das partes, com a concordância expressa e por escrito da outra, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

3.3.1.8 – Ocorrendo a real impossibilidade da obtenção de algum item do cardápio, a CONTRATADA comunicará tal fato à fiscalização do contrato. Entendendo este pela razoabilidade da conduta da CONTRATADA, poderá autorizar a substituição por produto nutricionalmente equivalente.

3.3.1.9 – Na programação dos cardápios observar-se-á completa compatibilidade sazonal, não sendo admitida a adoção de pratos inadequados, respectivamente, às épocas de frio ou calor.

3.3.1.10 – As bebidas, de primeira qualidade e boa procedência, serão solicitadas a expensas dos usuários.

3.3.1.11 – É proibida a comercialização de bebidas alcoólicas no restaurante e na cafeteria.

3.3.1.12 – Excepcionalmente, por motivo devidamente fundamentado, poderá a CONTRATADA fornecer refeições preparadas em local diverso do prédio sede do Ministério Público Estadual, desde que autorizada previamente pela fiscalização do contrato, ficando ditas refeições sujeitas ao exame da fiscalização, para verificação de sua adequação aos padrões estabelecidos.

3.3.1.13 – A CONTRATADA fornecerá, gratuitamente, os produtos descartáveis necessários aos usuários do restaurante e cafeteria, tais como guardanapos de papel absorventes devidamente acondicionados, palitos de madeira, copos plásticos e talheres higienizados acondicionados em embalagem reciclável.

3.3.1.14 – A CONTRATADA disponibilizará saches com sal, saches com pimenta, saches com palitos, 02 (duas) variedades de azeite de oliva extra virgem acidez igual ou menor que 0,5; 02 (duas) variedades de vinagre balsâmico.

3.4 – Dos almoços:

3.4.1 – Do sistema de fornecimento:

Os almoços serão fornecidos em sistema de buffet na modalidade por quilo. A contratada também fixará preço de almoço buffet livre de no máximo 65% (sessenta e cinco por cento) do valor de buffet modalidade por quilo.

3.4.2 – Das reposições:

A CONTRATADA reporá, de forma expedita, contínua e eficiente, os itens que estejam prestes a faltar no buffet, desde o início do horário de atendimento até o último usuário sair ou até o término do horário de almoço. Na reposição observará as regras de higiene, sendo utilizados, pelos funcionários, os equipamentos necessários.

3.4.3 – Do cardápio diário do restaurante:

3.4.3.1 - O mesmo observará o que segue:

1. SALADAS - 06 (seis) variedades: abobrinha, agrião, alface (lisa, crespa, roxa, americana, romana mimosa e frisada), alho poró, aspargo, batata inglesa, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, chicória, cebola, cebola roxa, cebolinha, chuchu, couve, couve-flor, ervilha verde e torta, espinafre, grão de bico, hortelã, milho verde, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, repolho roxo, salsa, tomate (tradicional, mini, cereja e caqui), cogumelo, champignon, chicória, rúcula, vagem.
2. MOLHOS - 04 (quatro) variedades: a vinagrete, rose, bechamel, mostarda e mel, iogurte, queijo com ervas, outros do mesmo padrão.



3. TEMPEROS - 06 (seis) variedades: azeite extra virgem, vinagres aromatizados, aceto balsâmico, limão (suco), molho de soja, molho inglês, pimentas, gergelim torrado, linhaça moída, semente de papoula, semente de abóbora, castanha de caju picada, outros do mesmo padrão.
4. ARROZ – 02 (duas) variedades: arroz branco longo fino polido tipo um, arroz integral.
5. FEIJÃO – 01 (uma) variedade: feijão com caldo tipo um roxinho, preto e tropeiro.
6. GUARNIÇÕES – 06 (seis) variedades: banana à milanesa e frita; polenta tradicional e frita; suflês, quiches, panquecas, purê, gratinados, bolinhos, vegetais refogados (não tubérculo) sem adição de carnes, empadão, purê de mandioquinha, batata, abóbora, maçã e misto; creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis, moranga, batata frita, pastel, outros do mesmo padrão. Deverá ser oferecido um tipo de guarnição elaborada com farinha de trigo integral ou à base de soja no mínimo uma vez por semana
7. SOPA/CALDO – 01 (uma) variedade: capelleti, canja, legumes; ervilha, cebola, aspargo, outros do mesmo padrão.
8. CARNES – 02 (duas) variedades: bovina, bife, espetinho, estrogonofe, assada, panela, almôndegas, bife rolê, bife de panela com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole; miolo de alcatra; tatu; maminha; costela bovina; suína, pernil; costelinha; lombo; tender; aves, peito, filé, coxa e sobrecoxa de frango; coxa de frango desossada; steak de frango, frango a passarinho, frango xadrez, almôndegas de frango, peito de frango assado, espetinho de frango, estrogonofe de frango, peito de frango empanado e recheado; peixes, cortes de filé, posta ou iscas, opções: grelhado, moqueca, ao molho, frito, a dorê, filé de badejo, filé namorado, filé de pescada, filé de tilápia; filé de robalo, à base de posta/filé/assado/iscas/grelhado.
9. MASSAS – 01 (uma) variedade: parafuso, farfale, penne, spaghetti ou talharim. Estas massas deverão vir acompanhadas com os seguintes ingredientes: tomate seco, tomate, azeitona, cebola, linguiça calabresa, bacon, peito de peru, palmito, milho, ervilha, cenoura, azeitona, alcaparra. 01 (uma) variedade: lasanha, gnocchi, canelone, rondelli ou capeletti, Estas massas deverão vir acompanhadas com molho vermelho ou molho branco. Os ingredientes poderão ser alterados se houver interesse dos clientes e após prévia aprovação da fiscalização contratual.
10. SOBREMESAS – 03 (três) variedades: doces elaborados como tortas de morango, chocolate, damasco, côco, abacaxi, nozes; pavê de bombom, frutas, amendoim, chocolate; sorvetes variados; salada de frutas; doces diversos de cereja, nozes e outros; pudim de leite, laranja, côco, claras; mousse de damasco, limão, chocolate, maracujá, manga, morango; rocambole de doce de leite, nozes, ameixa; quindim, manjar, doce de abóbora, côco, leite, goiaba, ameixa, gelatinas cremosas ou de leite condensado; outras do mesmo padrão. **Haverá necessidade de pelo menos uma opção dietética.**
11. FRUTAS – 05 (cinco) variedades: abacaxi, goiaba, maçã, kiwi, laranja, maracujá, melancia, melão, morango, pêssego, tangerina, ameixa, banana, caqui, figo, fruta-do-conde, mamão, manga, pera, uva, outras do mesmo padrão.
12. BEBIDAS – 03 (três) variedades: sucos de polpa diversos, água e café em grão torrado de 1ª qualidade com selo de pureza da ABIC.

3.4.3.2 - Observações:

- a) As carnes deverão, obrigatoriamente, ser adquiridas de fontes idôneas de produção/comercialização.
- b) Deverá ser oferecido diariamente duas variedades de carnes, servir carne bovina (exceto vísceras), alternadamente com carne de ave, suína ou peixe.
- c) Dentre os pratos de carne bovina, pelo menos três vezes por semana, deverá ser grelhada, utilizando cortes adequados para tal finalidade.
- d) A sobremesa no caso buffet modalidade por kg, será devidamente pesada; no caso de modalidade buffet livre, estará incluída no preço da refeição.
- e) A CONTRATADA deverá servir um prato especial: feijoada, costela, dobradinha, pernil, ala minuta, outros do mesmo padrão, obrigatoriamente, no mínimo, uma vez por semana.
- f) Deverão ser utilizados gêneros de primeira qualidade e utilizar somente óleo de milho, canola ou girassol para a confecção dos alimentos.

3.5 – Do cardápio da cafeteria:

3.5.1 - Deverá observar o que segue: tipos de alimentos e bebidas

1. Pratos quentes
2. Cremes ou caldos
3. Massas
4. Sanduíches quentes e frios



5. Salgados
6. Lanches diversos
7. Embutidos
8. Queijos
9. Patisserie salgada e doce
10. Doces variados
11. Chocolates, bomboniere, confeitos, caramelos e gomas
12. Sorvetes e shakes
13. Sucos naturais e vitaminas
14. Bebidas quentes e geladas
15. Águas
16. Refrigerantes
17. Energéticos
18. Opções para diabéticos, celíacos e intolerantes à lactose
19. Opções para vegetarianos

3.6 – Os cardápios acima constituem o mínimo aceitável, podendo, portanto, a licitante oferecer mais opções, a seu critério.

3.7 – Atendimento aos usuários - restaurante:

3.7.1 – A CONTRATADA prestará um atendimento rápido, seguro, cordial e eficiente aos usuários do restaurante e da cafeteria.

3.7.2 – A CONTRATADA disponibilizará, inicialmente, pelo menos 02 (duas) balanças eletrônicas e 02 (duas) caixas registradoras, com os respectivos operadores, para atender aos usuários do restaurante e da cafeteria, podendo haver redução ou aumento, com base na demanda, mediante avaliação da fiscalização do contrato. Os citados atendentes serão imediatamente substituídos pela CONTRATADA, caso necessitem afastar-se momentaneamente de suas tarefas, por qualquer motivo.

3.7.3 – A CONTRATADA afixará, em local visível e de fácil acesso do restaurante e da cafeteria, tabela de preços dos produtos ofertados, os quais deverão ser compatíveis com os praticados no mercado.

3.7.4 – Não serão incluídas quaisquer taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem cobradas à parte, à exceção das relativas ao “room service”, de acordo com subitem 3.7.8.

3.7.5 – A CONTRATADA oferecerá, no restaurante, serviço de mesa unicamente para bebidas, ou para usuários portadores de necessidades especiais, os quais deverão, inclusive, ser acompanhados quando estiverem servindo-se no bufê.

3.7.6 – A CONTRATADA disponibilizará, obrigatoriamente, um ou mais funcionários para atendimento à mesa na cafeteria. É VEDADO funcionário que opere no caixa também atue de garçom.

3.7.7 – A CONTRATADA fornecerá, gratuita e ininterruptamente, próximo à saída do restaurante, café e chás de ervas digestivas, em garrafas térmicas, disponibilizando, ainda, açúcar, adoçante e copos descartáveis plásticos de, no mínimo, 50 ml de capacidade.

3.7.8 – Haverá “room service”, mediante o qual a CONTRATADA efetivará a entrega de alimentos e bebidas, atendendo a solicitações da clientela, nas dependências do prédio sede do Ministério Público, mediante o pagamento de taxa, cujo percentual será no máximo 5% (cinco por cento) de acordo com preço do alimento e bebida solicitados.

3.7.9 – A CONTRATANTE instalará, junto à área objeto da cessão de uso, dois ramais telefônicos, exclusivamente para contatos internos decorrentes do “room service”. Afora isso, é de responsabilidade da CONTRATADA obtenção de linha telefônica e acesso à internet para uso exclusivo do restaurante.

3.7.10 - Nos balcões onde estarão sendo servidos todos os pratos (quentes, frios, saladas, sobremesas, frutas etc.) deverá ser afixada etiqueta adesiva que conterá a descrição do alimento servido. As etiquetas aqui citadas deverão ser fixadas no máximo até 15 (quinze) minutos antes da abertura do restaurante para as refeições.



3.7.11 - As etiquetas deverão ter, no mínimo, o tamanho de 7cm de comprimento x 3cm de altura e deverão ser preenchidas com letra legível e corpo de tamanho mínimo 14, conforme o modelo a seguir:

SALADA DE ALFACE

3.8 - Atendimento aos usuários - cafeteria:

3.8.1 - Fornecer todos os utensílios utilizados em uma lanchonete, tais como: travessas, pratos, talheres, bandejas, copos, xícaras, guardanapos, eletrodomésticos, necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.

3.8.2 - Os gêneros alimentícios preparados na lanchonete, como cardápio variado, serão vendidos, obrigatoriamente, no dia correspondente à preparação destes produtos e fornecidos em embalagens descartáveis.

3.8.3 - O serviço de lanchonete deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, maionese, etc.) em embalagens (sachês) individuais.

3.8.4 - A Contratada deverá dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura da lanchonete, devendo sempre dispensar ao usuário atendimento cordial, rápido e eficiente.

3.8.5 - Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de boa qualidade, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em embalagens apropriadas.

3.8.6 - Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite e café deverão ser fornecidos em copos de vidros e descartáveis biodegradáveis.

3.8.7 - Os canudos disponibilizados no restaurante deverão ser de papel biodegradável e/ou reciclável individualmente e hermeticamente embalados com material semelhante.

4 – DA EXCLUSIVIDADE DO USO:

4.1 - O restaurante e a cafeteria se destinam exclusivamente a atender a demanda das pessoas que trabalham na Sede Institucional do CONTRATANTE e que ali se encontram de forma autorizada.

4.2 - A CONTRATADA não poderá utilizar equipamentos e mobiliário postos à sua disposição para comercializar produtos e serviços fora das dependências do CONTRATANTE, em qualquer hipótese.

5 – DAS NORMAS SANITÁRIAS E PADRONIZAÇÃO:

5.1 – Aspectos gerais:

A preparação dos alimentos servidos no restaurante e na cafeteria ocorrerá na cozinha do restaurante (excetionado o disposto no item 3.3.1.12), obedecendo à legislação vigente em relação a todos os procedimentos relacionados a um serviço de alimentação coletiva, bem como às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação, além das exigências constantes dos itens a seguir.

5.2 – Produção dos alimentos:

5.2.1 – A produção dos alimentos observará as melhores técnicas de culinária e os mais rigorosos padrões de higiene e de segurança, respeitada a legislação vigente, os regulamentos administrativos e as determinações da fiscalização do contrato. Os produtos rejeitados pela fiscalização não poderão ser utilizados pela CONTRATADA.

5.2.2 – Evitar-se-á, no preparo das refeições, o uso de amaciante para carnes, uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias), os quais devem ser servidos separadamente, a pedido.



5.2.3 – A gordura a ser utilizada deve ser de origem vegetal, de primeira qualidade e com grau de acidez mínimo. Não poderá ser reutilizado o óleo de frituras. A fiscalização do contrato poderá determinar a substituição do óleo, sempre que julgar conveniente.

5.3 – Qualidade e procedência dos gêneros:

Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições serão, obrigatoriamente, de primeira qualidade, devendo encontrar-se em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, sendo submetidos à fiscalização do contrato, quando solicitado, para avaliação, inclusive quanto à documentação de procedência. Os fornecedores deverão ter certificação junto aos órgãos competentes das Secretarias da Saúde, Agricultura, ou outras, se for o caso.

5.4 – Transporte dos gêneros e refeições:

5.4.1 – O transporte de gêneros alimentícios deverá respeitar a legislação vigente, especialmente o acondicionamento em caixas plásticas. O horário de entrega dos gêneros alimentícios deverá ser somente das 7h às 10h, segundas às sextas-feiras.

5.4.2 – A CONTRATADA programará o recebimento da matéria-prima, comunicando tal programação à fiscalização do contrato, de forma a não perturbar o andamento dos serviços da CONTRATANTE nem o atendimento do restaurante e da cafeteria. O referido recebimento obedecerá também às medidas de preservação de segurança estabelecidas pela CONTRATANTE.

5.5 – Utensílios:

No atendimento do bufê, disponibilizar-se-ão talheres de aço inoxidável (não sendo admitidos talheres com cabos de madeira ou plástico) e pratos de porcelana branca de dimensões adequadas, em número suficiente, apresentando perfeitas condições de qualidade e higiene. Pratos trincados ou danificados deverão ser retirados, não sendo permitida sua utilização de qualquer forma.

5.6 – Uso de Sobras:

Não serão reaproveitadas as sobras das refeições.

5.7 – Método de análise:

Haverá, diariamente, a guarda de amostras, sendo o procedimento de coleta de acordo com as normativas da ANVISA (Manual de Boas Práticas do Restaurante).

5.8 – Remoção de detritos:

O acondicionamento, a retirada e a destinação da totalidade dos detritos produzidos no restaurante são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, a qual efetuará a retirada com equipamento de sua propriedade, diariamente e em horário e forma a serem combinados com a fiscalização do contrato, sendo utilizado para transporte, exclusivamente, o elevador de serviço, de maneira que se evite a contaminação, segundo a legislação vigente. A CONTRATADA disponibilizará 02 (dois) contêineres contendo identificação da empresa CONTRATADA para o acondicionamento do lixo reciclável recolhido e deposição de lixo orgânico. Não poderão ser utilizados os contêineres da Instituição.

5.9 - Controle integrado de pragas e desobstrução de redes:

5.9.1 - A CONTRATADA providenciará, no mínimo uma vez, a cada seis meses, às suas expensas, a desinsetização e desratização do espaço sob sua responsabilidade, através de empresa especializada e registrada na Secretaria Municipal da Saúde. Caso haja solicitação à fiscalização do contrato, a CONTRATADA obrigará-se-á a executar tais controles de pragas, ainda que não decorrido o prazo anteriormente mencionado. Das desinsetizações e desratizações realizadas, deverá ser apresentado o competente certificado à fiscalização do contrato.

5.9.2 - A CONTRATADA providenciará, às suas expensas, quando julgado necessário, pelo fiscal do contrato, a desobstrução das redes de esgoto interligadas às áreas objeto de cessão.



5.10 – Projeto industrial:

A CONTRATADA deverá respeitar, fidedignamente, a legislação vigente em relação ao projeto industrial (Portaria MS n.º 1.428/93), devendo elaborar, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial Manual das Boas Práticas, do qual fará uso.

5.11 – Asseio e conservação:

5.11.1 – O asseio diário da estrutura física do restaurante e da cafeteria, bem como dos equipamentos e utensílios utilizados, será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo os pisos e demais instalações estar, sempre, impecavelmente limpos, conforme legislação vigente. Caso constatada a necessidade da aplicação de produto antiderrapante no piso da área sob regime de cessão, a responsabilidade por tal ônus caberá à CONTRATADA.

5.11.2 – Todas as mesas do restaurante e da cafeteria estarão, sempre, rigorosamente limpas, com a utilização de produtos apropriados. Antes da ocupação por novos usuários serão, novamente, higienizadas.

5.11.3 – A CONTRATADA deverá obedecer à legislação reguladora da espécie em vigor, e, em especial, às normas editadas pela Secretaria da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, no que concerne à higiene e segurança do trabalho, observando a **Resolução nº 216/2004 – ANVISA**, que trata das “Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, devendo ser implementados os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs a seguir:

- a) higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) higienização do reservatório;
- d) higiene e saúde dos manipuladores (empregados da contratada).

6 – DO CONTROLE DE QUALIDADE, CAPACITAÇÃO DO PESSOAL E SUA FISCALIZAÇÃO:

6.1 – O controle de qualidade será exercido pela gestão contratual. Qualquer liberalidade, ou mesmo a omissão da fiscalização do contrato, não exonera a CONTRATADA da sua responsabilidade.

6.2 – Dentre outras atribuições, a gestão contratual orientará e fiscalizará a CONTRATADA na implementação de um sistema de controle de qualidade, visando à qualificação de fornecedores, bem como à qualidade no atendimento, qualidade do produto, condições de conservação e de segurança e razoabilidade dos preços praticados.

6.3 – A CONTRATADA, nos primeiros 06 (seis) meses de vigência do contrato, realizará, mensalmente, sob a supervisão da fiscalização contratual, pesquisa de satisfação junto aos usuários do restaurante e da cafeteria, de modo a adequar o funcionamento do restaurante e da cafeteria ao gosto dos utentes. Após esse período, a pesquisa será realizada trimestralmente pelo CONTRATANTE, como forma de subsidiar o trabalho da fiscalização contratual.

6.4 – A gestão e fiscalização contratual se reserva no direito de inspecionar a qualquer momento para a verificação do adequado uso do espaço e da correta prestação dos serviços, determinando, caso necessário, correções ou melhorias para o aprimoramento da execução contratual, em prazo a ser definido pela gestão contratual.

6.5 – Em caso de discordância, a CONTRATADA manifestar-se-á por escrito, em 03 (três) dias úteis, contados da ciência da determinação da gestão contratual, apondo o motivo que embasa sua inconformidade.

6.6 - O exame dessas razões será realizado pela gestão contratual, que decidirá, por escrito, pela retirada da determinação, por sua adequação ou pela obrigatória adoção da medida. Neste último caso, a CONTRATADA poderá recorrer à Direção-Geral do CONTRATANTE.

6.7 - A Contratada do Restaurante/Lanchonete deverá manter uma equipe para realização dos serviços que serão, necessariamente, realizados e acompanhados pelos seguintes profissionais a seguir relacionados:

6.7.1 - Nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, para desenvolvimento das atividades de assistência alimentar à elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e MBM



distribuição; acompanhamento do preparo da refeição; controle do acondicionamento dos alimentos, incluindo os produtos da lanchonete; dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional.

6.7.2- Supervisor/Responsável - fiscalizar o funcionamento do Restaurante/Lanchonete e tratar com a Gestão e Fiscalização sobre os assuntos referentes ao contrato.

6.7.3 - Empregados capacitados para: produção de alimentos, (doceiros, salgadeiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, auxiliar de cozinha, atendente, serviços gerais; repositor e estoquista); atendente do serviço de disque-lanche, atendente de caixas, atendente de balança, atendimento ao público, e em número necessário ao bom andamento dos serviços.

6.8 - A fixação do quantitativo dos profissionais, com experiência para assumir a função designada, ficará a cargo da CONTRATADA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar a gestão do contrato, por meio do Fiscal Administrativo do Contrato, relação com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados, bem como aumentar a quantidade sempre que houver necessidade para o bom andamento dos serviços.

6.9 - Todas as responsabilidades empregatícias dos funcionários para atuação nos serviços de restaurante e lanchonete serão de inteira responsabilidade da Contratada. Desta forma, a Instituição não tem responsabilidade sobre qualquer pagamento advindo de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, devido ao uso ou exploração comercial do espaço cedido.

6.10 – Todos os empregados da CONTRATADA serão devidamente identificados por crachá, para acesso e permanência na Sede Institucional do CONTRATANTE.

6.11 – A CONTRATADA oferecerá aos seus empregados uniforme e equipamentos adequados, principalmente no que respeita à higiene e à segurança, para o desempenho das tarefas e o asseio dos servidores, de acordo com a natureza do trabalho e respeitada a legislação vigente. A limpeza do uniforme, bem como dos demais equipamentos, é da responsabilidade da CONTRATADA.

6.12 – Os empregados da CONTRATADA usarão obrigatoriamente equipamentos adequados para evitar contato de pêlos com as comidas e bebidas.

6.13 – A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, apresentará listagem dos seus empregados.

6.14 – A CONTRATADA manterá registro de quantidade de refeições e lanches servidos no restaurante e o número de refeições, lanches e bebidas vendidos na cafeteria, bem como a gramatura das refeições servidas no bufê por quilo, referentes ao mês anterior, reservando a contratante o direito destas informações.

6.15 – A CONTRATADA submeterá periodicamente seus empregados a exames de saúde.

6.16 – A CONTRATADA afastará imediatamente da área do objeto cessão de uso qualquer empregado ou preposto que não observe os preceitos legais de higiene, apresente sintomas de doença ou que venha a criar embaraços à fiscalização.

6.17 – Qualquer afastamento do trabalho daqueles que manuseiam alimentos, por motivos de doenças pulmonares ou das vias respiratórias, lesões dermatológicas, bem como outras doenças de caráter epidemiológico-contagioso será comunicado à fiscalização do contrato imediatamente, ou, no máximo, no primeiro dia útil após a ciência do fato.

6.18 – A CONTRATADA providenciará, sempre que solicitado pela fiscalização do contrato, análises laboratoriais de matéria-prima e produtos finais, com emissão de laudos, por laboratórios de reconhecida capacidade e idoneidade.

6.19 – A CONTRATADA realizará, diariamente, o controle da temperatura dos alimentos servidos no bufê e nos balcões térmicos.

7 – DAS CONDIÇÕES DE USO DAS INSTALAÇÕES, DOS EQUIPAMENTOS E DO MOBILIÁRIO:



7.1 – A área cuja cessão é outorgada inclui, como acessórios, os equipamentos e mobiliários constantes do ANEXO VIII deste Edital, os quais serão disponibilizados à CONTRATADA, ficando sob sua exclusiva responsabilidade qualquer complementação necessária à execução do objeto (quer se trate de equipamentos, máquinas, utensílios, móveis, ou quaisquer outros produtos, ou, ainda, serviços), mediante expressa anuência da fiscalização do contrato.

7.2 – Os equipamentos e mobiliários mencionados na alínea anterior, notadamente aqueles ligados à higienização, são de utilização obrigatória por parte da CONTRATADA, salvo autorização expressa da Procuradoria-Geral de Justiça em sentido contrário, observada a legislação vigente.

7.3 – A CONTRATADA será a responsável pelo uso, guarda, manutenção e substituição dos equipamentos e mobiliário, podendo utilizar-se das garantias (eventualmente vigentes) asseguradas pelos fabricantes, ficando vedada a retirada dos mesmos da área sob cessão de uso sem autorização expressa do fiscal do contrato.

7.4 – A CONTRATADA deverá providenciar a manutenção preventiva, corretiva e preditiva das instalações e dos equipamentos, conforme plano de manutenção constante do Anexo V do Ato Convocatório, com fornecimento integral de peças e prestação dos serviços por empresa autorizada.

Entende-se por:

Manutenção preventiva – serviços planejados que previnem a ocorrência corretiva, incluindo desmontagem dos equipamentos para limpeza interna e externa com substituição de peças ou remoção dos agentes nocivos de qualquer natureza existente no complexo mecânico, elétrico, eletromecânico, tubulações e controles eletrônicos, bem como substituição e/ou lubrificação de todos os pontos móveis dos complexos mecânicos, com óleo e/ou graxa próprios, de modo a minimizar desgastes dos eixos, engrenagens, polias, correias, rolamentos, contato elétrico e outros componentes.

Manutenção corretiva – os serviços de manutenção corretiva são todos aqueles necessários para o restabelecimento imediato do pleno funcionamento do equipamento incluindo substituição de todas as partes e peças mecânicas, elétricas e eletrônicas e defeituosas, incluindo todos os materiais a serem utilizados nos procedimentos de correção

Manutenção preditiva – é aquela realizada a qualquer tempo, visando corrigir uma fragilidade percebida antes que ocorra o problema. É a manutenção realizada quando se prevê que há iminência de haver algum problema.

7.4.1 – Os serviços de manutenção preventiva, corretiva e preditiva serão prestados por profissionais devidamente qualificados às funções a desempenhar.

7.4.2 – Os profissionais da CONTRATADA anotarão, em relatórios mensais, dados relevantes de itens revisados, consertados ou substituídos, os quais conterão, ainda, diagnósticos técnicos, com motivação dos defeitos apresentados, tanto no que se refere à mão de obra, quanto às peças substituídas, bem como dia e hora de início e finalização do atendimento.

7.4.3 – Todos os reparos, se e quando necessários, deverão ser efetuados, obrigatoriamente, sem nenhum prejuízo da adequada prestação do serviço contratado, em horário a ser agendado com a gestão contratual.

7.5 – Na substituição de equipamentos e mobiliários, observar-se-á a marca e o modelo dos mesmos. No caso de impossibilidade, a CONTRATADA deverá solicitar avaliação prévia do(s) fiscal(es) do contrato, para substituição por equipamento(s) similar(es).

7.6 – A CONTRATADA encaminhará à fiscalização do contrato, quando solicitado, laudo técnico elaborado por empresa especializada, versando sobre as condições de funcionamento dos equipamentos existentes nas áreas sob regime de cessão de uso.

7.7 – Ocorrendo sinistro, a CONTRATADA providenciará o reparo dos danos causados a materiais, produtos e instalações do CONTRATANTE e arcará com os custos decorrentes.

7.8 - Havendo inércia ou discordância quanto à sua responsabilidade, o CONTRATANTE providenciará o reparo. Em sendo comprovada a responsabilidade da CONTRATADA, essa ressarcirá o CONTRATANTE sem prejuízo das sanções.



7.9 – Findo o contrato, a CONTRATADA deverá devolver o bem, devidamente limpo, higienizado, desratizado, desinsetizado e pintado, com todos os equipamentos e móveis em perfeito estado de conservação e uso, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

8 - DO ESPAÇO FÍSICO DA CESSÃO DE USO E SUA MANUTENÇÃO:

8.1 - a CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva, corretiva e preditiva do espaço de cessão de uso. Tal espaço inclui área e tipo descritos no item 1.2, deste projeto.

9 – DA GARANTIA:

9.1 - A CONTRATADA deverá prestar, em até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, a garantia prevista no artigo 56, § 1º, incisos I, II e III, da Lei Federal n.º 8.666/93, na modalidade de caução em dinheiro ou títulos de dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, pelo período da vigência contratual, no montante de R\$ 128.048,00 (cento e vinte oito mil e quarenta oito reais), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor pago pela cessão de uso anualmente de R\$ 24.000,00, acrescido do valor atualizado dos equipamentos e do mobiliário que integram o espaço no valor de R\$ 126.848,00 (cento e vinte oito mil e oitocentos quarenta oito reais), mediante a apresentação do respectivo documento comprobatório ao CONTRATANTE.

9.2 - Ocorrendo alteração do contrato ou prorrogação do período de vigência do ajuste, em sendo o caso, a CONTRATADA deverá providenciar a complementação ou a prorrogação da garantia prestada, no prazo de até 15 (quinze) dias, a contar da publicação do respectivo termo.

10 – DOS DIREITOS DA CONTRATANTE

10.1 - Ter funcionando, no local da cessão, restaurante e cafeteria, com a correspondente prestação de serviços, por parte da CONTRATADA, na forma ajustada;

10.2 - Receber da CONTRATADA a remuneração pelo uso do espaço, na forma e no prazo convencionado;

10.3 – Buscar ressarcimento da CONTRATADA os valores correspondentes aos custos mensais de consumos de energia elétrica, gás e água, na forma e no prazo convencionados;

10.4 - Ter livre acesso às instalações objeto da cessão, para fins de fiscalização e/ou realização de eventuais reparos de sua responsabilidade;

10.5 - Manter e/ou instalar, nos espaços objeto da cessão de uso, à exceção de vestiários e banheiros, equipamentos destinados ao sistema de monitoramento por vídeo.

11 – DOS DIREITOS DA CONTRATADA

11.1 - Utilizar o espaço, os equipamentos e o mobiliário colocados à sua disposição, para exploração de atividade comercial (restaurante e cafeteria);

11.2 - Cobrar dos usuários, em virtude de suas atividades comerciais, os preços avençados no presente instrumento.

12 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 - Permitir o uso do espaço, destinado única e exclusivamente à instalação e operação de restaurante e cafeteria, à CONTRATADA, bem como fornecer a ela os equipamentos e o mobiliário elencados no Anexo IV do Edital de Licitação;

12.2 - Propiciar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;

12.3 - Fiscalizar a execução do presente contrato, mediante inspeções periódicas, a fim de verificar o adequado uso do espaço e a correta prestação dos serviços, inclusive quanto à sua qualidade, observando, ainda, o disposto na cláusula décima do ajuste;



13 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 - Usar o espaço, os equipamentos e o mobiliário objeto da cessão de uso, bem como prestar os serviços de restaurante e cafeteria na forma ajustada e de acordo com as especificações do Edital de Licitação, respeitando, ainda, a legislação pertinente, bem como se sujeitando às orientações e determinações da gestão contratual e às normas e regulamentos administrativos;

13.2 - Efetuar o pagamento de remuneração mensal acordado até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao vencido no Fundo de Reparamento do Ministério Público, Banrisul, Agência 0835, C.C. 03.206064.0-2;

13.3 - Ressarcir, mediante depósitos individualizados, o consumo mensal de energia elétrica, água e gás, quantificado nos medidores instalados junto ao espaço ocupado, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao vencido no Fundo de Reparamento do Ministério Público, Banrisul, Agência 0835, C.C. 03.206064.0-2;

13.4 - Prestar a garantia;

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

13.6 - Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente contrato, não se estabelecendo qualquer relação entre os terceiros contratados pela CONTRATADA e o CONTRATANTE desse ajuste;

13.7 - Apresentar, durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas no presente contrato, em especial, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais;

13.8 – Manter atualizado registro de quantidade de refeições, lanches e bebidas servidas/vendidas no restaurante e na cafeteria, bem como a gramatura das refeições servidas no bufê por quilo, referentes ao mês anterior;

13.9 - Submeter, ao CONTRATANTE, quaisquer cartazes e outros materiais gráficos que pretende afixar no local, para aprovação;

13.10 - Cumprir as normas relativas a posturas, saúde, meio ambiente, segurança, metrologia, edificações, bem como quaisquer outras que tenham conexão com a atividade desenvolvida;

13.11 - cumprir as determinações constantes do Anexo I deste ajuste, de modo que não haja reclamações dos usuários;

13.12 - Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, de forma que, no horário de funcionamento do restaurante/cafeteria, não falte nenhum dos itens da tabela de produtos;

13.13 - Realizar pesquisa de satisfação conforme modelo anexo ao termo de referência e de acordo com subitem 6.3, do presente termo de referência;

13.14 - Aceitar o pagamento efetuado diretamente pelo usuário nos caixas do restaurante/cafeteria, vedado, no caso de pagamento com *ticket*, qualquer desconto em relação ao seu valor nominal;

13.15 - Disponibilizar o pagamento através de cartão eletrônico de débito ou crédito aos usuários, bem como prover-se de troco suficiente para atender aos usuários;

13.16 - Prestar informações acerca da qualificação pessoal de seus representantes, funcionários e fornecedores, sendo que esses somente terão acesso à Sede Institucional do CONTRATANTE mediante prévia identificação;

13.17 - Identificar seus empregados por crachá, para acesso e permanência na Sede Institucional do CONTRATANTE;



13.18 - Oferecer aos seus empregados uniforme e equipamentos adequados, principalmente no que respeita à higiene e à segurança, para o desempenho das tarefas e asseio, de acordo com a natureza do trabalho e respeitadas a legislação vigente. A limpeza do uniforme, bem como dos demais equipamentos, é da responsabilidade da CONTRATADA. Os empregados da CONTRATADA usarão, ainda, obrigatoriamente equipamentos adequados para evitar contato de pêlos com as comidas e bebidas;

13.19 - Comunicar à gestão contratual, imediatamente ou, no máximo, no 1º (primeiro) dia útil após a ciência do fato, qualquer afastamento do trabalho daqueles que manuseiam alimentos por motivos de doenças pulmonares ou das vias respiratórias, lesões dermatológicas, bem como outras doenças de caráter epidemiológico contagioso;

13.20 - Informar à gestão contratual eventual troca de empregados;

13.21 - Credenciar, oficialmente, junto à gestão contratual, um funcionário responsável com experiência e poderes de supervisão;

13.22 - Disponibilizar Diário de Ocorrência permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas pela fiscalização do contrato relativamente à execução dos serviços.

13.23 - Manter o espaço, os equipamentos e o mobiliário, objeto da presente cessão de uso, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

13.24 - Responsabilizar-se pela manutenção preventiva, corretiva e preditiva das instalações e dos equipamentos, emitindo relatórios mensais;

13.25 - Responsabilizar-se fiel e diligentemente pela ordem, vigilância, conservação e limpeza dos objetos e da área de cessão;

13.26 - Providenciar, quando solicitado, laudos necessários e relacionados com o presente objeto;

13.27 - Informar, à gestão contratual, quaisquer acontecimentos relativos à segurança;

13.28 - Permitir a fiscalização pelo CONTRATANTE;

13.29 - Facilitar a fiscalização procedida por órgãos no cumprimento de normas, cientificando o CONTRATANTE, por escrito, do resultado das inspeções realizadas;

13.30 - Não transferir a outrem, no todo ou em parte, os compromissos avençados, exceto se mediante anuência do CONTRATANTE;

13.31 - Responsabilizar-se pela segurança de suas mercadorias, equipamentos e mobiliário;

13.32 - Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, nas dependências do CONTRATANTE, devendo obedecer às normas internas relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, bem como quaisquer outras que disciplinem as atividades internas, inclusive, quanto ao fornecimento, a seus empregados, dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários;

13.33 - Responsabilizar-se, no que se refere aos seus empregados, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou outro benefício de qualquer natureza, de acordo com a legislação em vigor;

13.34 - Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;

13.35 - Restituir o espaço, os equipamentos e o mobiliário.

13.36 – Firmar termo de compromisso com Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul no sentido de comprometer-se como doadora sempre que houver excedente de produção para fornecimento de refeições pelo período de vigência contrato, anexo Termo de Compromisso – Doação de Alimentos.



14 – DA AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS VALORES ESTIMADOS:

14.1 – Este objeto será licitado levando-se em consideração os preços da refeição na modalidade por quilograma e opções de lanches, atribuindo-se uma valoração (peso) maior para os primeiro fator.

14.1.1 – A modalidade por quilograma não poderá ser superior a: R\$ 45,63, (quarenta e cinco reais e sessenta e três centavos) por quilograma. A refeição servida na forma de bufê deverá ser devidamente pesada e cobrada por Kg de alimentos (preço por quilo da refeição do **Sistema Self-service – PSF**).

Descrição		Preço por kilo (R\$)
Refeição servida na forma de bufê deverá ser devidamente pesada e cobrada por Kg de alimentos.		45,63
14.1.2 – As opções de lanches são as apresentadas a seguir:		
LANCHES		
Item	Descrição	Preço Unitário Máximo(R\$)
1	sanduíche apresetado (magro/gordo) e queijo (lanche/mussarela) em pão de forma – 150gr	4,60
2	sanduíche natural de pão preto apresetado (magro/gordo), queijo (lanche/mussarela), tomate, alface e ovo cozido fatiado – 175 gr	7,13
3	torrada de presunto (magro/apresetado) e queijo (lanche/mussarela), em pão de forma – 175gr	5,60
4	"X" salada (pão sovado, alface, tomate, bife de hambúrguer, queijo, maionese) – 200gr	14,66
5	bauru (pão sovado, alface, tomate, bife de carne bovina, queijo, ovo e maionese) – 250gr	18,16
6	cafezinho	2,50
7	café, chá e café com leite (taça)	3,66
8	copo de leite com achocolatado - 330ml	3,66
9	vitaminas de frutas, suco de laranja natural e salada de frutas - 330ml	5,33
10	refrigerante em lata - 330ml	4,83
11	bebidas isotônicas, energéticos – 330ml	9,16
Valor Total dos Lanches		R\$ 79,29

14.1.3 – A valoração das modalidades por quilograma e opções de lanches ocorrerá conforme a seguinte equação:

$$PMF = \frac{(PL \times 2) + (PSF \times 8)}{10}$$

onde:

PMF = preço médio final (média ponderada);

PL = média aritmética dos preços dos itens da listagem mínima dos lanches; e,

PSF = preço por quilo da refeição do **Sistema Self-service**.

Média aritmética para o valor dos lanches (PL)	R\$ (.....)
PREÇO MÉDIO FINAL (PMF)	R\$ (.....)

14.1.4 - Será vencedor da licitação aquele licitante que fornecer o menor preço médio final (PMF) de acordo com item 14.1.3.



15 – REAJUSTES E REVISÕES DE PREÇOS:

A remuneração pela cessão de uso do bem e os preços praticados no restaurante terão reajustes de acordo com IGP-M/FGV e IPCA/IBGE, subitem alimentação fora do domicílio, respectivamente, tomando-se como índice inicial a data de apresentação da proposta no respectivo certame, obedecida a periodicidade mínima de 1 (um) ano, mediante prévia negociação entre as partes, respeitadas as condições previstas no contrato, sendo a contratante representada pela gestão do contrato. Poderá, igualmente, ocorrer revisão, nas hipóteses legalmente previstas.

15.1 – Cabe a contratada a iniciativa de pleitear o reajuste e revisões de preços.

15.2 – A Instituição deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação vantajosa.

16 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA – HABILITAÇÃO

a) Certidão de Registro do Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, da EMPRESA LICITANTE, conforme Lei Federal n. 6.583/78, Decreto Federal n. 84.444/80, Lei Federal n. 6.839/80 e Resolução CFN n. 378/05;

b) Certidão do Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, de 01 (um) Nutricionista, o qual será o responsável técnico e responderá pelos serviços pertinentes ao objeto contratado com a devida comprovação de seu vínculo com a empresa licitante;

c) Atestado de capacidade técnica da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante prestou satisfatoriamente serviços de fornecimento de, no mínimo, 113 (cento e treze) refeições diárias e 57 (cinquenta e sete) lanches diários, similares aos visados pela presente cessão de uso, em horário de almoço, por 12 (doze) meses, em único local, sob pena de inabilitação.

d) Atestado, assinado por representante da contratante, de visita das instalações e de ciência das condições do imóvel e dos equipamentos disponibilizados pela Administração ou Declaração de vistoria das instalações e de ciência das condições do imóvel e dos equipamentos disponibilizados pela Administração (nos moldes do Anexo ...), até dois dias antes da data prevista para a abertura da licitação. Não será admitido, posteriormente, qualquer alegação de insuficiência de dados ou informações sobre as condições pertinentes ao objeto licitado. A visita deverá ser previamente agendada pelo telefone/fax (51) 3295-1128, com o Srs. João Carlos Orguim da Silva, e-mail: joaocarlos@mp.rs.gov.br, da Unidade de Controle e Administração Predial, de segundas a sextas-feiras, das 08h30min às 12h e das 13h30min às 18h.

e) Declaração da licitante de que cumprirá a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação ou outro regulamento que eventualmente o substituir.

17 – DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Demonstrações contábeis do último exercício social, para comprovação da situação financeira da empresa apta a realizar o serviço objeto da presente concessão.

b) Formulário Análise Contábil da Capacidade Financeira de Licitante – ACF (ANEXO II, do Decreto n.º 36.601/96), integralmente preenchido, utilizando-se a Tabela de Índices Contábeis – TIC (ANEXO I, do Decreto n.º 36.601/96), tendo como base a Tabela de Decil, Seção “G” (ANEXO IV, do Decreto n.º 36.601/96), sendo considerado habilitado o licitante que obtiver, no mínimo, a nota de Capacidade Financeira Relativa igual ou superior a 2,0 (dois).

A apresentação do Certificado de Capacidade Financeira Relativa de Licitante, emitido pela Contadoria e Auditoria-Geral do Estado - CAGE, respeitado seu período de validade, dispensa a apresentação dos documentos relativos às alíneas "a" e "b", supra.

c) Exigência de capital circulante líquido no percentual de 16,66% do valor estimado de refeições por ano.



18 – DAS SANÇÕES

18.1 – O não cumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas, ou a infringência dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das seguintes penalidades:

a) advertência;

b) multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor anual da remuneração paga pelo uso do espaço, sem prejuízo das demais penalidades legais;

c) suspensão temporária do direito de licitar e de contratar com o Contratante, por até 02 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

19 – RESCISÃO:

19.1 – Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no artigo 78 da Lei Federal n.º 8.666/93.

20 – DISPOSIÇÕES GERAIS:

20.1 – O risco do negócio é de responsabilidade total da CONTRATADA.

20.2 – A CONTRATANTE não se responsabiliza por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante.

20.3 – A gestão do presente contrato será exercida pela Unidade de Gestão de Contratos, que contará com o apoio técnico e administrativo dos seguintes servidores como fiscais: Luciano Fin Barth, telefone 51 3295-8042, email luciano@mp.rs.gov.br, vinculado à área de administração do contrato; Maria Cristina Alves Crippa, telefone 51 3295-1811, e-mail cristina@mp.rs.gov.br, vinculada à área de alimentação do contrato; Carlos Alberto de Oliveira Pereira, telefone 51 3346-2362, e-mail carlospereira@mp.rs.gov.br, vinculado à área patrimonial do contrato; e João Carlos Orguim da Silva, telefone 51 3295-1128, e-mail joãocarlos@mp.rs.gov.br, vinculado à área de equipamentos e instalações do contrato. A critério do CONTRATANTE, outros servidores poderão ser chamados a colaborar com a gestão do ajuste.

20.4 – Será nomeado comitê alimentar para exercer funções de auxílio ao fiscal de alimentação do contrato



ANEXO I - A
PESQUISA DE SATISFAÇÃO – RESTAURANTE E LANCHONETE
PREGÃO PRESENCIAL Nº .05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018...

Julgue os seguintes aspectos do restaurante/lanchonete de acordo com a sua satisfação. Marque o número correspondente, sendo:

- 1 – Muito insatisfeito
2 – Insatisfeito
3 – Regular
4 – Satisfeito
5 – Muito satisfeito
NSI – Não soube Informar

Table with columns: ITENS DE AVALIAÇÃO, NOTAS (1, 2, 3, 4, 5, NSI). Rows include categories: ALMOÇO, LANCHES, GERAL.

Você é: () Membro () Servidor () Funcionário de empresa () Estagiário () Visitante

Telefone/ramal:

Nome/matrícula:

ANEXO I - B
BANCO DE ALIMENTOS
PREGÃO PRESENCIAL Nº .05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018...

EM ARQUIVO PDF, ANEXO A ESTE EDITAL



ANEXO II
RELAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO
DISPONIBILIZADOS PELA PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA
PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018

1. MÓBILIÁRIO PARA RESTAURANTE E CAFETERIA

Item	Subitem	Descrição	Quantidade
1	1	CADEIRA DE RESTAURANTE	214
1	2	CADEIRA DE CAFETERIA	32
1	3	MESA REFEITÓRIO	70
1	4	MESA CAFETERIA	8

2. EQUIPAMENTOS PARA RESTAURANTE E CAFETERIA

A **DESPENSA:** Área destinada ao recebimento, controle e armazenamento dos gêneros alimentícios, composta de:

A1 **Estante**, para guarda de gêneros, medindo 1.150x470x1.630mm; com 4 (quatro) planos lisos de apoio (960x400x50mm): confeccionados em aço inoxidável padrão AISI 304 liga 18.8 Cr. Ni. # 1,0mm c/ acabamento escovado, esmerado nas dobras e soldas executadas em atmosfera de gás inerte; sendo os montantes 04 (quatro) estruturas executadas em tubo de aço inox metalon de 30x30, na espessura de 1,5mm c/ acabamento polido e os pés, c/ 04 (quatro) sapatas em polipropileno. **Quantidade: 06 (seis) unidades.**

A2 **Refrigerador Vertical Gastronorm 06 (seis) portas**, para bebidas e diversos, medindo cerca de 2.100x750x1.900mm; com revestimento interno e externo em aço inoxidável padrão AISI 304 liga 18.8. Cr. Ni. Equipado com unidade frigorífica hermética monofásica de ¾ HP, 220 volts e com portas bipartidas, frontais giratória confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico com caxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão. Temperatura de funcionamento: 3º a 8ºC. Deverá conter termostato, termômetro e timer para degelo. Com 06 (seis) sapatas niveladoras de polietileno Ø2, altura de 120mm que permitem perfeito nivelamento no piso. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

A3 **Refrigerador Vertical**, para carnes, medindo, cerca de, 1.400x750x1.900mm; dotado de 2 (duas) portas inteiras; com revestimento interno e externo em aço inoxidável padrão AISI 304 liga 18.8. Cr. Ni. Equipado com unidade frigorífica hermética monofásica de ¾ HP, 220 volts e com portas bipartidas, frontais giratória confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico com caxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão. Temperatura de funcionamento: 3º a 8ºC. Deverá conter termostato, termômetro e timer para degelo. Com 04 (quatro) sapatas niveladoras de polietileno Ø2, altura de 120mm que permitem perfeito nivelamento no piso. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

A4 **Freezer Vertical (Dupla ação)**, com capacidade aproximada de 580 litros, medindo cerca de 675x835x2010mm. Com corpo interno contendo dreno central para degelo; com isolamento térmico e sistema de resfriamento através de compressor, hermético. O controle de temperatura deverá ocorrer por termostato dupla ação, micro processador degelo automático. A porta frontal deverá ser giratória com revestimento externo em aço e com gaxetas de borrachas sanfonadas magnéticas. Temperatura de +5ºC à -15ºC. **Quantidade: 05 (cinco) unidades.**



A5 **Balança de Plataforma**, eletrônica, com capacidade de pesagem de até 150kg, com divisões de 50 em 50 gramas, em aço temperado e revestido, sendo a estrutura em chapa e perfis de aço inoxidável; provida de rodízios. Dimensões aproximadas:350x440mm **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

A6 **Estante**, para guarda de produtos de limpeza, medindo 900x600x1630mm, com 05 (cinco) planos lisos de apoio (1000x600x50mm): confeccionados em aço inoxidável padrão AISI 304 liga 18.8 Cr. Ni. # 1,0mm c/ acabamento escovado, esmerado nas dobras e soldas executadas em atmosfera de gás inerte; sendo os montantes 04 (quatro) estruturas executadas em tubo de aço inox metalon de 30x30 na espessura de 1,5 mm, c/ acabamento polido e os pés c/ 04 (quatro) sapatas em polipropileno. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

B **PREPARO:** Área destinada à higienização e preparo dos alimentos, composta de:

B2 **Balcão Refrigerado**, medindo 3800x700x850mm, dotado de 4 (quatro) portas articuladas; equipado com unidade frigorífica do tipo hermética, acionada por motor elétrico de ½ HP, localizada na extremidade esquerda do móvel, sob as cubas; sendo o revestimento interno em chapa de alumínio corrugado, e externo, portas e tampo superior, com 2 (duas) cuba de 500x400x200mm, em chapa de aço inoxidável AISI 304, na espessura de 1,2mm, de acabamento polido fosco; com 06 (seis) sapatas em polipropileno. **Quantidade: 1 (uma) unidade**

B3 **Mesa inox**, com tampo liso e prateleira inferior lisa, medindo 1.500x700x850mm; Com tampo confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8. Cr. Ni. Em chapa #20, 1.0mm, espelho traseiro de h=100mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e bordas frontais e laterais de 45m altura com acabamento polido. A estrutura inferior ao tampo deverá ser montada em quatro tubos de alumínio metalon 20x30mm. Os pés em tubos (Ø1.1/2") de aço inoxidável, com 04 (quatro) sapatas niveladoras de polietileno; prateleira inferior lisa: confeccionada totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8. Cr. Ni.. Sendo constituído em chapa #22 – 0,8mm com acabamento polido, com reforços estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixados aos pés através de soldas argônio. **Quantidade: 02 (duas) unidades.**

B4 **Refrigerador horizontal**, medindo 2.800x700x850mm, Tampo superior: confeccionados em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, 18.8 Cr. Ni. Chapa #22, 0.8mm, c/ acabamento escovado. Provido de espelho traseiro de h=100mm. Totalmente Configurado em dobras de raio 1,7mm e soldas nas arestas; Corpo externo com revestimento em aço inoxidável padrão AISI 304 Liga 18.8 Cr. Ni. Com acabamento escovado, fundo e costa em alumínio; e o Corpo interno com revestimento em chapa de alumínio sutucco nos painéis laterais, traseiro e fundo com revestimento em chapa de aço inoxidável; com isolamento térmico; dotado de 3 (três) portas articuladas: frontal giratória confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40mm com gaxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão; Prateleiras internas gradeada: confeccionada em aço inoxidável e estrado em polipropileno; Painel frontal: confeccionado em aço inoxidável 304, com comunicação visual em policarbonato, com termostato, termômetro e timer para degelo digital; equipado com unidade frigorífica do tipo hermética, monofásica, acionada por motor elétrico de 1/6 HP, 220volts, montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete; com sistema de resfriamento com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna. Provido de 01 (uma) cuba (500x400x250mm) estampada com cantos arredondados em raios horizontais em chapa #20, 1.0mm, soldada autogenamente ao tampo. Temperatura de funcionamento: 3º a 8º C. Com 06 (seis) sapatas niveladoras de polietileno Ø2", altura de 120mm. **Quantidade: 01 (uma) unidade.**

B5 **Refrigerador horizontal**, medindo 2.800x700x850mm, Tampo superior: confeccionados em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, 18.8 Cr. Ni. Chapa #22, 0.8mm, c/ acabamento escovado. Provido de espelho traseiro de h=100mm. Totalmente Configurado em dobras de raio 1,7mm e soldas nas arestas; Corpo externo com revestimento em aço inoxidável padrão AISI 304 Liga 18.8 Cr. Ni. Com acabamento escovado, fundo e costa em alumínio; e o Corpo interno com revestimento em chapa de alumínio sutucco nos painéis laterais, traseiro e fundo com revestimento em chapa de aço inoxidável; com isolamento térmico; dotado de 3 (três) portas articuladas: frontal giratória confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40mm com gaxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão; Prateleiras internas gradeada: confeccionada em aço inoxidável e estrado em polipropileno; Painel frontal: confeccionado em aço inoxidável 304, com comunicação visual em policarbonato, com termostato, termômetro e timer para degelo digital; equipado com unidade frigorífica do tipo hermética, monofásica, acionada por motor elétrico de 1/6 HP, 220volts, montada



sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete; com sistema de resfriamento com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna. Provido de 01 (uma) cuba (500x400x250mm) estampada com cantos arredondados em raios horizontais em chapa #20, 1.0mm, soldada autogenamente ao tampo. Temperatura de funcionamento: 3º a 8º C. Com 06 (seis) sapatas niveladoras de polietileno Ø2", altura de 120mm. **Quantidade: 02 (duas) unidades.**

B6 Mesa Inox, medindo 3.600x700x850mm, provida de prateleira inferior lisa confeccionada totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8 Cr. Ni.. Sendo constituída em chapa #22 – 0,8mm com acabamento polido, com reforços estrutura inferior em "U" de inoxidável na transversal fixados aos pés através de soldas argônio; e tampo superior: confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Em chapa #20, 1.0mm espelho traseiro de h=100mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 20mm de profundidade em ângulo de 45º em todo o seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos e borda frontais e laterais de 45mm de altura com acabamento polido; com 1(uma) cuba (500x400x250mm): estampada com cantos arredondados em chapa #20, soldada autogenamente ao tampo. Estrutura inferior ao tampo: montada em quadro de tubos metalon 20x30mm de alumínio; Pés: em tubos (Ø1.1/2") de aço inoxidável, com 04 (quatro) sapatas niveladoras de polietileno. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

B7 Mesa Inox, medindo 1500x700x850mm; com tampo confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Em chapa #20, 1.0mm, espelho traseiro de 100mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 20mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso e borda frontais e laterais de 45mm altura com acabamento polido. Estrutura inferior ao tampo: montada em quadro de tubos metalon 20x30mm de alumínio. Pés: em tubos (Ø1.1/2") de aço inoxidável, com 04 (quatro) sapatas niveladoras de polietileno. Prateleira inferior lisa: confeccionada totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8 Cr. Ni.. Sendo constituída em chapa #22 – 0,8mm com acabamento polido, com reforços estrutura inferior em "U" de inoxidável na transversal fixados aos pés através de soldas argônio. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

B8 Carro esqueleto inox, medindo 745x565x1400mm, com capacidade de 16 (dezesesseis) recipientes GN 1/1 padrão Gastronorm. Montantes: em estrutura em tubo de inox AISI 304 inox Ø1"x1.2mm, c/ acabamento polido e pares de cantoneiras 25x25mm de chapa inox 16 espessura #1,5mm. Dotado de 04 (quatro) rodízios de Ø4", sendo 02 9dois) orientáveis c/ trava. **Quantidade: 3 (três) unidades.**

B9 Mesa Inox apoio, medindo 600x700x850mm; com prateleira inferior lisa confeccionada em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Sendo constituído em chapa #22 – 0.8mm com acabamento polido, com reforços estrutural inferior de inoxidável na transversal fixados aos pés através de soldas argônio; provida de pés em tubos (Ø1.1/2") de aço inoxidável, com 04 (quatro) sapatas niveladoras de polietileno; sendo o tampo superior confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Em chapa #20, 1.0mm e borda frontais e laterais de 45mm de altura com acabamento polido. Sendo a estrutura inferior ao tampo montada em quadro de tubos metalon 20x30mm de alumínio. **Quantidade: 2 (duas) unidades.**

B10 Prateleira Inox aérea, medindo 400x400mm, construída totalmente em chapa de aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. C/ acabamento escovado. Tampo superior liso constituído em chapa #20, 1.0mm. Dotada de espelho traseiro de h=75mm. Totalmente configurado em dobras de raio 1,7mm e soldas nas arestas. Fixadas a parede através de mãos- francesa executadas em tubo metalon 20x30mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

B11 Mesa Inox c/ prateleira, medindo 1200x700x850mm, provida de prateleira inferior lisa confeccionada totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8 Cr. Ni.. Sendo constituída em chapa #22 – 0,8mm com acabamento polido, com reforços estrutura inferior em "U" de inoxidável na transversal fixados aos pés através de soldas argônio; e tampo superior: confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Em chapa #20, 1.0mm espelho traseiro de h=100mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 20mm de profundidade em ângulo de 45º em todo o seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos e borda frontais e laterais de 45mm de altura com acabamento polido; Estrutura inferior ao tampo: montada em quadro de tubos metalon 20x30mm de alumínio; Pés: em tubos (Ø1.1/2") de aço inoxidável, com 04 (quatro) sapatas niveladoras de polietileno. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

B12 Estante em inox, medindo 1250x500x1630mm, dotada de 05 (cinco) planos (1250x400x50mm) confeccionados em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. NI. #1,0mm c/



acabamento escovado, esmerado nas dobras e soldas executadas em atmosfera de gás inerte; c/ montantes de 04 (quatro) estruturas executadas em tubo de aço inox metalon de 30x30 c/ acabamento polido e dotada de 04 (quatro) rodízios, sendo 02 (dois) orientáveis e 02 (dois) fixos. **Quantidade: 2 (duas) unidades.**

B13 Mesa Inox c/ prateleira, medindo 2000x700x850mm, provida de prateleira inferior lisa confeccionada totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8 Cr. Ni.. Sendo constituída em chapa #22 – 0,8mm com acabamento polido, com reforços estrutura inferior em “U” de inoxidável na transversal fixados aos pés através de soldas argônio; e tampo superior: confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Em chapa #20, 1.0mm e borda frontais e laterais de 45mm de altura com acabamento polido; Estrutura inferior ao tampo: montada em quadro de tubos metalon 20x30mm de alumínio; Dotada de 06 (seis) rodízios, sendo 04 (quatro) orientáveis e 02 (dois) fixos. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

C COCÇÃO Área destinada ao preparo dos alimentos quentes, composta de:

C1 Fogão, a gás, medindo aproximadamente 2060x1200x850mm. dotado de 08 (oito) queimadores duplos em ferro fundido de alta resistência facilmente removível p/ limpeza, com Quadro Superior: confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8. Cr.Ni. espessura 2mm perfil 95mm c/ acabamento escovado. Grelhas: em ferro fundido de alta resistência c/ 08 apoios p/ panela medindo 400x400mm. Varão de Distribuição de Gás: comando frontal e traseiro dos queimadores confeccionado em tubo de inox 1.1/4” c/ registros industriais independente c/ entrada opcional na esquerda ou na direita. Bandeja Coletora: de resíduos confeccionada em aço inox, possibilitando perfeita higienização. Estrutura Inferior: em cantoneira 65x65x1mm de aço inoxidável 304, c/ 04 (quatro) sapatas em polipropileno. Porta Painéis: gradeado-50x20mm confeccionado em aço inoxidável. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

C2 Pia de Assepsia Inox, com tampo confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Sendo construído em chapa #20, 1.0mm c/ acabamento escovado, espelho traseiro de h=100mm, e borda d'água p/ evitar o derrame de líquidos no piso. Dotada de cuba Ø380mm estampada c/ cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, esta soldada autogenamente ao tampo, equipada c/ válvula tipo americana “SEARS” 4 1/2”. Fixada a parede através de mãos francesas de aço inox. Acompanha a torneira. Medidas aproximadas: 500x500mm. **Quantidade: 2 (duas) unidades.**

D DISTRIBUIÇÃO Área destinada à distribuição dos pratos, composta de:

D1 Pass-Through Aquecido, medindo 700x750x1.900mm, dotado de gabinete externo: com revestimentos laterais em chapa de aço inoxidáveis padrão AISI 304 Liga 18.8. Cr. Ni. com acabamento escovado.

Gabinete Interno: com revestimento em chapa de alumínio stucco nos painéis laterais, teto e fundo com revestimento em aço inoxidável. Com sistema de isolamento térmico: obtido por espuma de poliuretano injetado com densidade 45 na espessura de 40 mm nas paredes laterais e traseiras e piso com espessura de 50 mm. Rack Reforçado: tipo cantoneira em inox de 1,5mm, p/ encaixe de recipientes Gn's. Capacidade: 20 (vinte) GN's 1/1-100 ou 10 (dez) GN's 1/1-200 nas medidas no padrão Gastronorm. Portas Inteiras: frontais traseiras giratórias com revestimento externo e interno em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40 mm com borrachas de alta resistência à temperatura com características atóxicas e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão. Pés: Com 04 sapatas niveladoras de polietileno Ø2”, altura de 120 mm. Fonte de Calor: obtida através de 02 (duas) resistências elétricas tubulares especiais de aço inoxidável fixadas nas laterais com potência de 1.000 watts (cada), monofásica 220 volts, c/ controle de temperatura através de termostato e termômetro analógico lâmpada indicadora p/ melhor visualização do funcionamento. Sistema de Evaporação: abastecimento através de um recipiente colocado junto às resistências para não ressecar os alimentos. Medidas aproximadas: 700x750x1900mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

D2 Pass-Through Refrigerado, dotado de gabinete externo: com revestimentos laterais em chapa de aço inoxidáveis padrão AISI 304 Liga 18.8. Cr. Ni. com acabamento escovado. Gabinete Interno: com revestimento em chapa de alumínio stucco nos painéis laterais, teto e fundo com revestimento em aço inoxidável. Isolamento térmico: obtido por espuma de poliuretano injetado com densidade 45 na espessura de 40 mm nas paredes laterais e traseiras e piso com espessura de 50 mm Rack Reforçado: tipo cantoneira em inox de 1,5mm, p/ encaixe de recipientes Gn's. Capacidade: p/ 10 (dez) GN's 1/1-200 ou 20 (vinte) GN's 1/1-100 nas medidas no padrão Gastronorm. Portas Inteiras: frontais traseiras giratórias com revestimento externo



e interno em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40 mm com borrachas de alta resistência à temperatura com características atóxicas e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão. Pés: Com 04 sapatas niveladoras de polietileno Ø2", altura de 120 mm que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. Fonte de Resfriamento: estático através de serpentina de tubo de cobre especial c/ unidade frigorífica hermética acoplada na parte inferior do gabinete c/ capacidade 1/3hp monofásica de 220 volts, c/ controle automático de temperatura através de termostato e termômetro analógico p/ visualização da temperatura. Medidas aproximadas: 700x750x1900mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

D3 Módulo de distribuição para Bandejas, Pratos e Talheres – Dotado de tampo superior (1120x710x20mm) Para Pratos e talheres: em granito preto na espessura de 20 mm, com laterais em semicírculo, e cantos arredondados com bordas duplas boleadas e acabamento polido 20 mm com bordas boleadas duplas de 40 mm com acabamento polido e impermeabilizado com 3 cones (Ø120 mm) p/ acomodações de talheres e 01 Gn's 1/6-150 p/ guardanapos. Tampo Inferior (500x710x20mm) para Bandejas: em granito (Santa Cecília) na espessura de 20 mm, com laterais em semicírculo, e cantos arredondados com bordas duplas boleadas e acabamento polido. Estrutura: inferior ao tampo de granito montada em quadro de tubos metalon 20x30mm de Alumínio, unidos p/ solda TIG em atmosfera inerte. Gabinete Inferior: executado em estrutura autoportante em chapa de aço inox AISI 304 liga 18.8 espessura de # 08 mm, acabamento escovado com fechamento nas laterais nas duas frentes. Base Inferior: Confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 na espessura de # 1,0mm com reforços na inferior externa. Pés: com 04 sapatas niveladoras de polietileno Ø2", altura de 120 mm que permitem perfeito nivelamento. Medidas aproximadas: 1620x1270x850mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

D4 Módulo Aquecido de Distrib. Pratos Quentes – Dotado de tampo superior corrediças fixas: em granito preto na espessura de 20 mm, com laterais em semicírculo, e cantos arredondados com bordas duplas boleadas e acabamento polido. Tanque Banho-Maria: Confeccionado em chapa de aço inoxidável espessura de #, 1.0mm AISI 304 Liga 18.8 Cr. Ni. com válvula de escoamento para drenagem e válvula de entrada d'água. Capacidade: 5 Gn's 1/1-200 com tampa e alça móvel padrão Gastronorm. Sistema de Aquecimento: através de 02 (duas) resistências tubular inox de imersão c/ potência 2x2000 watts, c/ controle automático de temperatura por termostato 20°C a 120°C, e termômetro digital para visualização da temperatura. Estrutura de Fixação do Granito: Quadro montado entre tanque banho-maria e o gabinete em tubos metalon 20x30mm de Alumínio, unidos para solda TIG em atmosfera inerte. Gabinete Inferior: executado em estrutura autoportante com portas frontais giratórias confeccionados em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 na espessura de # 08 mm com acabamento escovado. Base Inferior: Confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 na espessura de # 1,0mm com reforços na inferior externa. Pés: com 04 sapatas niveladoras de polietileno Ø2", altura de 120 mm que permitem perfeito nivelamento. Acompanha as Gns. Medidas aproximadas: 1960x1270x850mm. **Quantidade: 2 (duas) unidades.**

D5 Módulo Refrigerado Para Saladas – Dotado de tampo superior e corrediças fixas: em granito preto na espessura de 20 mm, com laterais em semicírculo, e cantos arredondados com bordas duplas boleadas e acabamento polido. Pista Fria (100mm): Confeccionada em chapa de aço inoxidável espessura de #, 1.0mm AISI 304 Liga 18.8 Cr. Ni. Isolamento térmico de 30 mm em poliuretano injetado de densidade 45 e válvula de escoamento para drenagem. Estrutura de Fixação do Granito: Quadro montado entre a pista fria e o gabinete em tubos metalon 20x30mm de Alumínio, unidos p/ solda TIG em atmosfera inerte. Capacidade: 5 Gn's 1/1-100 com tampa e alça móvel padrão Gastronorm. Sistema de Resfriamento: estático através de serpentina de tubo de cobre especial com unidade frigorífica hermética Elgin 2015 acoplada na parte inferior do gabinete c/ capacidade 1/5 HP monofásica de 220 volts, com controle automático de temperatura através Termômetro Digital para visualização da temperatura. Prateleira Superior: anti-salivar de vidro curvo 06 mm, calha de aço inoxidável para proteção da lâmpada fluorescente e termômetro digital fixados ao tampo através de dois tubo inox 1.1/4"x500mm. Gabinete Inferior: executado em estrutura autoporante com portas frontais giratórias confeccionados em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 na espessura de # 08 mm com acabamento escovado. Base Inferior: Confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 na espessura de # 1,0mm com reforços na inferior externa. Pés: com 04 sapatas niveladoras de polietileno Ø2", altura de 120 mm que permitem perfeito nivelamento. Acompanha as Gns. Medidas aproximadas: 1960x1270x1400mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

D5A Módulo Refrigerado Para Sobremesas – Dotado de tampo superior e corrediça fixa: em granito preto na espessura de 20 mm, com laterais em semicírculo, e cantos arredondados com bordas duplas boleadas e acabamento polido. Pista Fria (65mm): Confeccionada em chapa de aço inoxidável espessura de #, 1.0mm AISI 304 Liga 18.8 Cr. Ni. Isolamento térmico de 30 mm em poliuretano injetado de densidade 45 e válvula de escoamento para drenagem. Estrutura de Fixação do Granito: Quadro montado entre a pista fria e o



gabinete em tubos metalon 20x30mm de Alumínio, unidos p/ solda TIG em atmosfera inerte. Capacidade: 6 Gn's 1/1-100 com tampa e alça móvel padrão Gastronorm. Sistema de Resfriamento: estático através de serpentina de tubo de cobre especial com unidade frigorífica hermética Elgin 2020 acoplada na parte inferior do gabinete c/ capacidade 1/4 HP monofásica de 220 volts, com controle automático de temperatura através Termômetro Digital para visualização da temperatura. Gabinete Inferior: executado em estrutura autoporante com portas frontais giratórias confeccionados em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 na espessura de # 08 mm com acabamento escovado. Base Inferior: Confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 na espessura de # 1,0mm com reforços na inferior externa. Pés: com 04 sapatas niveladoras de polietileno Ø2", altura de 120 mm que permitem perfeito nivelamento. Acompanha as Gns. Medidas aproximadas: 2290x1270x850mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

D6 Módulo Apoio - Dotado de tampo superior: em granito preto na espessura de 20 mm, com laterais em semicírculo, e cantos arredondados com bordas duplas boleadas e acabamento polido 20 mm com bordas boleadas duplas de 40 mm com acabamento polido e impermeabilizado. Estrutura: inferior ao tampo de granito montada em quadro de tubos metalon 20x30mm de Alumínio, unidos p/ solda TIG em atmosfera inerte. Gabinete Inferior: executado em estrutura autoporante em chapa de aço inox AISI 304 liga 18.8 espessura de # 08 mm, acabamento escovado com fechamento nas laterais nas duas frentes. Base Inferior: Confeccionada em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 na espessura de # 1,0mm com reforços na inferior externa. Pés: com 04 sapatas niveladoras de polietileno Ø2", altura de 120 mm que permitem perfeito nivelamento. Medidas aproximadas: 1290x1270x850mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

E COPA DE LAVAGEM Área destinada à higienização de louça servida, composta de:

E1 Guichê para o Recebimento de Louça Servida, medindo 1.300x400x590mm, com plano confeccionado totalmente em chapa #20, 1.0mm de aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. com acabamento escovado. Módulos: 02 (dois) módulos, c/ 03 (três) planos e 06 (seis) nichos. Divisor de Nichos: confeccionados em tubo de 1" em aço inoxidável. Moldura de acabamento: Confeccionada em chapa de aço inoxidável. Medidas: 1300x400x590mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

E2 Mesa Inox c/ Funil p/ Detritos – Dotada de tampo: confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Sendo construído em chapa #20, 1.0mm c/ acabamento escovado, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e borda d'água. Estrutura: inferior ao tampo montada em quadro de tubos metalon 20x30mm de Alumínio, unidos p/ solda TIG em atmosfera inerte. Pés: em tubos (Ø1.1/2") de aço Inoxidável, com 04 sapatas niveladoras de polietileno que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. Contraventamento: por tubos (Ø1") aço Inoxidável, c/ extremidades achatadas e soldadas perpendicularmente aos pés. Funil Ø300mm: soldado autogenamente ao tampo e fabricado em mesmo material. Medidas: 1300x700x850mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

E3 Carro Inox p/ Detritos – Dotado de tanque: confeccionado em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 Liga 18.8. Cr. Ni. em chapa #20, 1.0mm, soldada em formato cilíndrico c/ fundo em mesmo material e alças tubulares nas laterais. Tampa Superior: c/ chapa #20, 1.0mm medindo Ø505mm. Estrutura: de chassis em inox c/ 03 rodízios orientáveis de Ø3". Capacidade: 60 Litros. Medidas: Ø395x510mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

E4 Mesa Inox - Dotada de tampo: confeccionado totalmente em aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. Sendo o tampo superior construído em chapa #20, 1.0mm c/ acabamento escovado, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e borda d'água realizada c/ 10 mm, p/ evitar o derrame de líquidos no piso. Estrutura: inferior ao tampo montada em quadro de tubos metalon 20x30mm de Alumínio, unidos p/ solda TIG em atmosfera inerte. Pés: em tubos (Ø1.1/2") aço Inoxidável, c/ 04 sapatas niveladoras de polietileno que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. Contraventamento: por tubos (Ø1") aço Inoxidável, c/ extremidades achatadas e soldadas perpendicularmente aos pés. Cuba: provida de 02 (duas) cubas estampadas c/ cantos arredondados em raios horizontais de 65 mm e raios verticais de 45 mm em chapa #20, esta soldada autogenamente ao tampo, equipada c/ válvula tipo americana "SEARS" 4 1/2". Medidas: 2360x700x850mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

E6 Prateleira Inox Tray-Rest – Confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, Liga 18.8. Cr. Ni. C/ acabamento escovado. Tampo superior em chapa #20, 1.0mm c/ perfil próprio p/



reter gavetas. Dotado de inclinação a 40° provido de vincos p/ diminuir atrito entre as gavetas e o tampo. Possui espelho de arremate nas faces que tangenciam as paredes de encosto, c/ altura mínima de 75mm e c/ ângulo de 45°. Medidas: 1150x605x393mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

E7 Prateleira Inox Aérea Gradeada – Confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8 Cr. Ni. Tampo superior em perfis “U” em chapa #20, 1.0mm c/ 40x30mm e dobra de 10mm, em ângulo de 90°, sendo do comprimento da peça fixadas a parede através de mãos - francesa executadas em tubo metalon 20x30mm. Medidas: 1150x340mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

E8 Sistema de Exaustão Inox s/ Filtros para lavadora de Louças - Coifa: de formato prismático horizontal de secção trapezoidal invertida, executada em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 Liga 18.8 Cr. Ni. c/ acabamento escovado. Medidas: 1200x1000x590mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**

E9 Estante em Inox – Dotada de 05 (cinco) planos (900x600x50mm): confeccionados em aço inoxidável padrão AISI 304 Liga 18.8. Cr. Ni . # 1,0mm c/ acabamento escovado, esmerado nas dobras e soldas executadas em atmosfera de gás inerte. Montantes: 04 (quatro) estruturas executadas em tubo de aço inox metalon de 30x30mm c/ acabamento polido. Pés: c/ 04 (quatro) sapatas em polipropileno. Medidas: 900x600x1630mm. **Quantidade: 1 (uma) unidade.**



ANEXO III
PLANO DE MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DA ÁREA DE CESSÃO DE USO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2018
PGEA N º 00583.000.016/2018

1 - DEFINIÇÕES

Entendemos manutenção como o conjunto de procedimentos técnicos indispensáveis ao funcionamento regular e permanente de equipamentos e instalações.

O presente plano de manutenção preventiva, preditiva e corretiva consiste em orientar o ecônomo quanto à forma de executar as rotinas de inspeção e correções nas instalações e equipamentos do restaurante da Sede Institucional da PGJ.

Definição de manutenção preventiva: serviços planejados que previnem a ocorrência corretiva, incluindo desmontagem dos equipamentos para limpeza interna e externa com substituição de peças ou remoção dos agentes nocivos de qualquer natureza existente no complexo mecânico, elétrico, eletromecânico, tubulações e controles eletrônicos, bem como substituição e/ou lubrificação de todos os pontos móveis dos complexos mecânicos, com óleo e/ou graxa próprios, de modo a minimizar desgastes dos eixos, engrenagens, polias, correias, rolamentos, contato elétrico e outros componentes.

Definição de manutenção corretiva: os serviços de manutenção corretiva são todos aqueles necessários para o restabelecimento imediato do pleno funcionamento do equipamento incluindo substituição de todas as partes e peças mecânicas, elétricas e eletrônicas e defeituosas, incluindo todos os materiais a serem utilizados nos procedimentos de correção

Definição de manutenção preditiva: é aquela realizada a qualquer tempo, visando corrigir uma fragilidade percebida antes que ocorra um problema. É a manutenção realizada quando se prevê que há iminência de haver um problema.

2 - EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O ecônomo fica obrigado a realizar a manutenção de todos os equipamentos e instalações que estejam em sua posse ou uso. Todos os serviços devem ser realizados com mão de obra especializada própria ou de terceiros, sob inteira responsabilidade do ecônomo. Os serviços serão executados em horário comercial ou, caso prejudiquem as demais atividades do prédio, em horário a ser agendado com a Administração Predial.

Todos os serviços de manutenção preventiva ou corretiva serão executados sem comprometer o funcionamento do restaurante e sem provocar transtornos aos usuários do prédio.

Mensalmente, o ecônomo deve fornecer planilhas das atividades de manutenção desenvolvidas, devidamente preenchidas e assinadas pelos responsáveis.

As inspeções serão feitas conforme segue:

- Inspeções diárias - dispensam a apresentação de fichas; mas toda a vez que for constatada alguma irregularidade, esta deverá ser corrigida e posteriormente documentada;
- Inspeções mensais - devem ser documentadas com o preenchimento de fichas, relatando as atividades e consertos efetuados;
- Inspeções semestrais - devem ser documentadas com o preenchimento de fichas, relatando as atividades e consertos efetuados;

Uma via das fichas será entregue ao fiscal do contrato, imediatamente após a realização das inspeções.

O fiscal do contrato designará servidor, que terá livre acesso às instalações do restaurante para comprovar a veracidade das informações prestadas nas referidas fichas de manutenção.

O ecônomo deve identificar todos os equipamentos com etiquetas alfanuméricas, para melhor identificação das fichas de manutenção e acompanhamento dos serviços por parte da fiscalização.

3 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

É obrigação do ecônomo zelar por todas as instalações e equipamentos que compõem o complexo do restaurante, conforme descrito a seguir:



3.1. **INSTALAÇÕES DE GÁS (NATURAL):** compostas por todas as tubulações, registros, flexíveis e pontos finais de consumo (fogões, fornos, chapas, torradeiras etc.) internos ao restaurante. Devem ser obedecidas as datas de validade de todos os componentes, especialmente os flexíveis de ligação e reguladores de pressão, que sempre serão substituídos antes do vencimento. As rotinas de manutenção devem obedecer a seguinte periodicidade:

- Diária - inspeção visual;
- Mensal - verificar apertos de mangueiras, registros e conexões; inspecionar instalações com detector de vazamento de gás ou espuma; verificar queimadores e seus registros;
- Semestral - deve ser emitido relatório de inspeção de todas as instalações de gás natural sob responsabilidade do ecônomo, por profissional ou empresa especializada em instalações de gás natural devidamente registrada no CREA, atestando as condições de conservação e funcionamento das mesmas.

3.2. **INSTALAÇÕES HIDROSSANITÁRIAS:** são todas as tubulações de água quente e fria, registros, flexíveis, torneiras, pias, ralos sifonados, chuveiro, caixas de descarga, vasos sanitários, caixas de gordura e tubulações de esgoto presentes no restaurante e oriundos deste. As rotinas de manutenção devem obedecer a seguinte periodicidade:

- Diária - inspeção visual de todos os componentes;
- Mensal - limpeza dos ralos sifonados, verificação de flexíveis de pias, aperto e vedação de torneiras, caixas acopladas, chuveiros; verificação e limpeza da caixa de gordura do restaurante (conforme normas da ANVISA); verificação da alimentação de água dos equipamentos e verificação das tubulações de esgoto;
- Semestral - limpeza de todas as tubulações de esgoto, para retirada de gordura e restos de alimentos.

3.3. **INSTALAÇÕES ELÉTRICAS:** são todas as tomadas, interruptores, cordões de alimentação, plugues, conexões de equipamentos, disjuntores, quadros de força, luminárias e condutores elétricos existentes no restaurante. As rotinas de manutenção devem obedecer a seguinte periodicidade:

- Diária - inspeção visual dos componentes;
- Mensal - verificar conexões elétricas e isolamento dos cabos, reapertar bornes e conexões nos quadros elétricos, realizar testes de performance dos equipamentos a plena carga.

3.4. **INSTALAÇÕES CIVIS:** consideramos instalações civis as alvenarias, divisórias, pisos e revestimentos cerâmicos, forros, portas, marcos, rodapés e pinturas nas áreas de cessão de uso. As rotinas de manutenção devem obedecer a seguinte periodicidade:

- Eventual - sempre que ocorrer algum dano nas instalações.

3.5. **EQUIPAMENTOS:** entende-se por equipamentos todos os utensílios eletro-mecânicos à disposição do ecônomo, que servem para conservar, manipular e preparar as refeições servidas no restaurante. Segue a descrição e quantificação dos equipamentos:

- Refrigerador Vertical 06 portas (01 unidade), medindo 2.100x750x1.900mm, com revestimento interno e externo em aço inoxidável. Equipado com unidade frigorífica hermética monofásica de ¾ HP, 220 volts. Temperatura de funcionamento: 3º a 8ºC. Com termostato, termômetro e timer para degelo digital.
- Refrigerador Vertical 02 portas (01 unidade), medindo 1.400x750x1.900mm, com revestimento interno e externo em aço inoxidável. Equipado com unidade frigorífica hermética monofásica de ¾ HP, 220 volts. Temperatura de funcionamento: 3º a 8ºC. Com termostato, termômetro e timer para degelo digital.
- Freezer Vertical (05 unidades), com capacidade de 580 litros, 675x835x2010mm. Com corpo interno contendo dreno central para degelo, isolamento térmico e sistema de resfriamento através de compressor hermético. Controle de temperatura através de termostato dupla ação, microprocessador, degelo automático. Temperatura de trabalho +5ºC à -15ºC.
- Balança de Plataforma (01 unidade), eletrônica, com capacidade de pesagem de até 150kg.
- Balcão Refrigerado (01 unidade), medindo 3800x700x850mm, dotado de 4 (quatro) portas articuladas. Controle através de termostato, termômetro e timer digital equipado com unidade frigorífica do tipo hermética, compressor de ½ HP, 220volts. Sistema de ar forçado. Provido de 2 cubas de 500x400x200mm. Temperatura de funcionamento: 3º a 8º C.



- Refrigerador horizontal (03 unidades), medindo 2.800x700x850mm, dotado de 3 portas articuladas. Controle através de termostato, termômetro e timer para degelo digital. Equipado com unidade frigorífica do tipo hermética, compressor de 1/6 HP, 220 V. Sistema de ar forçado. Provido de uma cuba 500x400x250mm. Temperatura de funcionamento: 3º a 8º C.
- Fogão a Gás (01 unidade), de 08 queimadores duplos.
- Pass-Through Aquecido (01 unidade), medindo 700x750x1.900mm, com potência de 2 x 1.000 W, monofásico, 220 V, com controle de temperatura por meio de termostato e termômetro digital.
- Pass-Through Refrigerado (01 unidade), medindo 700x750x1.900mm, com unidade frigorífica hermética acoplada na parte inferior do gabinete, 1/3 HP, monofásico, 220 V, com controle automático de temperatura por termostato e termômetro digital.
- Módulo Aquecido do Buffet (02 unidades), dotado de tampo superior, com corrediças fixas, em granito preto na espessura de 20 mm. Tanque Banho-Maria: Confeccionado em aço inoxidável. Sistema de Aquecimento: por meio de 02 resistências tubulares de imersão com potência 2 x 2000 W com controle automático de temperatura por termostato, de 20°C a 120°C, e termômetro digital para visualização da temperatura.
- Módulo Refrigerado Para Saladas (01 unidade), dotado de tampo superior, com corrediças fixas, em granito preto na espessura de 20 mm. Tanque pista fria confeccionado em aço inoxidável. Sistema de Resfriamento Elgin 2015 acoplado na parte inferior do gabinete com capacidade de 1/5 HP, monofásico, 220 V, com controle automático de temperatura por termômetro digital e visualização da temperatura.
- Módulo Refrigerado Para Sobremesas (01 unidade), dotado de tampo superior, com corrediças fixas, em granito preto na espessura de 20 mm. Tanque pista fria confeccionado em aço inoxidável. Sistema de Resfriamento Elgin 2015 acoplado na parte inferior do gabinete com capacidade de 1/4 HP, monofásico, 220 V, com controle automático de temperatura por termômetro digital e visualização da temperatura.
- Sistema de Exaustão (01 unidade), composto por rede de dutos, coifas, módulo de filtragem eletrostática e módulo de exaustão através de ventilador limit load de alta pressão e vazão nominal de 28.000 m³/h e potência de 12 kW. Acionado por variador de frequência, 220 volts, trifásico.

4. PLANILHAS DE MANUTENÇÃO

Serão apresentadas mensalmente as planilhas de manutenção de todos os equipamentos e instalações.



ANEXO IV
DECLARAÇÃO DE VISTORIA DAS INSTALAÇÕES E DE CIÊNCIA DAS CONDIÇÕES DO IMÓVEL E DOS EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018

Pela presente, a Procuradoria-Geral de Justiça, por seu representante, Sr....., declara que a empresa com endereço na Rua, inscrita no CNPJ/MF sob nº, representada neste ato pelo(a) Sr(a)....., de acordo com a procuração apresentada, vistoriou, em, as instalações cuja cessão de uso será outorgada através do presente pregão presencial, ficando plenamente ciente acerca das condições do imóvel e dos equipamentos disponibilizados.

Porto Alegre, de de 2018.

Servidor da Administração, fone (51) ...

Representante da empresa que compareceu à vistoria, fone (....)

Obs.: Esta declaração deverá ser entregue dentro do Envelope n.º 02 – Documentos de Habilitação.



ANEXO V
PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018
DECLARAÇÃO - RESOLUÇÃO N.º 37/2009 DO CNMP

DECLARAÇÃO EM FACE DA RESOLUÇÃO N.º 37/2009 DO CNMP

(COM REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 172/2017 DOCNMP)

Declaramos, para fins de cumprimento à Resolução n.º 37/2009 do CNMP (com redação dada pela Resolução n.º 172/2017), que não possuímos, no nosso quadro societário, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, ou de servidores ocupantes de cargo de direção, chefia ou assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação no âmbito do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Sul.

A presente declaração de parentesco diz respeito ao tanto ao momento atual, quanto ao período em que o procedimento licitatório foi deflagrado: (a) quando os membros e/ou servidores geradores da incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, ou (b) até 06 (seis) meses após a desincompatibilização dos membro e servidores geradores da incompatibilidade.

Porto Alegre, de de 2018.

.....

DIRETOR OU REPRESENTANTE LEGAL

EMPRESA:

Obs.: Esta declaração deverá ser apresentada FORA dos envelopes, no momento do credenciamento.



**ANEXO VI - AUTORIZAÇÃO PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018**

Através da presente, autorizamos o (a) Sr.(a) (nome do representante), portador (a) da cédula de identidade n.º, com endereço na, telefone, a participar da licitação instaurada pela Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Rio Grande do Sul, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe, dentre outros poderes, o de renunciar ao direito de interposição de recursos.

Porto Alegre, .. de de 2018.

.....

DIRETOR OU REPRESENTANTE LEGAL

EMPRESA



**ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE
PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018**

Eu, _____, (nome completo do representante legal) interessada em participar da **Pregão Presencial n.º 05/2018**, da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Rio Grande do Sul, declaro, sob as penas da Lei, que nos termos do Inciso V do Artigo 27, da Lei n.º 8666, de 21 de junho de 1993, a

_____ (nome da pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

_____, ____ de _____ de 2018

(empresa proponente)

C.N.P.J.

(assinatura e carimbo do representante legal)

Obs.: Esta declaração deverá ser entregue dentro do Envelope n.º 02 – Documentos de Habilitação.



**ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE
PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018**

DECLARAÇÃO

Declaro(amos), sob as penas da lei, para o Pregão
N.º.....que.....
..... (nome da(o) licitante e sua qualificação)
.....
.....,

não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com órgãos ou entidades da Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, nos termos do inciso IV, do artigo 87 da Lei n.º 8.666/93, e alterações, bem como de que comunicarei(mos) qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação, que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira.

....., dede 2018.
(local)

.....
Assinatura do licitante ou seu representante legal

Obs.: Esta declaração deverá ser entregue dentro do Envelope n.º 02 – Documentos de Habilitação.



**ANEXO IX - DECLARAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA
OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (para empresas que possuem esta qualidade)**

(Razão social da empresa) _____ Inscrita no CNPJ n.º _____, por intermédio de seu (sua) representante legal, o (a) Sr. (a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, DECLARA, para fins do disposto no subitem n.º 12,9 deste Edital, Pregão Presencial n.º **05/2018**, sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

MICROEMPRESA, conforme o inciso I do artigo 3º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

Declara ainda que a empresa não se enquadra em nenhuma das hipóteses descritas no §4º do art. 3º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 14 de dezembro de 2006.

(Local e data)

Representante Legal

Obs.: Esta declaração deverá ser apresentada FORA dos envelopes, no momento do credenciamento.



**ANEXO X – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL N 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018**

1. Dados da empresa:

- a) razão social completa da empresa:
- b) endereço atualizado:
- c) telefone/e-mail:
- d) nº do CNPJ (que deverá ser o mesmo constante dos documentos de habilitação e da Nota Fiscal a ser emitida, caso seja vencedora do certame):
- e) nome da pessoa indicada para contatos:
- f) respectivo nº do telefone convencional e celular:

2. Valores

Apresentamos à PGJ/MPRS nossa proposta para o objeto da presente licitação, acatando todas as estipulações consignadas no Edital:

Descrição		Preço por kilo (R\$)
Refeição servida na forma de bufê deverá ser devidamente pesada e cobrada por Kg de alimentos.		
14.1.2 – As opções de lanches são as apresentadas a seguir:		
LANCHES		
Item	Descrição	Preço Unitário Máximo(R\$)
1	sanduíche apresetado (magro/gordo) e queijo (lanche/mussarela) em pão de forma – 150gr	
2	sanduíche natural de pão preto apresetado (magro/gordo), queijo (lanche/mussarela), tomate, alface e ovo cozido fatiado – 175 gr	
3	torrada de presunto (magro/apresetado) e queijo (lanche/mussarela), em pão de forma – 175gr	
4	"X" salada (pão sovado, alface, tomate, bife de hambúrguer, queijo, maionese) – 200gr	
5	bauru (pão sovado, alface, tomate, bife de carne bovina, queijo, ovo e maionese) – 250gr	
6	cafezinho	
7	café, chá e café com leite (taça)	
8	copo de leite com achocolatado - 330ml	
9	vitaminas de frutas, suco de laranja natural e salada de frutas - 330ml	
10	refrigerante em lata - 330ml	
11	bebidas isotônicas, energéticos – 330ml	
Valor Total dos Lanches		R\$ (.....)
Média aritmética para o valor dos lanches (PL)		R\$ (.....)

PREÇO MÉDIO FINAL (PMF) = $[(PL \times 2) + (PSF \times 8)]/10$	R\$ (.....)
---	----------------------



3. Condições Gerais:

- a) O prazo de validade da proposta é de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data-limite prevista para entrega das propostas, conforme o art. 64, parágrafo 3º, da Lei nº 8.666/93 e art. 6º da Lei nº 10.520, de 17.07.2002.
- b) Nos preços propostos (todos indicados em moeda nacional), deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação; ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta da licitante vencedora;
- c) Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço até, no máximo, duas casas decimais após a vírgula;
- d) O preenchimento do presente anexo acarretará a conformidade da proposta da licitante com todas as características do objeto e exigências constantes no Edital;
- e) Todos os itens da tabela de lanches devem ser cotados, sob pena de desclassificação;
- f) O presente contrato entrará em vigor no dia útil seguinte ao de sua publicação resumida no Diário Eletrônico do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Sul e perdurará pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite apontado no artigo 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93.

Data e local:

.....
Nome e assinatura do representante legal.

**ANEXO XI – MINUTA DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2018
PGEA N.º 00583.000.016/2018**

EM ARQUIVO PDF, ANEXO A ESTE EDITAL

Documento assinado digitalmente por (verificado em 25/10/2018 18:15:07):

Nome: **Luis Antonio Benites Michel**

Data: **25/10/2018 18:12:00 GMT-03:00**

Documento eletrônico assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil. A conferência de autenticidade do documento está disponível no endereço eletrônico:

"<http://www.mprs.mp.br/autenticacao/documento>"

informando a chave **Ge-S6-RJT7SCGPQ-ucx4SA@SGA_TEMP** e o CRC **13.8983.1938**.

1/1