



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



Nº 554/CELIC/2014

O Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Subsecretaria da Administração Central de Licitações- **CELIC**, criada pelo Decreto nº 49.291, de 26 de junho de 2012, mediante o Pregoeiro, designado pela Portaria nº 001, de 17 de Janeiro de 2014, torna público que realizará licitação, na modalidade PREGÃO por lote, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação - INTERNET nas condições previstas neste Edital e seus anexos, regendo-se pela Lei Estadual nº 13.191/2009, subsidiada pelas normas da Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Estadual nº 11.389/1999, Decreto Estadual nº 42.250/2003, Decreto Estadual nº 42.020/2002, Decreto Estadual nº 42.434/2003, Decreto Estadual nº 45.273/2007, Decreto Estadual nº 45.744/2008, e legislações posteriores.

MODALIDADE: **PREGÃO ELETRÔNICO DE CONCESSÃO DE USO**

TIPO DE LICITAÇÃO: **MENOR PREÇO**

DATA: 29.08.14

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 09:00 horas do dia 29.08.14

ABERTURA DAS PROPOSTAS: às 09:05 horas do dia 29.08.14

LOCAL: [www.compras.rs.gov.br](http://www.compras.rs.gov.br) ou através do "link" no site da CELIC [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br).

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS (Ouvidoria):

Telefone: (0xx51) 3288-1176 ou e-mail: [ouvidoriacelic@sarh.rs.gov.br](mailto:ouvidoriacelic@sarh.rs.gov.br)

REFERENCIAL DE TEMPO: Horário de Brasília (DF)

### 1. DO OBJETO

1.1 Concessão de Uso, a título oneroso, de área interna de 1.675,14 m<sup>2</sup>, para implantação de RESTAURANTE localizada na Av. Borges de Medeiros, nº 1501 no Centro Administrativo Fernando Ferrari – CAFF, no Município de Porto Alegre/RS, **conforme Termo de Referência no Anexo III.**

### 2. DO EDITAL E DO TERMO DE REFERÊNCIA

2.1. O Edital e o Termo de Referência poderão ser solicitados no protocolo da Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos - SARH, na Av. Borges de Medeiros nº 1501-2º andar, nas dependências do Centro Administrativo Fernando Ferrari - CAFF, em Porto Alegre/RS, CEP 90119-900, horário comercial, de segunda a sexta-feira em dias úteis ou no site [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br).

### 3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderá participar desta licitação qualquer pessoa jurídica cujo objeto social seja compatível com o objeto da licitação e que atenda a todas as exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

3.2. Não poderá participar desta licitação, empresa enquadrada em qualquer das seguintes hipóteses:

a) que, direta ou indiretamente, mantenha sociedade ou participação com servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, considerada



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista;

- b) que não atenda as condições estabelecidas neste Instrumento Convocatório ou não apresente documentos nele exigidos;
- c) cujo ramo de atividade não seja compatível com o objeto desta licitação;
- d) que se encontre sob falência, dissolução ou liquidação;
- e) que se encontre inscrita no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CFIL/RS;
- f) que tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, na esfera Federal, Estadual ou Municipal.
- g) cujo administrador, proprietário ou sócio com poder de direção seja familiar (cônjuge, companheiro(a) ou parente em linha reta ou colateral, por consangüinidade ou afinidade, até o terceiro grau, inclusive) de agente público, preste serviços ou desenvolva projeto no Órgão ou Entidade da Administração Pública Estadual em que este exerça cargo em comissão ou função de confiança por meio de: contrato de serviço terceirizado; contratos pertinentes a obras, serviços e à aquisição de bens; ou convênios e os instrumentos equivalentes, conforme Decreto estadual 48.705, de 16 de dezembro de 2011.

3.3. É permitida a participação de empresas estrangeiras desde que apresente Decreto de Autorização para funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir e, ainda, atenda as exigências de habilitação mediante documentos equivalentes, autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos por tradutor juramentado, devendo ter representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

4.1. Os licitantes que declararem, eletronicamente, em campo próprio, quando do envio da proposta inicial, o enquadramento social que trata este item, devidamente comprovado conforme estabelece este instrumento, terão tratamento diferenciado e favorecido nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e Lei Estadual nº 13.706/2011.

4.2. A ausência dessa declaração, neste momento, significará a desistência da microempresa e/ou de empresa de pequeno porte de utilizar-se das prerrogativas a elas concedidas pela Lei Complementar Federal de nº 123/2006.

4.3. Consideram-se empatadas as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que estiverem no limite de até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada, desde que esta não seja microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.4. Ocorrendo o empate, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a microempresa e empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preços inferior a proposta de menor preço apurada no certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos a partir da solicitação do pregoeiro, sob pena de preclusão.

4.5. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, será realizado sorteio para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor lance.

<p>APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC</p> <p>Em ___/___/___ Rubrica _____</p>
---



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



4.6. No caso de não adjudicação ou de não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte serão convocadas as empresas remanescentes, de mesmo enquadramento social, na ordem classificatória, para o exercício de mesmo direito, que se encontrem na situação de empate. Na hipótese de não haver mais empresas de mesmo enquadramento social, o objeto da licitação será adjudicado para a empresa originalmente vencedora.

4.7. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar os documentos de habilitação, mesmo que estes apresentem alguma restrição relativa à regularidade fiscal, sob pena de desclassificação.

4.8. A microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentar documentos com restrições quanto à regularidade fiscal tem assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, a partir da declaração de vencedor da licitação, para apresentar à CELIC as respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4.9. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação da multa de 2% sobre o valor total do contrato, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato.

## **5. DAS IMPUGNAÇÕES**

5.1 Decairá do direito de impugnação dos termos do Edital de Pregão, o licitante que não se manifestar até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da sessão do pregão, apontando as falhas ou irregularidades que o viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

5.2 A impugnação ao Edital deverá ser feita por escrito e entregue no Protocolo da Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos - SARH, na Av. Borges de Medeiros nº 1501- Térreo, nas dependências do Centro Administrativo Fernando Ferrari - CAFF, em Porto Alegre/RS, CEP 90119-900, horário comercial, de segunda a sexta-feira em dias úteis.

5.3 O licitante que apresentar impugnação, deverá encaminhar suas razões fundamentadas ao pregoeiro, que responderá e submeterá a aprovação da Diretora do Departamento de Editais e Padronização da CELIC. A impugnação deverá ser respondida no prazo máximo de até 24 horas antes da abertura do pregão.

5.4 A impugnação feita tempestivamente não impedirá a licitante de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente, nos termos dos § 2º e § 3º, do art. 41 da Lei nº 8.666/93.

4.5 Acolhida a impugnação da licitante contra o instrumento convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

## **6. DAS INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS**

6.1 Quaisquer informações complementares e esclarecimentos relativos ao edital ou ao processo licitatório, deverão ser dirigidos à ouvidoria até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço: [ouvidoriacelic@sarh.rs.gov.br](mailto:ouvidoriacelic@sarh.rs.gov.br).

## **7. DO CREDENCIAMENTO**

<b>APROVADO O TEOR JURÍDICO</b> <b>ASJUR/CELIC</b>
Em ____/____/____ Rubrica _____



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



- 7.1 A empresa interessada em participar como licitante deverá protocolar a documentação acompanhada do pedido de credenciamento junto a Seção de Cadastro da CELIC, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data aprazada para a abertura da sessão pública.
- 7.2 O credenciamento do licitante será efetuado através do preenchimento de formulário eletrônico disponível no site [www.celic.rs.gov.br](http://www.celic.rs.gov.br).
- 7.3 Para a liberação da senha eletrônica, o licitante deverá apresentar os documentos arrolados no item nº 1 – Documentos para Credenciamento, Anexo I.
- 7.4 Em caso de substituição do representante da empresa, para a liberação da senha eletrônica ou renovação do credenciamento, deverão ser apresentados os documentos elencados nas alíneas “a”, “e” e “h”, do item nº 1 – Documentos para Credenciamento, Anexo I.
- 7.5 O credenciamento da licitante implica a responsabilidade legal dos atos inerentes à licitação e, na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 7.6 O uso da senha de acesso, pela licitante, é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Companhia de Processamento de Dados do Estado do Rio Grande do Sul - PROCERGS ou à CELIC, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da mesma, ainda que por terceiros.
- 7.7 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente a Seção de Cadastro da CELIC, para imediato bloqueio de acesso. A solicitação de nova senha se dará através do provedor do sistema.

## **8. DO CANCELAMENTO DA SENHA OU TROCA DE USUÁRIO**

8.1 Para cancelar a senha ou encaminhar troca de usuário, o licitante deverá solicitar na Divisão de Cadastro da CELIC até 2(dois) dias úteis anterior a data da sessão do pregão.

## **9. DA PROPOSTA**

9.1 Os interessados, a partir das 10 horas do dia da publicação do Aviso da Licitação no Diário Oficial do Estado, deverão anexar em arquivo no sistema eletrônico, a proposta de preços contendo os seguintes itens:

- a) Descrição detalhada do objeto da licitação;
- b) Indicação do valor em real, com valores totais por lote. Caso haja diferença entre os valores expressos em algarismo e por extenso, considerar-se-á o último;
- c) A proposta inicial de preços prevista no edital deverá ser encaminhada em formulário eletrônico específico contendo a razão social, endereço completo, número de CNPJ e estar assinada pela licitante ou seu representante legal, redigida em português de forma clara, não podendo ser manuscrita e nem rasuras ou entrelinhas e incluirá:
- d) Prazo de validade da proposta, o qual não poderá ser inferior a 60(sessenta) dias corridos a contar da data de sua apresentação. Na falta de indicação expressa em contrário, esse será o prazo considerado;

9.2 A proposta final da licitante vencedora, devidamente atualizada, preenchida pela proponente, expresso em moeda corrente nacional, devendo o preço incluir todas as despesas com encargos fiscais, indicando os tributos e suas respectivas alíquotas, comerciais, sociais e trabalhistas, e outros pertinentes ao objeto licitado, contendo ainda o valor total mensal e global,

<b>APROVADO O TEOR JURÍDICO</b> <b>ASJUR/CELIC</b>
Em ____/____/____ Rubrica _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



**deverá ser encaminhada eletronicamente** juntamente com os documentos de habilitação, conforme descrito nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d” do item 8.1.

9.3 A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

9.4 Apenas os licitantes que, previamente manifestarem eletronicamente, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento as exigências de habilitação previstas no edital, e enviarem as propostas de preços poderão participar das fases subseqüentes deste certame.

9.5 O não atendimento do item acima ensejará a desclassificação da proposta no sistema, com automático impedimento da participação na disputa.

9.6 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

9.7 Após a abertura da sessão não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

9.8 O descumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no art. 28 da Lei nº 13.191 / 2009.

9.9 Cabe ao licitante interessado em participar do pregão eletrônico acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

## 10. DA HABILITAÇÃO

10.1 Para fins de habilitação, o autor da melhor proposta deverá apresentar os documentos elencados no Anexo I, item nº 2 – Documentos para Habilitação.

10.2 O Certificado de Fornecedor do Estado - CFE e respectivo Anexo, emitido na **família 112**, correspondente ao objeto licitado, **substitui os documentos de habilitação que nele constarem, arrolados no Anexo I, item nº 2;**

10.3 Os documentos de habilitação ou o CFE, e a proposta final, **deverão ser enviados eletronicamente**, após a solicitação do pregoeiro, no prazo máximo de 1 (uma) hora a contar do encerramento da sessão pública virtual. **Os documentos devem provar a habilitação do licitante no dia da abertura da sessão pública.**

10.4 Os documentos originais ou cópias autenticadas dos documentos enviados eletronicamente e a proposta final assinada e atualizada deverão ser entregues no prazo máximo de 03(três) dias úteis, contados da data de encerramento da sessão pública.

## 11. DA SESSÃO DO PREGÃO

11.1 A participação dos interessados, no dia e hora fixados no preâmbulo deste Edital, dar-se-á por meio de digitação da senha privativa do licitante e subseqüente encaminhamento da proposta de preços com valores expressos na moeda oficial do Brasil, exclusivamente por meio eletrônico.

11.2 A partir do horário previsto neste edital, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas em perfeita consonância com as especificações e condições de fornecimento detalhadas neste edital.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



11.3 O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital, anexando cópia das mesmas ao processo licitatório.

11.4 A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

11.5 As informações das propostas classificadas, contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na internet.

11.6 O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

11.7 Classificadas as propostas, dar-se-á início a etapa competitiva, onde será considerado como primeiro lance a proposta inicial de maior lance. Em seguida, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.8 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação.

11.9 O licitante somente poderá oferecer lance superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

11.10 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

11.11 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do maior lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

11.12 A etapa de lances da sessão pública, prevista no edital, será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá um período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção dos lances.

11.13 Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital. A negociação poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.14 O pregoeiro anunciará o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação direta e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de maior valor.

11.15 No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção de lances. O pregoeiro retomará sua atuação, quando possível, sem prejuízo dos atos realizados.

11.16 Quando a desconexão persistir por mais de 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, via endereço eletrônico utilizado para divulgação.

11.17 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

<p>APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC</p> <p>Em ____/____/____ Rubrica _____</p>
--



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



## 12. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

12.1 As propostas das licitantes, apresentadas de acordo com as especificações e exigências deste edital, serão julgadas pelo **MENOR PREÇO DO LOTE, respeitando os unitários** e classificadas pela ordem crescente dos preços propostos.

12.2 O objeto será licitado levando-se em consideração os preços da refeição na modalidade por quilograma;

12.3 Considerando-se que a refeição será servida na forma de buffet, a comida deverá ser devidamente pesada e cobrada conforme a massa constatada na balança – preço por quilo da refeição do sistema “self-service” – PSF.

12.4 A modalidade por quilograma não poderá ser superior a R\$......

12.5 A partir de 500g (quinhentos gramas), a refeição deverá ser fornecida a preço fixo (buffet livre), cujo valor será aquele equivalente a 500g (quinhentos) gramas de alimento.

<b>REFEIÇÕES</b>		
Descrição	Preço máximo por quilograma	Preço máximo do buffet livre
Refeição servida na forma de buffet deverá ser devidamente pesada e cobrada por Kg de alimento, sendo que, a partir de 500g a refeição deverá ser fornecida a preço fixo (buffet livre), cujo valor será aquele equivalente a 500g de alimento.	<b>R\$ 31,47</b>	<b>R\$ 15,73</b>

## 13. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

13.1 Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e verificará a habilitação do licitante.

13.2 Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias ou recusar-se a assinar o contrato, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital. Nesta etapa, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtida melhor proposta.

13.3 As licitantes remanescentes convocadas ficam obrigadas a atender a convocação e a assinar o contrato respectivo, no prazo fixado pela Subsecretaria da Administração Central de Licitações- **CELIC**, ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis no caso de recusa ou de não atendimento das condições de habilitação;

13.4 Será declarado vencedor, o licitante que atender as exigências deste Instrumento e que for detentor do lance de maior preço, ofertado eletronicamente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



#### 14. DOS RECURSOS

14.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, em formulário eletrônico específico, com registro em ata da síntese das suas razões.

14.2 Será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da declaração de vencedor, para o licitante interessado apresentar suas razões fundamentadas, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a contar ao término daquele prazo, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

14.3 A falta de manifestação motivada e imediata do licitante quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

14.4 A petição de recurso dirigida à autoridade competente deverá ser fundamentada e **encaminhada eletronicamente**.

14.5 O recurso somente será conhecido pela autoridade competente, se estiver fundamentado conforme as razões manifestadas no final da sessão pública e será submetido ao julgamento da autoridade competente da CELIC.

14.6 O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

#### 15. DA ADJUDICAÇÃO

15.1 O objeto será adjudicado pelo pregoeiro, quando não houver recurso.

15.2 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, após consulta e verificação de inexistência de inscrição no CFIL/RS, adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

15.3 A licitante vencedora terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da convocação para assinatura do termo de contrato ou retirar a autorização de fornecimento junto ao ÓRGÃO CONTRATANTE.

#### 16. DAS PENALIDADES

16.1 No caso de infringência aos regramentos deste certame, uma vez não sendo considerada satisfatória a justificativa apresentada pelo licitante, ser-lhe-ão aplicadas penalidades em relação à sua participação em licitações, sem prejuízo das demais sanções estabelecidas no artigo 87 da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, bem como no Decreto Estadual nº 42.250 de 19 de maio de 2003, e art. 28 da Lei 13.191/99, tudo em consonância com as situações e os prazos abaixo indicados.

16.2 Advertência por escrito;

16.3 Multa de 10% (dez por cento) sobre o(s) valor(es) da proposta, nos casos do(s) licitante(s) vencedor(es) que chamado(s) para assinar o contrato, não comparecer(em), podendo a CELIC convocar o(s) licitante(s) remanescente(s), respeitada a ordem de classificação, e promover contra o licitante faltoso a competente ação civil para ressarcir o Estado dos prejuízos causados.

16.4 Suspensão, sendo descredenciado e ficando impedido de licitar e de contratar com o Estado do Rio Grande do Sul, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais, o licitante que:



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



- a) convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato;
- b) deixar de entregar documentação exigida neste edital;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) não manter a proposta;
- e) comportar-se de modo inidôneo;
- f) fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal.

16.5 Declaração de Inidoneidade para licitar com a Administração Pública Estadual, nos casos de não reabilitação da situação de suspensão, além do integral ressarcimento à administração estadual pelos prejuízos causados e o cumprimento de pena ou sua absolvição, se for o caso, de acordo com o descrito no artigo 87 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e do inciso II do § 2º do art. 8º do Decreto nº 42.250/03.

16.6 As sanções de suspensão e de declaração de inidoneidade levam à inclusão do licitante no CFIL/RS.

16.7 O saneamento integral, pelo licitante, da inadimplência ou a sua reabilitação das demais irregularidades que deram origem a sua inclusão no CFIL/RS, determinará a sua imediata exclusão do Cadastro pelo Ordenador de Despesa competente e o restabelecimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, observado o prazo de cumprimento de suspensão imposto anteriormente.

16.8 A aplicação de sanções não exime o licitante da obrigação de reparar os danos, perdas ou prejuízos que sua conduta venha a causar ao Estado.

## **17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

17.1 Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

17.2 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

17.3 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

17.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

17.5 Este Edital e seus anexos, bem como a proposta vencedora, farão parte integrante do instrumento de contrato, como se nele estivessem transcritos.

17.6 Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

17.7 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Competente:

- a) promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, sendo vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta;
- b) convocar as licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas;
- c) determinar prazo para atendimento, pelos licitantes, de esclarecimentos adicionais, sob pena de desclassificação ou inabilitação.

17.8 Aos casos omissos aplicam-se as disposições constantes na Lei Estadual nº 13.191/2009 e Federal nº 8.666/1993.

<b>APROVADO O TEOR JURÍDICO</b> <b>ASJUR/CELIC</b>
Em ____/____/____ Rubrica _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



17.9 Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Alegre, para dirimir questões relativas ao presente Edital, com exclusão de qualquer outro.

**17.10 São partes integrantes deste Edital**

Anexo I – Documentos para credenciamento e para habilitação

Anexo II- Termo de contrato

Anexo III- Termo de Referência

Anexo IV – Relação do Patrimônio do Restaurante

Anexo V – Planilha de Formação de Preços

Anexo VI- Declaração de que não emprega menor

Porto Alegre, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014.

Pregoeiro(a)

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



## **ANEXO I**

### **1 – DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO**

- a) cópia da Cédula de Identidade dos responsáveis legais;
- b) cópia do CNPJ da empresa;
- c) registro na Junta Comercial da Firma (Empresário Individual); Estatuto Social e Última Ata de Eleição dos Administradores, devidamente publicada (Sociedade Anônima); Contrato Social e alterações registradas na Junta Comercial (Sociedade Empresária Limitada);
- d) alvará de localização e funcionamento em vigor na data de sua apresentação expedido pela Prefeitura Municipal da jurisdição fiscal da matriz da Pessoa Jurídica ou das filiais que pretendam promover o faturamento e a entrega dos materiais;
- e) procuração comprovando poderes para exercer direitos e assumir obrigações em nome da empresa, caso o responsável não esteja contemplado no Contrato Social ou Estatuto Social;
- f) 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 exigir;
- g) Termo de liberação de senha eletrônica;
- h) endereço eletrônico na INTERNET, para contato com o pregoeiro.

### **2 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**

- a) prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débito relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitidas em conjunto pela Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);
- b) prova de regularidade com a Fazenda Estadual da sede do licitante, bem como com a Secretaria da Fazenda do Estado do Rio Grande do Sul, mediante apresentação da Certidão de Situação Fiscal, independente da localização da sede ou filial do licitante;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede do licitante;
- d) prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS-CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal na sede da licitante;
- e) regularidade perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, mediante apresentação da Certidão de Débito relativa às Contribuições Previdenciárias, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.
- f) prova de regularidade trabalhista mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida pela Justiça do Trabalho.
- g) declaração de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, (modelo em Anexo);
- h) Registro da licitante em Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, conforme Lei Federal nº 6.583/78, Decreto Federal nº 84.444/80, Lei Federal nº 6.839/80 e resolução CRN nº 378/05. O visto no Conselho Regional de Nutricionistas para empresas não domiciliadas no Estado será exigido por ocasião da assinatura do contrato.

<p>APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC</p> <p>Em ____/____/____ Rubrica _____</p>
--



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



- i) Prova da empresa possuir, em seu quadro funcional, profissional de nível superior devidamente registrado em Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de responsabilidade técnica;
  - i.1) A prova de que o profissional é detentor de responsabilidade técnica será feita através de atestado devidamente registrado em Conselho Regional de Nutricionistas fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.
  - i.2) A prova de a empresa possuir, em seu quadro funcional, profissional com formação em NUTRIÇÃO será feita, em se tratando de sócio da empresa, através de apresentação do contrato social. No caso de empregado, mediante cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS).
- j) Prova de qualificação técnica, mediante apresentação de comprovante de aptidão para prestação de serviço pertinente e compatível com o objeto da licitação, por intermédio de atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado.
- k) Declaração da empresa licitante de que visitou o local designado, com pleno conhecimento da área para realização dos serviços objeto do certame e de ciência das condições do imóvel e dos equipamentos disponibilizados pela Administração Pública;
- l) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, acompanhada da Análise Contábil da Capacidade Financeira de Licitante - ACF (modelo em anexo), preenchido nos termos do Decreto estadual nº 36.601, de 10-04-1996, ou Certificado de Capacidade Financeira Relativa de Licitantes emitida pela Contadoria e Auditoria-Geral do Estado – CAGE, disponível no site [www.sefaz.rs.gov.br](http://www.sefaz.rs.gov.br);
- m) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor do Foro da sede da matriz da Pessoa Jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.
- n) Cópia do enquadramento como microempresa – ME ou empresa de pequeno porte – EPP autenticada pela Junta Comercial, se for o caso.
- o) A licitante interessada em participar desta Concorrência poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços, até o último dia útil que anteceder a data fixada no preâmbulo deste Edital para o recebimento e abertura dos envelopes Documentação e Proposta, com o objetivo de se inteirar das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento de horário junto ao Departamento de Administração do CAFF, através do telefone (51) 3288.1220.
  - o.1) Não será fornecido declaração de vistoria para o licitante.
  - o.2) O licitante deverá apresentar Declaração de Conhecimento do Serviço a ser Prestado.

<b>APROVADO O TEOR JURÍDICO</b> <b>ASJUR/CELIC</b>
Em ____/____/____ Rubrica _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



ANEXO II  
TERMO DE CONTRATO

Contrato celebrado entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio do(a) .... (órgão), ... (ou entidade), sito no(a) ... (endereço), representado neste ato pelo ..... (nome do representante), doravante denominado CONCEDENTE, e ..... (pessoa jurídica), sito no(a) .... (endereço), inscrito no Ministério da Fazenda sob o nº .... (nº do CNPJ), representada neste ato por ..... (representante da CONCESSIONÁRIA), inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº .... (nº do CPF), doravante denominada CONCESSIONÁRIA, para a execução do objeto descritos na Cláusula Primeira – Do Objeto.

O presente contrato tem seu respectivo fundamento e finalidade na consecução do objeto contratado, descrito abaixo, constante do expediente administrativo nº \_\_\_\_\_, PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/CELIC/2014, regendo-se pela Lei Estadual nº 13.191/2009, subsidiada pelas normas da Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Estadual nº 11.389/1999, Decreto Estadual nº 42.250/2003, Decreto Estadual nº 42.020/2002, pelo Decreto Estadual nº 42.434/2003, Decreto Estadual nº 45.273/2007, Decreto Estadual nº 45.744/2008, e legislações posteriores, as quais as partes sujeitam-se a cumprir, sob os termos e condições estabelecidas nas seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA 1. DO OBJETO**

1.1. Concessão de Uso, a título oneroso, de área interna de 1.675,14 m<sup>2</sup>, para implantação de RESTAURANTE localizada na Av. Borges de Medeiros, nº 1501 no Centro Administrativo Fernando Ferrari – CAFF, no Município de Porto Alegre/RS, **conforme Termo de Referência no Anexo III.**

**CLÁUSULA 2. DO PREÇO**

2.1. O preço cobrado pela CONCEDENTE, a título de concessão de uso, será de R\$ 16.600,00 (dezesesseis mil e seiscentos reais), além das taxas de água e luz.

2.2. O preço final cobrado pela CONCESSIONÁRIA, por almoço, será de R\$.....(.....)

**CLÁUSULA 3. DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS**

3.1 O reajuste do preço do valor da refeição fornecida nas opções *buffet por quilo e buffet livre* será precedido de demonstração analítica do aumento ou diminuição dos custos de acordo com Planilha de Custos e Formação de Preços, justificados e comprovados. Esta solicitação de reajuste não poderá ser demandada em prazo inferior a 01 (um) ano do início da vigência do contrato ou da última repactuação, respeitando esta mesma periodicidade entre cada solicitação.

3.2 Caberá à parte interessada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.

**CLÁUSULA 4. DOS PRAZOS**

4.1 O prazo para o início da CONCESSÃO é de até **05 (cinco) dias** a contar da data de recebimento de sua Autorização, emitida pela SARH.

APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC
Em ____/____/____ Rubrica _____



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



4.2 A autorização de serviço somente poderá ser emitida após a publicação da súmula do contrato no Diário Oficial do Estado.

4.3 O prazo de duração desta contratação será de **12 (doze) meses**, a contar da data da publicação da súmula do contrato, podendo ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, através do respectivo termo aditivo, nos termos do que dispõe o art. 57 inciso II da Lei federal 8.666/93 e legislação pertinente.

#### **CLÁUSULA 5. DO PAGAMENTO**

5.1 O pagamento deverá ser efetuado pelo CONCESSIONÁRIO, até o quinto dia útil do mês subsequente ao vencimento, através de Guia de Arrecadação-GA, a quantia mensal de R\$ 16.600,00 (dezesesseis mil e seiscentos reais) a título de valor retributivo pelo uso do bem.

5.2 O pagamento a ser efetuado pelo CONCESSIONÁRIO, até o último dia útil do mês subsequente, através de Guia de Arrecadação-GA, referente a taxa de luz e de água.

5.3 A GA é gerada através da Internet, disponível no site da Secretaria da Fazenda ([www.sefaz.rs.gov.br](http://www.sefaz.rs.gov.br)) Auto Atendimento - Público em Geral - Guias de Arrecadação - Demais códigos de Arrecadação.

#### **CLÁUSULA 5. DAS BENFEITORIAS**

5.1 O concessionário, às expensas próprias, no prazo de até 30 dias, a contar da data da autorização para o início da concessão, deverá efetuar todas as reformas necessárias para uso do restaurante, inclusive realizando benfeitorias úteis e necessárias, as quais se incorporarão automaticamente ao patrimônio público, para exploração de sua atividade comercial, além de obedecer rigorosamente às exigências dos poderes públicos para o perfeito funcionamento do estabelecimento.

5.2 A realização de quaisquer benfeitorias, obras e alterações só poderão ser realizadas com autorização expressa e por escrito da CONCEDENTE.

#### **CLÁUSULA 7. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

7.1 A CONTRATADA deverá prestar garantia por uma das modalidades previstas no art. 56, § 1º, da Lei federal nº 8.666/93, correspondente a **0,5%** (zero virgula cinco) por cento do **VALOR PRESUMIDO DO FATURAMENTO ANUAL – VPFA**, calculado conforme a fórmula descrita abaixo:

**VPFA=[(1000 refeições/dia x valor) x20x12**      Onde: **VPFA** = Valor Presumido do Faturamento Anual;

**REFEIÇÃO/DIA** = Valor cotado para o buffet livre;

**12** = período contratual (meses);

**20** = média mensal de dias úteis.

7.2 Se a garantia for prestada em moeda corrente nacional, quando devolvida deverá sofrer atualização monetária pelo IGPM, a contar da data do depósito até a da devolução.

#### **CLÁUSULA 8. DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES**

Subsecretaria da Administração Central de Licitações – CELIC - Av. Borges de Medeiros nº 1501-2º andar - Centro Administrativo Fernando Ferrari - Porto Alegre/ RS – Brasil CEP 90119-900 Fone (51) 32881160.

14

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC

Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



## 8.1. Dos Direitos

### 8.1.1 Da CONCEDENTE:

#### 8.1.1.1 perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionados; e

8.1.1.2 Designar empregados para fiscalizar o cumprimento das cláusulas contratuais, notadamente as condições de conservação e segurança, considerando a redação expressa no artigo 67 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

8.1.2. Do CONCESSIONÁRIO: receber a área descrita no Objeto deste contrato, nas condições em que se encontram.

## 8.2. Das Obrigações

### 8.2.1. Do CONCEDENTE:

8.2.1.1 Dar CONCESSÃO de uso ao CONCESSIONÁRIO, para a exploração da área descrita no Objeto; e

8.2.1.2 Emitir, após cumpridas todas as exigências deste contrato, formalmente, autorização para funcionamento do objeto do presente contrato.

8.2.1.3 Fazer a vistoria da área concedida quando da devolução por parte do CONCESSIONÁRIO para fins de cumprimento do disposto no subitem 8.2.2.11.

### 8.2.2. Do CONCESSIONÁRIO:

8.2.2.1 Obrigar-se a providenciar seguro com integral cobertura para eventuais acidentes envolvendo o objeto licitado;

8.2.2.2 Atender com elevado padrão, mantendo em serviço, sempre, número suficiente de empregados.

8.2.2.3 Conservar e manter a área permitida em perfeitas condições de funcionamento, conservação, limpeza, segurança e higiene;

8.2.2.4 Não realizar obras ou benfeitorias, nem transferir a presente CONCESSÃO a terceiros sem que haja autorização expressa e por escrito da CONCEDENTE;

8.2.2.5 Respeitar e cumprir integralmente o horário de funcionamento, diariamente, ficando proibido o funcionamento dos serviços objeto da presente licitação, fora das condições aqui estipuladas, salvo em casos excepcional devidamente autorizado pela CONCEDENTE.

8.2.2.6 Instalar, às expensas próprias, na área para esse fim destinada, todo o equipamento - máquinas, móveis e utensílios ou benfeitorias e instalações fixas que venham a ser construídas - necessários e indispensáveis ao funcionamento do objeto licitado, de acordo com projetos (desenhos, detalhes e orçamentos) aprovados pela CONCEDENTE, no prazo de até 30 (trinta) dias a contar da data da autorização para início da CONCESSÃO, os quais poderão ser retirados pelo CONCESSIONÁRIO, desde que não afetem a estrutura e substância do imóvel, correndo por conta do CONCESSIONÁRIO as despesas com remoção e o risco pelo seu levantamento.

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

8.2.2.8 Apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor pertinente ao objeto e às obrigações assumidas na presente licitação, bem como, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais;

8.2.2.9 Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais, previdenciárias, trabalhistas e comerciais decorrentes da execução do presente contrato;

APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC
Em ____/____/____ Rubrica _____



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



8.2.2.10 Restituir a área permitida em perfeitas condições, pintadas e com reparação de quaisquer danos ou estragos verificados, findo ou rescindido o contrato.

8.2.2.11 A inadimplência do CONCESSIONÁRIO, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais, não transfere à CONCEDENTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

8.2.2.12 Responder diretamente por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vierem a causar à CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução do contrato, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

8.2.2.13 A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir a CONCEDENTE o valor do consumo de água, através de leitura realizada em relógio medidor instalado junto ao prédio da Secretaria da Educação;

8.2.2.14 Pagar mensalmente, através de guia de arrecadação com código especial, junto ao Bannisul, taxa de água, conforme leitura realizada no medidor supra referido, até 72 horas após a notificação expedida pela Divisão de Finanças do Departamento Administrativo;

8.2.2.15 Atender integralmente ao Termo de Referência no Anexo III.

#### **CLÁUSULA 9. DA INEXECUÇÃO DO CONTRATO**

9.1 A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, previstos no art. 77 da Lei federal nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA 10. DA RESCISÃO**

10.1 Este contrato poderá ser rescindido de acordo com art. 79, Lei federal nº 8.666/93.

10.2 O presente contrato poderá ser denunciado a qualquer tempo por interesse administrativo, sem que caiba a qualquer título, indenização ou compensação pela rescisão do contrato.

10.3 Também durante a vigência deste instrumento, ficará sujeito o CONCESSIONÁRIO se der lugar à rescisão, a indenizar a CONCEDENTE em tantas vezes o valor mensal quantos forem os meses que faltarem para o término do contrato, considerando como base de cálculo o valor mensal vigente à época da rescisão.

#### **CLÁUSULA 11. DAS PENALIDADES E DAS MULTAS**

11.1 No caso de infringência aos regramentos deste contrato, uma vez não sendo considerada satisfatória a justificativa apresentada pela CONCESSIONÁRIA, ser-lhe-ão aplicadas penalidades, sem prejuízo das demais sanções estabelecidas artigo 87 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, artigo 28 da Lei Estadual nº 13.191, de 30 de junho de 2009, bem como Decreto estadual nº 42.250, de 19 de maio de 2003, tudo em consonância com as situações e os prazos abaixo indicados.

11.1.1 Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades;

11.1.2 Multas sobre o valor total atualizado do contrato:

a) De **0,5 %** (zero, cinco por cento) por dia de atraso que exceder o prazo fixado para pagamento do valor retributivo mensal, até o limite máximo de 10% (dez por cento) do valor da obrigação;

<b>APROVADO O TEOR JURÍDICO</b> <b>ASJUR/CELIC</b>
Em ____/____/____ Rubrica _____



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



b) descumprimento de cláusula contratual ou norma de legislação pertinente, inexecução parcial, execução imperfeita ou negligência na execução do objeto contratado: 5% (cinco por cento);

c) inexecução total do acordo: 10% (dez por cento).

10.1.2.1 As multas moratórias previstas nos itens acima são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

11.1.2.2 A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% (trinta por cento), sem prejuízo da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual.

11.1.3 Suspensão, sendo descredenciado e ficando impedido de licitar e de contratar com o Estado do Rio Grande do Sul, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais, o licitante que:

a) ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

b) falhar ou fraudar na execução do contrato;

c) comportar-se de modo inidôneo;

d) fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal.

11.1.3.1 A suspensão temporária ensejará a rescisão imediata do contrato pelo Ordenador de Despesas.

11.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, feita pelo Secretário de Estado, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.2 Para aplicação da penalidade de inidoneidade o prazo de defesa prévia do interessado será de 10 (dez) dias a contar da abertura de vista.

11.3 Para aplicação das demais penalidades, o prazo de defesa prévia do interessado será de 5 (cinco) dias úteis a contar da abertura de vista.

10.4 Das penalidades de que trata esta cláusula cabe recurso ou pedido de representação no prazo de 5 (cinco) dias úteis, bem como pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis, conforme o caso.

11.5 A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções e não terá caráter compensatório.

11.6 A aplicação de sanções não exime a CONCESSIONÁRIA da obrigação de reparar danos, perdas ou prejuízos que a sua conduta venha a causar ao Estado.

11.7 As multas deverão ser recolhidas, por guia de arrecadação, código ....., conforme disposto no Decreto nº 46.566/2009, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da intimação da CONCESSIONÁRIA.

## **CLÁUSULA 12. DA RESPONSABILIDADE CIVIL**

12.1 A CONCESSIONÁRIA se responsabilizará civilmente por todos os danos causados nas dependências do objeto da licitação, consoante artigo 927 do Código Civil.

## **CLÁUSULA 13. DA EFICÁCIA**

13.1 O presente contrato somente terá eficácia após publicada a respectiva súmula no Diário Oficial do Estado.

<b>APROVADO O TEOR JURÍDICO</b> <b>ASJUR/CELIC</b>
Em ____/____/____ Rubrica _____



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



**CLÁUSULA 14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1 Fica eleito o Foro de Porto Alegre para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente contrato.

14.2 E, por estarem as partes justas e contratadas, assinam o presente Contrato em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Porto Alegre, de 2014.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

Testemunhas.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



### ANEXO III

#### TERMO DE REFERÊNCIA

**Assunto:** Abertura de Procedimento Licitatório para a Concessão de Uso de Espaço Físico localizado no Centro Administrativo Fernando Ferrari – CAFF, para implantação de Restaurante.

#### 1. OBSERVAÇÕES GERAIS

A implantação de um restaurante no CAFF tem como objetivo principal produzir um local qualificado, onde os servidores, além de adquirirem almoço, também possam desfrutar de um ambiente que lhes proporcionem momentos de descontração e relaxamento. A implantação de um novo restaurante integra um conjunto de ações que a Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos está desenvolvendo no Centro Administrativo Fernando Ferrari – CAFF, com vistas à valorização do servidor.

#### 2. DO OBJETO

2.1 Concessão de Uso de área interna de 1.675,14 m<sup>2</sup>, para implantação de RESTAURANTE, localizada na Av. Borges de Medeiros, nº 1501 e para atendimento do público do Centro Administrativo Fernando Ferrari – CAFF.

2.2 A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para implantação e exploração comercial de RESTAURANTE, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pelo CONCESSIONÁRIO para outras finalidades.

2.3 A concessão das dependências constantes do item anterior implica, obrigatoriamente, completar os equipamentos faltantes para o perfeito e regular funcionamento do restaurante.

2.4 O concessionário, às expensas próprias, no prazo de até 30 dias, a contar da data da autorização para o início da concessão, deverá efetuar todas as reformas necessárias para uso do restaurante, inclusive realizando benfeitorias úteis e necessárias, as quais se incorporarão automaticamente ao patrimônio público, para exploração de sua atividade comercial, além de obedecer rigorosamente às exigências dos poderes públicos para o perfeito funcionamento do estabelecimento.

#### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC
Em ___/___/___ Rubrica _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



O presente descritivo técnico tem por objetivo a contratação de empresa de alimentação para preparo e fornecimento de refeições na modalidade buffet por quilo e livre, nas dependências do Centro Administrativo Fernando Ferrari – CAFF, localizado na Av. Borges de Medeiros, nº 1501.

### 3.1. Descrição dos Serviços

Preparo e fornecimento de refeições na modalidade buffet por quilo e livre, incluindo matéria prima total, mão de obra especializada e transporte necessário.

### 3.2. Dos Equipamentos

A empresa contratada fornecerá toda a matéria prima, mão de obra especializada e transporte necessário para a execução do objeto contratado, além dos equipamentos necessários para o pleno funcionamento do restaurante.

### 3.3. Prazo de Execução

O prazo de execução dos serviços é de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de cinco anos.

### 3.4. Recursos Humanos Utilizados

3.4.1 Ter qualificação para o exercício das atividades objeto da contratação;

3.4.2 A contratada deverá apresentar, no momento da assinatura do contrato, documentação relativa à qualificação técnica dos empregados, através de comprovação de experiência profissional na área de atuação;

3.4.3 Acatar as ordens e instruções emanadas da FISCALIZAÇÃO da presente Concessão;

3.4.4 Pertencer ao quadro de empregados da Concessionária;

3.4.5 A equipe da Concessionária não poderá executar serviços de qualquer natureza para terceiros na área do CAFF;

3.4.6 Não será permitida a permanência de parentes ou amigos de empregados nos locais onde estão sendo executados os serviços;

3.4.7 A Concessionária deverá dispor de uma nutricionista (RT – Responsável Técnico) habilitada com registro no Conselho Regional de Nutrição, com poderes para representá-la.

### 3.5. Da Vistoria/Declaração de Conhecimento do Serviço a ser Prestado

3.5.1. A licitante interessada em participar desta Concorrência poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços, até o último dia útil que anteceder a data fixada no preâmbulo deste Edital para o recebimento e

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



abertura dos envelopes Documentação e Proposta, com o objetivo de se inteirar das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento de horário junto ao Departamento de Administração do CAFF, através do telefone (51) 3288.1220.

3.5.2. Não será fornecido declaração de vistoria para o licitante.

3.5.3. O licitante deverá apresentar Declaração de Conhecimento do Serviço a ser Prestado.

### 3.6. Atividades de Fiscalização

#### 3.6.1. Pela Concedente:

3.6.1.1 A Direção do Departamento de Administração do CAFF (DCAFF/SARH) terá plenos poderes para atuar como GESTORA E FISCALIZADORA do presente contrato, bem como acompanhar a execução dos serviços;

3.6.1.2 Agir e decidir, inclusive, para rejeitar os serviços executados em desacordo com os encargos constantes deste memorial de Especificações dos Serviços;

3.6.1.3 A FISCALIZAÇÃO terá plenos poderes para glosar ocorrências que venham a refletir nos valores correspondentes ao ressarcimento por danos ao CAFF, serviços não executados pela Concessionária ou considerados insatisfatórios;

3.6.1.4 Transmitir suas ordens e instruções por escrito, salvo em situações de urgência ou emergência, sendo, nestas hipóteses, reservado à Concessionária o direito de solicitar da FISCALIZAÇÃO, por escrito, a posterior confirmação de ordens ou instruções verbais recebidas;

3.6.1.5 Realizar inspeções periódicas nos locais e serviços, sendo que qualquer providência por parte da Concessionária deverá a ela ser transmitida, através de comunicação verbal ou escrita, conforme o caso para atendimento imediato ou no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;

3.6.1.6 Ordenar a imediata retirada do local do empregado da Concessionária que embaraçar ou dificultar sua ação fiscalizadora, ou cuja permanência julgar inconveniente;

3.6.1.7 No exercício de suas atribuições fica assegurado à FISCALIZAÇÃO, sem restrição de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos e informações julgadas necessárias, relacionados com os serviços contratados;

3.6.1.8 A FISCALIZAÇÃO será rígida quanto à cobrança do efetivo cumprimento de cada item das Especificações dos Serviços, na eventual hipótese de não cumprimento de um item, a contratada será automaticamente enquadrada nas cominações existentes no termo de contrato.

APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC
Em ___/___/___ Rubrica _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



3.6.1.9 A ação ou omissão total ou parcial, da FISCALIZAÇÃO, não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

**3.6.2. Pela Concessionária:**

3.6.2.1. As atividades de fiscalização da Concessionária deverão ser executadas através de preposto, o qual será apresentado previamente à CONTRATANTE e, posteriormente designação por escrito. Em caso de sua falta ou impedimento, o mesmo deverá ser substituído por outro, cujo nome será também comunicado à Concedente;

3.6.2.2 Manter contato permanente com a FISCALIZAÇÃO através de seu preposto, para a solução dos problemas que eventualmente surgirem;

3.6.2.3 Observar o fiel cumprimento das especificações técnicas;

3.6.2.4 Proceder a eventuais substituições de seus empregados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

3.6.2.5 Manter no local da prestação dos serviços um relatório diário de ocorrências, onde serão registrados pelas partes contratantes quaisquer fatos conflitantes relativos aos serviços contratados. Os registros feitos receberão o visto do preposto da Concessionária e da Concedente e servirão para subsidiar a avaliação dos serviços prestados;

3.6.2.6 A omissão, ainda que eventual, da Concedente no desempenho de suas atribuições, não eximirá a Concessionária da responsabilidade pela perfeita execução dos serviços contratados;

**3.7. Obrigações da Concedente:**

3.7.1. Facilitar aos empregados da Concessionária acesso às áreas onde serão executados os serviços, desde que os mesmos estejam devidamente identificados com crachá e uniforme fornecido pela Concessionária, de acordo com as normas da FISCALIZAÇÃO;

3.7.2 Dar concessão de uso ao concessionário, para exploração da área descrita no objeto;

3.7.3 Emitir, depois de cumpridas todas as exigências do contrato, formalmente, autorização para funcionamento do objeto do presente contrato.

**3.8. Obrigações da Concessionária:**

3.8.1. Atender com elevado padrão, mantendo em serviço, sempre, número suficiente de empregados;

3.8.2. Conservar e manter a área concedida em perfeitas condições de funcionamento, conservação, limpeza, segurança e higiene, o mesmo em relação aos bens pertencentes ao DCAFF dos quais se torna responsável;

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



- 3.8.3. Pagar mensalmente a taxa de luz e de água, nos termos fornecidos pelos respectivos medidores, no prazo de 72 horas da notificação pelo CONCEDENTE;
- 3.8.4. Não realizar obras ou benfeitorias, nem transferir a presente concessão a terceiros, sem que haja autorização expressa e por escrito do concedente;
- 3.8.5. Respeitar e cumprir integralmente o horário de funcionamento, ficando proibido o funcionamento dos serviços objeto da presente licitação, fora das condições estipuladas, salvo em casos excepcionais devidamente autorizados pela concedente;
- 3.8.6. Instalar, às expensas próprias, na área para esse fim destinada, todo equipamento (máquinas, móveis e utensílios ou benfeitorias e instalações que venham a ser construídas) necessário e indispensável ao funcionamento do objeto licitado, mediante prévia aprovação da concedente, no prazo de até trinta dias a contar da data da autorização para início da concessão, os quais poderão ser retirados pelo concessionário, desde que não afetem a estrutura e substância do imóvel, correndo por conta do concessionário as despesas com remoção e o risco pelo seu levantamento;
- 3.8.7. Em caso de sinistro, arcar com todos os danos que venham a ser causados às dependências, instalações, equipamentos e materiais pertencentes ao CAFF, desde que comprovada sua responsabilidade.
- 3.8.8. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 3.8.9. Apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor pertinente ao objeto e as obrigações assumidas na presente licitação, bem como, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais;
- 3.8.10. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações sociais e trabalhistas de seus empregados;
- 3.8.11. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do presente contrato;
- 3.8.12. Restituir a área permitida em perfeitas condições, pintadas e com reparação de quaisquer danos ou estragos verificados, findo ou rescindido o contrato;
- 3.8.13. Atender com elevado padrão os clientes, mantendo em serviço, sempre, número suficiente de empregados, adequadamente uniformizados e com as credenciais exigidas pela legislação sanitária e trabalhista em vigor;
- 3.8.14. Respeitar e cumprir integralmente o horário de funcionamento estipulado;

<p>APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC</p> <p>Em ___/___/___ Rubrica _____</p>
---



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



- 3.8.15. Efetuar a contratação de seguro das instalações ocupadas, contra furtos, acidentes, incêndios, alagamentos e avarias, em montante que proporcione a plena restauração do ponto e seus acessórios, com a empresa que melhor lhe aprouver, devendo encaminhar cópia da Apólice ao DCAFF em até 60 dias após a publicação da súmula no Diário Oficial do Estado;
- 3.8.16. Trabalhar uniformizado com calçado antiderrapante, jaleco/camisa, calça/saia, avental impermeável, luva descartável, rede para cabelos e máscara descartável. Nos dias de frio podem ser usadas blusas quentes embaixo do uniforme;
- 3.8.17. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições, bem como seus acompanhamentos e complementos, deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estará em perfeitas condições de conservação, higiene, apresentação e dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante ou fornecedor;
- 3.8.18. Nos equipamentos de cozinha do CAFF deverá ser utilizado gás liquefeito de petróleo, adquirido a expensas da CONCESSIONÁRIA;
- 3.8.19. A CONCESSIONÁRIA deverá colocar próximo à saída do refeitório do restaurante café e chá de ervas, em garrafas térmicas, açucareiro e adoçante, copos descartáveis de plástico (50 ml) à disposição dos clientes durante o horário de almoço e sem custo adicional;
- 3.8.20. A reposição dos alimentos/produtos nos balcões/buffet deverá ser feita de forma rápida e eficiente, com uso de touca e luvas especiais (térmicas) para os pratos quentes e de luvas descartáveis para os pratos frios e utensílios;
- 3.8.21. As instalações, móveis e utensílios deverão estar em permanente estado de limpeza, higiene e conservação. Pratos, copos, talheres, logo após o uso, deverão ser lavados e esterilizados de forma que possam ser utilizados dentro dos padrões de higiene e segurança que a prestação do serviço requer;
- 3.8.22. As refeições servidas no buffet deverão ser preparadas em todas as suas etapas, obrigatoriamente na cozinha do restaurante;
- 3.8.23. As saladas cruas somente poderão ser servidas depois de bem lavadas em solução apropriada;
- 3.8.24. É vedado o reaproveitamento de alimentos de qualquer espécie;
- 3.8.25. A comissão de fiscalização poderá fornecer por escrito, sugestões acerca da elaboração dos cardápios, cabendo à contratada justificar por escrito, em caso de discordância;
- 3.8.26. O transporte de alimentos preparados deve estar em conformidade com a legislação vigente;

<b>APROVADO O TEOR JURÍDICO</b> <b>ASJUR/CELIC</b>
Em ____/____/____ Rubrica _____



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



- 3.8.27. Programar a entrada de matéria prima, comunicando tal programação a CONCEDENTE. Todos os gêneros deverão ser fornecidos armazenados em caixas plásticas do tipo monobloc;
- 3.8.28. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes cardápio com preços vigentes e autorizados pela CONCEDENTE;
- 3.8.29. É condição indispensável para que os produtos sejam aceitos pela CONCEDENTE, que constem nas embalagens dos mesmos, o correspondente registro junto aos órgãos oficiais competentes;
- 3.8.30. Colocar no restaurante, às suas expensas, mesas, cadeiras, balcões, banquetas, louças, talheres, bandejas, copos (plástico e vidro) e outros materiais, equipamentos, móveis e insumos necessários ao perfeito funcionamento dos serviços;
- 3.8.31. Manter o bem imóvel, móveis e equipamentos em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, realizando sua limpeza diariamente e promovendo a remoção dos detritos para os locais apropriados;
- 3.8.32. Realizar diariamente o controle da temperatura dos alimentos servidos e balcões térmicos, encaminhando semanalmente através de correspondência protocolada ao DCAFF, cópia dessas planilhas;
- 3.8.33. Manter diariamente, em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 horas, amostras de 120g das refeições completas servidas no dia, para análise posterior que se fizer necessária;
- 3.8.34. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um atendimento ágil para retirada de utensílios e louças das mesas, a fim de não causar desconforto aos usuários;
- 3.8.35. Deverá encaminhar mensalmente, através de correspondência protocolada, ao DCAFF, a relação de empregados, bem como os comprovantes de cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciária e tributária, relativa aos seus empregados que executarão os serviços objeto do contrato;
- 3.8.36. Levar imediatamente ao conhecimento da CONCEDENTE, por escrito, qualquer caso de afastamento do trabalho de seus empregados por motivos de doença pulmonar ou de vias respiratórias, lesões dermatológicas ou outras doenças de caráter epidemológico-contagioso;
- 3.8.37. Responsabilizar-se pela administração dos serviços ora contratados, devendo para tanto, fazer-se representar por nutricionista (RT-Responsável Técnico) habilitado com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN-2), com poderes para representá-la e deliberar em tudo que se relacione com os serviços contratados;

<p>APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC</p> <p>Em ___/___/___ Rubrica _____</p>
---



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



- 3.8.38. Proceder e custear, pelo menos uma vez a cada seis meses, a desinsetização e desratização das áreas sob sua responsabilidade, através de empresa especializada e devidamente registrada na Secretaria Municipal de Saúde. Quando solicitado pela CONCEDENTE, a CONCESSIONÁRIA fica obrigada a executar o previsto neste item, independentemente do prazo da última aplicação, fornecendo certificado ao DCAFF da realização do mesmo;
- 3.8.39. Providenciar quando necessário, a suas expensas, por intermédio de empresa especializada, a desobstrução das redes de esgoto interligadas ao restaurante/refeitório do CAFF;
- 3.8.40. Efetuar diariamente as suas expensas e através de seus funcionários a higienização dos pisos e refeitórios e a cada vinte dias proceder à aplicação de produto antiderrapante;
- 3.8.41. Manter todas as áreas dos salões, cozinhas, depósitos, sanitários, áreas cobertas, entradas de serviço e outras dependências do restaurante, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização conforme legislação vigente;
- 3.8.42. Promover diariamente a remoção dos detritos diários de sua atividade, bem como qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso;
- 3.8.43. Assegurar aos seus empregados os benefícios previstos na legislação vigente;
- 3.8.44. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e apresentar ao DCAFF, de acordo com a Portaria 1.428 do Ministério da Saúde, seu Manual de Boas Práticas, dentro de no máximo cento e vinte dias, a contar do início das suas atividades, bem como apresentar o certificado do treinamento em contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos e manipulação higiênica dos alimentos;
- 3.8.45. A CONCESSIONÁRIA deverá em caso de sinistro, arcar com todos os danos que venha causar a materiais, produtos e instalações pertencentes ao CAFF, desde que comprovada sua responsabilidade;
- 3.8.46. A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir a CONCEDENTE o valor do consumo de energia elétrica que será realizada através de leitura em relógio medidor instalado junto a subestação do CAFF. O cálculo para cobrança da energia elétrica dos equipamentos instalados fora do ambiente do restaurante será realizado através da potência dos mesmos e o tempo que permanecerão ligados;
- 3.8.47. Pagar mensalmente, através de guia de arrecadação com código especial junto ao Banrisul, taxa de energia elétrica, conforme leitura realizada no medidor instalado especificamente para o restaurante, além do cálculo dos equipamentos instalados fora deste medidor, até 72 horas após a notificação expedida pela Divisão de Finanças do Departamento Administrativo;

<p>APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC</p> <p>Em ___/___/___ Rubrica _____</p>
---



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



3.8.48. A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir a CONCEDENTE o valor do consumo de água, através de leitura realizada em relógio medidor instalado junto ao prédio da Secretaria da Educação;

3.8.49. Pagar mensalmente, através de guia de arrecadação com código especial, junto ao Banrisul, taxa de água, conforme leitura realizada no medidor supra referido, até 72 horas após a notificação expedida pela Divisão de Finanças do Departamento Administrativo;

3.8.50. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar MENSALMENTE até o quinto dia útil de cada mês, planilha contendo o número de refeições do Buffet por quilo;

3.8.51. Os cardápios deverão ser variados, sempre de acordo com as estações do ano e considerando a sazonalidade dos produtos, os quais deverão estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;

3.8.52. Os descartáveis utilizados serão: a) guardanapos de papel absorvente e branco (considerar, no mínimo, duas unidades por cliente); b) palito de madeira; c) copo plástico de 200 ml; d) copo plástico de 50 ml; e) copos tipo térmicos para chás e cafés;

OBS: deverão ser utilizados copos de vidro para o fornecimento de refrigerantes, sucos e água mineral.

3.8.53. O Buffet de saladas deverá ser acompanhado por vinagrete, sal, azeite de oliva, vinagre, farinha de mandioca branca ou torrada.

3.8.54. Os refrigerantes deverão estar disponíveis, no mínimo, em duas formas: lata de 350 ml e garrafa de 600 ml;

3.8.55. As águas deverão estar disponíveis, no mínimo, em três formas: garrafa com gás de 500 ml, garrafa sem gás de 500 ml e copo sem gás.

<p>APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC</p> <p>Em ___/___/___ Rubrica _____</p>
---



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



**RESTAURANTE DO CENTRO ADMINISTRATIVO FERNANDO FERRARI – CAFF**

**1. Objeto:**

Concessão de Uso de área interna de 1.675,14 m<sup>2</sup>, para implantação de RESTAURANTE, localizada na Av. Borges de Medeiros, nº 1501 e para atendimento do público do Centro Administrativo Fernando Ferrari – CAFF.

**2. Especificações Gerais:**

a) O número de servidores e servidoras, colaboradores, funcionários de empresas terceirizadas e estagiários que trabalham nas dependências do CAFF é de, aproximadamente, 3.500. Existe uma estimativa de 1.000 refeições servidas ao dia.

b) Horário de Atendimento:

b.1) do Restaurante: das 11h às 14h30min.

9. Os horários poderão ser alterados de comum acordo entre as partes.

c) O Concessionário deverá colocar à disposição dos usuários do Restaurante a opção de pagamento com cartão de débito (no mínimo com o oferecimento de 2 bandeiras de cartão).

**3. Modalidade Buffet: o cardápio deverá ter como composição mínima**

**3.1. Composição mínima a ser exigida diariamente**

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
Saladas - Três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas; - Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia. - Com exceção dos folhosos, as saladas extras deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a	11. Alface e tomate 12. 1 Vegetal folhoso 13. 3 Tipos de vegetais crus. 14. 2 Tipos de vegetais cozidos (não tubérculo). 15. 4 Saladas compostas com mais de três ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



temperatura adequada.	oleaginosas, kani kama, etc.) e temperadas com molhos.
Acompanhamentos quentes	<ul style="list-style-type: none"><li>♣ Arroz branco ou arroz branco composto, ou risotos, ou paellas.</li><li>♣ Arroz integral.</li><li>♣ Feijão colorido e preto alternadamente</li></ul>
Pratos Principais quentes (no mínimo 2 opções diárias)	<ol style="list-style-type: none"><li>4. 1a opção – preparações com carnes vermelhas utilizando-se alternadamente alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, lagarto e outros. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</li><li>5. 2a opção – preparações com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa desossada.</li><li>6. 3a opção – preparações com pescados – Sugestão de tipos de peixe são o badejo, anjo, pescada, surubim, salmão, bacalhau, que deverão ser servidos alternadamente.</li><li>7. 4a opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e</li></ol>

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



	feijoada.
Prato vegetariano	Um tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc..) e vísceras não faça parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.
Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.	<ul style="list-style-type: none"><li>♣ 1a opção - Vegetal refogado (não tubérculo)</li><li>♣ 2a opção - Massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc..)</li><li>♣ 3a opção - Guarnição a base de farinhas, tubérculos, frituras etc..</li></ul>
Sopa quente (deverá ser ofertado como acompanhamentos pão e queijo relado)	<ul style="list-style-type: none"><li>♣ Diariamente deverá ser oferecido uma opção de sopa.</li><li>♣ No inverno deverá haver a oferta de 2 tipos de sopa.</li></ul>
Sobremesas	<ul style="list-style-type: none"><li>♣ Frutas – pelo menos 2 variedades, em porções embaladas individuais.</li><li>♣ Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.</li><li>♣ Doces elaborados – 1 variedades (pavês, tortas, pudins etc.)</li><li>♣ Doces simples – 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.).</li><li>♣ Sobremesas dietéticas – 1</li></ul>

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



	variedades.
Suco de frutas (no mínimo 2 variedades)	A ser servido em copos descartáveis de 200 ml. Deve ser concentrado (com composição natural, isento de aditivos ou conservantes químicos, acompanhado de ficha técnica e aprovado, previamente, pela Concedente.

Observação 1: no mínimo 2 porções de suco e 1 porção de sobremesa DEVERÃO integrar a composição do buffet, SEM CUSTO adicional para o cliente. Deverá, também, ser ofertado ao cliente a opção de porção de água mineral, SEM CUSTO adicional.

Observação 3: deverá ser oferecido ao cliente a opção de consumo apenas da sopa, devendo o concessionário fixar preço para tal opção (que deverá ser inferior ao valor do buffet livre).

Observação 4: diariamente deverá ser ofertado 1 tipo de verdura ou legume ou fruta de procedência orgânica. Este alimento deverá ser visivelmente identificado com sua origem orgânica.

### 3.2. Especificações gerais do serviço de Buffet

- O cardápio, a ser servido no refeitório, deverá ser apresentado, semanalmente, em impresso próprio ao DCAFF/SARH, que deverá conter a composição nutricional de todos os pratos a serem oferecidos;
- Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;
- É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;
- A empresa colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios;
- Os talheres (garfo, faca, colher) deverão estar disponíveis em embalagens individuais descartáveis (papel ou plástico);
- Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares;
- Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação, e também temperos compostos que contenham pimenta.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



#### 4. Da Avaliação da Proposta e dos Valores Estimados

- 4.1. O objeto será licitado levando-se em consideração os preços da refeição na modalidade por quilograma;
- 4.2. Considerando-se que a refeição será servida na forma de buffet, a comida deverá ser devidamente pesada e cobrada conforme a massa constatada na balança – preço por quilo da refeição do sistema “self-service” – PSF.
- 4.3. A modalidade por quilograma não poderá ser superior a R\$.....
- 4.4. A partir de 500g (quinhentos gramas), a refeição deverá ser fornecida a preço fixo (buffet livre), cujo valor será aquele equivalente a 500g (quinhentos) gramas de alimento.

REFEIÇÕES		
Descrição	Preço máximo por quilograma	Preço máximo do buffet livre
Refeição servida na forma de buffet deverá ser devidamente pesada e cobrada por Kg de alimento, sendo que, a partir de 500g a refeição deverá ser fornecida a preço fixo (buffet livre), cujo valor será aquele equivalente a 500g de alimento.	R\$.....	R\$ .....

#### 5. Funcionamento GERAL do restaurante

##### 5.1. Quanto ao quadro de pessoal a empresa deverá:

- a) Manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição;
- b) Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos – toucas e bibicos) e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem adereços);
- i. os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;
- ii. será exigido que os funcionários que trabalham com o atendimento ao público vistam uniformes de cor clara diferente do branco e da cor escolhida para o uniforme referente ao item anterior;

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



- iii. não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;
- v. para todos os funcionários do restaurante será exigido o uso de calçados fechados.
- c) Permitir apenas a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados.
- d) Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão. A empresa deverá acatar a sugestão do DCAFF quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- e) Fornecer ao DCAFF, antes da assinatura do Contrato de Cessão, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços;
- f) Indicar ao DCAFF o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de Cessão. O preposto ou seu substituto deverá estar presente durante todo o horário de funcionamento do restaurante;
- g) Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira/Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências do restaurante, cuja validade será conferida pelo DCAFF, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários;
- i. O início das atividades nas dependências do restaurante de qualquer funcionário da empresa só será permitido após a apresentação do atestado/carteira de saúde.
- h) Manter obrigatoriamente a presença de profissional nutricionista e da gerência durante o horário de funcionamento do almoço.

**5.2. Quanto ao acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais a empresa deverá:**

- a) Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos (nas cores preto/marrom para lixo orgânico e azul/verde para lixo seco), conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à empresa a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços;

APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC
Em ___/___/___ Rubrica _____



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



- b) Separar o lixo orgânico do lixo seco. Assim, a empresa deverá providenciar recipiente e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo;
- c) Se responsabilizar pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.

### 5.3. Quanto ao controle de qualidade:

- a) Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimento, à temperatura ambiente e refrigerada, e de material necessários à sua atividade normal;
- b) Coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado e conservá-las, pelo espaço de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas;
- i. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.
- c) Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pelo CEDENTE, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado;
- d) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do CEDENTE sem condições de serem consumidos;
- e) Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados, bem como, mantê-los em geladeiras, “freezers” ou câmaras;
- f) Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante;
- g) Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma que não esteja acima de 20°C para as preparações refrigeradas e abaixo de 60°C para as preparações quentes.

### 5.4. Produção de refeições e serviços

Para a produção e distribuição de alimentos deverão ser utilizados somente utensílios em aço inoxidável. Só será permitida a utilização de tábuas de polietileno para o corte de carnes e vegetais. As tábuas para carne crua, cozida e de vegetais deverão ser separadas.

## 6. Legislação específica aplicável

6.1. Ato Normativo 006/2006 do Conselho Regional de Nutrição-2ª Região (RS) - estabelece número de nutricionistas, vinculado ao número de refeições servidas;

APROVADO O TEOR JURÍDICO ASJUR/CELIC
Em ___/___/___ Rubrica _____



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos**  
**Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC**  
**Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**



- 6.2. Anexo III da Resolução 380/2005 do Conselho Federal de Nutrição com definição para nº > de 100 refeições;
- 6.3. Anexo II da mesma Resolução que elenca atribuições do técnico, inclusive prevê a elaboração de Manual de Boas Práticas e define alimentação coletiva;
- 6.4. Portaria 325/2010 da Secretaria Estadual Saúde - RS que estabelece normas preventivas à gripe H1N1;
- 6.5. Resolução da ANVISA (216 de 15/set/2004) Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.
- 6.6. Portaria nº 78- 2009 SES – RS Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC

Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



ANEXO IV - RELAÇÃO DO PATRIMÔNIO DO RESTAURANTE

<u>Bem Patrimonial SARH</u>	<u>Grupo</u>	<u>SubGrupo</u>	<u>Descrição</u>	<u>Situação</u>
<u>000007996</u>	<u>BANCADA</u>	<u>COLETORA DE LIXO</u>	<u>INOX</u>	<u>Uso</u>
<u>000008038</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>C/04 RODAS TAMPO INOX</u>	<u>Uso</u>
<u>000008076</u>	<u>MÁQUINA</u>	<u>LAVAR ROUPA</u>	<u>BRASTEMP BLL22MABAB</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000008077</u>	<u>MÁQUINA</u>	<u>SECAR ROUPAS</u>	<u>BRASTEMP BSC24ENDAB</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000008143</u>	<u>BATEDEIRA</u>	<u>INDUSTRIAL</u>	<u>P/ MASSAS SAKYMSEM TIPO BA30</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000008175</u>	<u>AQUECEDOR</u>	<u>ÁGUA</u>	<u>CAPACIDADE 500 L</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000008441</u>	<u>BALANÇA</u>	<u>ANALÓGICA</u>	<u>ATÉ 05 KG FILIZOLA</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000009369</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>P/ ALMOXARIFADO</u>	<u>Uso</u>
<u>000009370</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 07 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009371</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 06 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009372</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 07 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009373</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 06 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009374</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 07 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009375</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009376</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 07 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009377</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 06 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009378</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 06 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009379</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 07 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009380</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 06 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009381</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 07 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009382</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 05 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009383</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 07 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009384</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009385</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 07 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009386</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 07 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009387</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 07 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009388</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,20 M X 0,50 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009389</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009390</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009391</u>	<u>CARRO</u>	<u>AUXILIAR</u>	<u>INOX CAPACIDADE P/ 04 CUBAS MEDINDO 0,90 M X 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009392</u>	<u>BALANÇA</u>	<u>PLATAFORMA</u>	<u>FILIZOLA ATÉ 300 KG</u>	<u>Uso</u>
<u>000009393</u>	<u>TANQUE</u>	<u>FIBRA</u>	<u>P/ LAVANDERIA</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000009394</u>	<u>EVAPORADOR DE FRIO</u>	<u>P/ CÂMARA FRIA</u>	<u>P/ 02 MOTORES (FALTANDO 01)</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000009395</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009396</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



<b>Bem Patrimonial SARH</b>	<b>Grupo</b>	<b>SubGrupo</b>	<b>Descrição</b>	<b>Situação</b>
<u>0000009397</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009398</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009399</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009400</u>	<u>EVAPORADOR DE FRIO</u>	<u>P/ CÂMARA FRIA</u>	<u>C/ 04 MOTORES</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009401</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009402</u>	<u>EVAPORADOR DE FRIO</u>	<u>P/ CÂMARA FRIA</u>	<u>P/ 04 MOTORES (FALTANDO 02)</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>0000009403</u>	<u>EVAPORADOR DE FRIO</u>	<u>P/ CÂMARA FRIA</u>	<u>C/ 03 MOTORES</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>0000009404</u>	<u>EVAPORADOR DE FRIO</u>	<u>P/ CÂMARA FRIA</u>	<u>C/ 04 MOLTORES</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009405</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009406</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009407</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009408</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 05 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009409</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009410</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,30 M X 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009411</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 2,70 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009412</u>	<u>MESA</u>	<u>AUXILIAR</u>	<u>C/ 04 RODAS TAMPO INOX MEDINDO 1,00 M X 0,50 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009413</u>	<u>CARRO</u>	<u>AUXILIAR</u>	<u>INOX CAPACIDADE P/ 04 CUBAS MEDINDO 0,90 MX 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009414</u>	<u>FORNO</u>	<u>INDUSTRIAL</u>	<u>ELÉTRICO C/ 03 CÂMARAS MEDINDO 0,80 M X 0,80 M X 1,80 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009415</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 3,00 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009416</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>INOX MEDINDO 1,00M X 1,00M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009417</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,00 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009419</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009420</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009421</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,00 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009422</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 1,80M X 0,70M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009423</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 2,70 M X 0,80 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009424</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,80 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009425</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 2,30 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009426</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>P/ SELEÇÃO DE CEREAIS MEDINDO 3,00 M X 0,65 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009427</u>	<u>CARRO</u>	<u>AUXILIAR</u>	<u>INOX CAPACIDADE P/ 04 CUBAS MEDINDO 0,87M X 0,61M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009428</u>	<u>EXAUSTOR</u>	<u>COIFA</u>	<u>INOX MEDINDO 6,92 M X 1,47 M X 0,62 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009429</u>	<u>LIQUIDIFICADOR</u>	<u>INDUSTRIAL</u>	<u>CAPACIDADE 25 L</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009430</u>	<u>MESA</u>	<u>AUXILIAR</u>	<u>C/ 04 RODAS TAMPO INOX MEDINDO 1,00 MX 0,50 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009431</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 3,00 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009432</u>	<u>FOGÃO</u>	<u>A GÁS</u>	<u>GERAL C/ 08 BOCAS</u>	<u>Uso</u>



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



<b>Bem Patrimonial SARH</b>	<b>Grupo</b>	<b>SubGrupo</b>	<b>Descrição</b>	<b>Situação</b>
<u>0000009433</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 2,70 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009434</u>	<u>FOGÃO</u>	<u>A GÁS</u>	<u>GERAL C/ 08 BOCAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009435</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 3,00 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009436</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 1,70 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009437</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 2,00 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009438</u>	<u>EXAUSTOR</u>	<u>COIFA</u>	<u>INOX MEDINDO 4,50 M X 1,47 M X 0,62 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009439</u>	<u>EXAUSTOR</u>	<u>COIFA</u>	<u>INOX MEDINDO 4,50 M X 1,47 M X 0,62 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009440</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,00M X 0,80M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009441</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>DE CANTO MEDINDO 2,00 M X 0,80 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009442</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 1,79M X 0,70M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009443</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/01 CUBA MEDINDO 1,79M X 0,70M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009444</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 03 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009445</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 03 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009446</u>	<u>MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO</u>	<u>NEUTRO</u>	<u>INOX</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>0000009447</u>	<u>MAQUINA</u>	<u>P/LAVAR LOUÇA</u>	<u>INDUSTRIAL</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>0000009448</u>	<u>TANQUE</u>	<u>FIBRA</u>	<u>P/ LAVANDERIA</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>0000009449</u>	<u>AQUECEDOR</u>	<u>ÁGUA</u>	<u>CAPACIDADE 500 L</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>0000009450</u>	<u>CARRO</u>	<u>AUXILIAR</u>	<u>TAMPO INOX MEDINDO 0,60 MX 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009451</u>	<u>PASS-TROUHG</u>	<u>AQUECIDO</u>	<u>INOX MEDINDO 1,45 M X 0,84 M X 2,10 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009452</u>	<u>PASS-TROUHG</u>	<u>REFRIGERADO</u>	<u>INOX MEDINDO 1,45 M X 0,84 M X 2,10 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009453</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 1,80M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009454</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 1,70M X 0,70M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009455</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 1,77M X 0,70M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009456</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,00 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009457</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,50 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009458</u>	<u>PRATELEIRA</u>	<u>AÇO</u>	<u>INOX MEDINDO 1,70 M X 0,40 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009459</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,00 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009460</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 05 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009461</u>	<u>REFRIGERADOR</u>	<u>INDUSTRIAL</u>	<u>INOX C/ 06 PORTAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009462</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 1,85X0,60</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009463</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,00 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009464</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,00 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009465</u>	<u>MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO</u>	<u>REFRIGERADO</u>	<u>INOX C/ 03 PORTAS</u>	<u>Uso</u>
<u>0000009466</u>	<u>MÓDULO DE</u>	<u>REFRIGERADO</u>	<u>INOX C/ 03 PORTAS</u>	<u>Uso</u>



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



<u>Bem Patrimonial SARH</u>	<u>Grupo</u>	<u>SubGrupo</u>	<u>Descrição</u>	<u>Situação</u>
	<u>DISTRIBUIÇÃO</u>			
<u>000009467</u>	<u>MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO</u>	<u>AQUECIDO</u>	<u>QUENTE INOX</u>	<u>Uso</u>
<u>000009468</u>	<u>MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO</u>	<u>AQUECIDO</u>	<u>QUENTE INOX</u>	<u>Uso</u>
<u>000009469</u>	<u>ESTEIRA</u>	<u>AUTOMÁTICA</u>	<u>INOX MEDINDO 5,40 M X 0,55 M</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000009470</u>	<u>CARRO</u>	<u>AUXILIAR</u>	<u>TAMPO INOX MEDINDO 0,60 M X 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009471</u>	<u>CARRO</u>	<u>AUXILIAR</u>	<u>TAMPO INOX MEDINDO 0,60 M X 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009472</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA E 01 COLETOR LIXO MEDINDO 3,46 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009473</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,60 M X 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009474</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,02 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009475</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 02 CUBAS MEDINDO 2,30 M X 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009476</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 2,70 M X 0,70 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009477</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 2,00M X 0,70M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009478</u>	<u>EXAUSTOR</u>	<u>COIFA</u>	<u>INOX GERAL MEDINDO 3,70 M X 0,90M X 0,60 M</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000009479</u>	<u>EXAUSTOR</u>	<u>COIFA</u>	<u>INOX GERAL DE MEDINDO 1,40 M X 0,90 M X 0,60 M</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000009480</u>	<u>CHAPA QUENTE</u>	<u>P/ COZINHA</u>	<u>GERAL MULTIKIT</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000009481</u>	<u>CHAPA QUENTE</u>	<u>P/ COZINHA</u>	<u>GERAL MULTIKIT</u>	<u>Uso</u>
<u>000009482</u>	<u>CHAPA QUENTE</u>	<u>P/ COZINHA</u>	<u>GERAL MULTIKIT</u>	<u>Uso</u>
<u>000009483</u>	<u>FOGÃO</u>	<u>A GÁS</u>	<u>GERAL MULTIKIT C/ 04 BOCAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009484</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 2,70 M X 0,80 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009485</u>	<u>PRATELEIRA</u>	<u>AÇO</u>	<u>INOX MEDINDO 1,70 M X 0,40 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009486</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>INOX C/ 04 BNDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>000009487</u>	<u>EVAPORADOR DE FRIQ</u>	<u>P/ CÂMARA FRIA</u>	<u>SEM OS 04 MOTORES</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000009488</u>	<u>PIA</u>	<u>INOX</u>	<u>C/ 01 CUBA MEDINDO 1,85 M X 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009489</u>	<u>BALCÃO REFRIGERADO</u>	<u>C/ 02 PORTAS</u>	<u>HORIZONTAL INOX GERAL</u>	<u>Uso</u>
<u>000009490</u>	<u>MESA</u>	<u>TAMPO INOX</u>	<u>MEDINDO 1,02 M X 0,50 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009522</u>	<u>FRITADEIRA</u>	<u>INDUSTRIAL</u>	<u>ELÉTRICA CAPACIDADE 100 L MEDINDO 1,00 M X 0,50 M</u>	<u>Sem funcionamento</u>
<u>000009523</u>	<u>FRITADEIRA</u>	<u>INDUSTRIAL</u>	<u>ELÉTRICA CAPACIDADE 100 L MEDINDO 1,00 M X 0,50 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009524</u>	<u>CARRO</u>	<u>AUXILIAR</u>	<u>INOX C/ 02 ANDARES MEDINDO 0,80 M X 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009525</u>	<u>MESA</u>	<u>INOX</u>	<u>TAMPO PLÁSTICO MEDINDO 1,40 M X 0,80 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009526</u>	<u>CARRO</u>	<u>AUXILIAR</u>	<u>INOX C/ 02 ANDARES MEDINDO 0,80 M X 0,60 M</u>	<u>Uso</u>
<u>000009552</u>	<u>ESTANTE DE AÇO</u>	<u>SIMPLES</u>	<u>C/ 06 BANDEJAS</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-</u>	<u>CLIMATIZADOR DE</u>	<u>CIRCULADOR</u>	<u>JOAPE MODELO INJ C/S 660 60HZ</u>	<u>Uso</u>



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



<b>Bem Patrimonial SARH</b>	<b>Grupo</b>	<b>SubGrupo</b>	<b>Descrição</b>	<b>Situação</b>
<u>24.00/14-9</u>	<u>AR</u>		<u>220 V</u>	
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CLIMATIZADOR DE AR</u>	<u>CIRCULADOR</u>	<u>JOAPE MODELO INJ C/S 660 60HZ 220 V</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CLIMATIZADOR DE AR</u>	<u>CIRCULADOR</u>	<u>JOAPE MODELO INJ C/S 660 60HZ 220 V</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CLIMATIZADOR DE AR</u>	<u>CIRCULADOR</u>	<u>JOAPE MODELO INJ C/S 660 60HZ 220 V</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CLIMATIZADOR DE AR</u>	<u>CIRCULADOR</u>	<u>JOAPE MODELO INJ C/S 660 60HZ 220 V</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CLIMATIZADOR DE AR</u>	<u>CIRCULADOR</u>	<u>JOAPE MODELO INJ C/S 660 60HZ 220 V</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CONDICIONADOR DE AR</u>	<u>REFRIGERAÇÃO</u>	<u>SPLIT SPRINGER CARRIER UNIDADE CONDENSADORA 60 K Q/F 220-3-60 E UNIDADE EVAPORADORA PISO/TETO 60 K Q/F</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CONDICIONADOR DE AR</u>	<u>REFRIGERAÇÃO</u>	<u>SPLIT SPRINGER CARRIER UNIDADE CONDENSADORA 60 K Q/F 220-3-60 E UNIDADE EVAPORADORA PISO/TETO 60 K Q/F</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CONDICIONADOR DE AR</u>	<u>REFRIGERAÇÃO</u>	<u>SPLIT SPRINGER CARRIER UNIDADE CONDENSADORA 60 K Q/F 220-3-60 E UNIDADE EVAPORADORA PISO/TETO 60 K Q/F</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CONDICIONADOR DE AR</u>	<u>REFRIGERAÇÃO</u>	<u>SPLIT SPRINGER CARRIER UNIDADE CONDENSADORA 60 K Q/F 220-3-60 E UNIDADE EVAPORADORA PISO/TETO 60 K Q/F</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CONDICIONADOR DE AR</u>	<u>REFRIGERAÇÃO</u>	<u>SPLIT SPRINGER CARRIER UNIDADE CONDENSADORA 60 K Q/F 220-3-60 E UNIDADE EVAPORADORA PISO/TETO 60 K Q/F</u>	<u>Uso</u>
<u>Processo 1455-24.00/14-9</u>	<u>CONDICIONADOR DE AR</u>	<u>REFRIGERAÇÃO</u>	<u>SPLIT SPRINGER CARRIER UNIDADE CONDENSADORA 60 K Q/F 220-3-60 E UNIDADE EVAPORADORA PISO/TETO 60 K Q/F</u>	<u>Uso</u>

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR (MODELO)

Ref.: (identificação da licitação)

....., inscrito no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº .....e do CPF nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

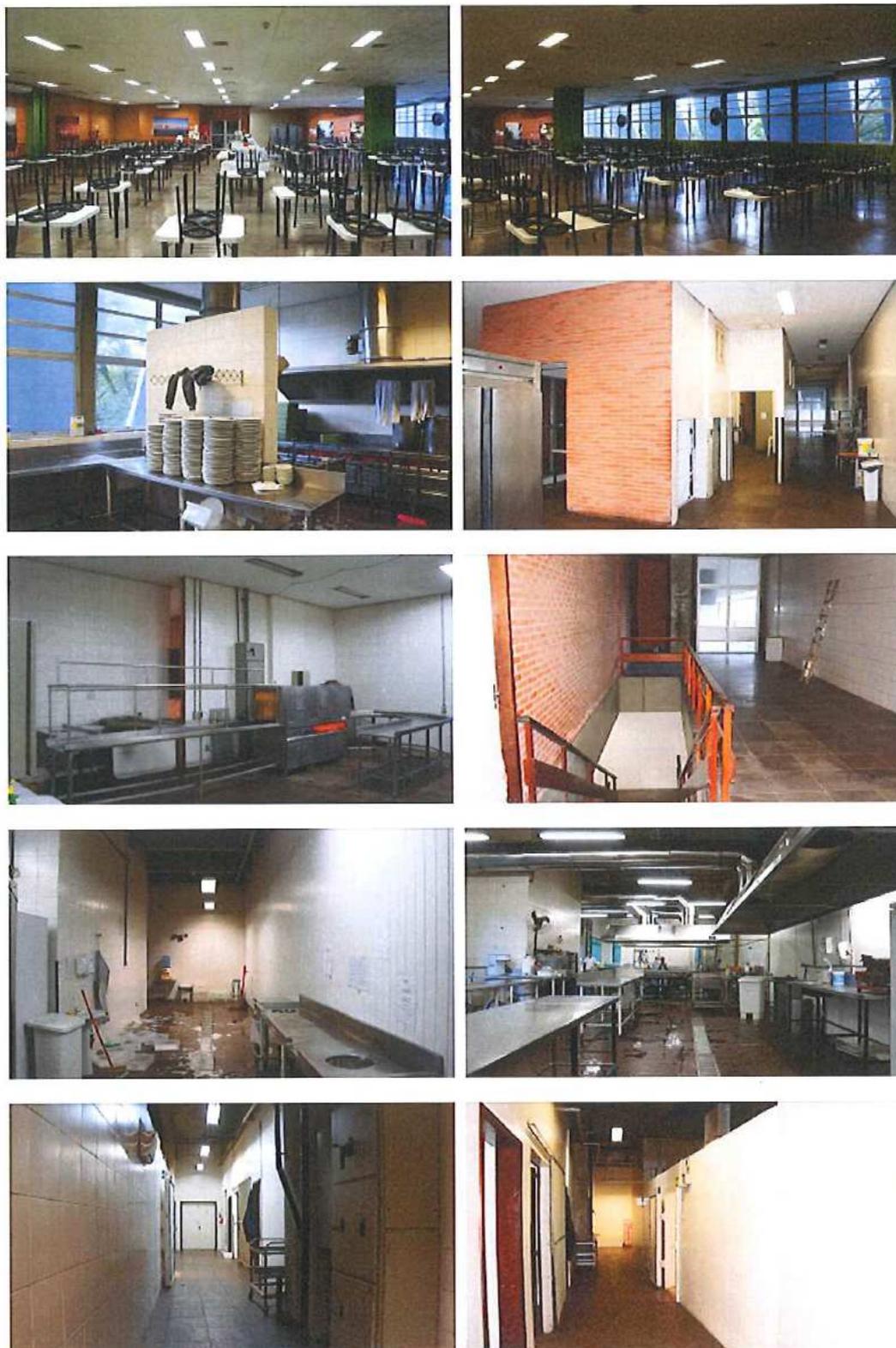
.....

(data)

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO

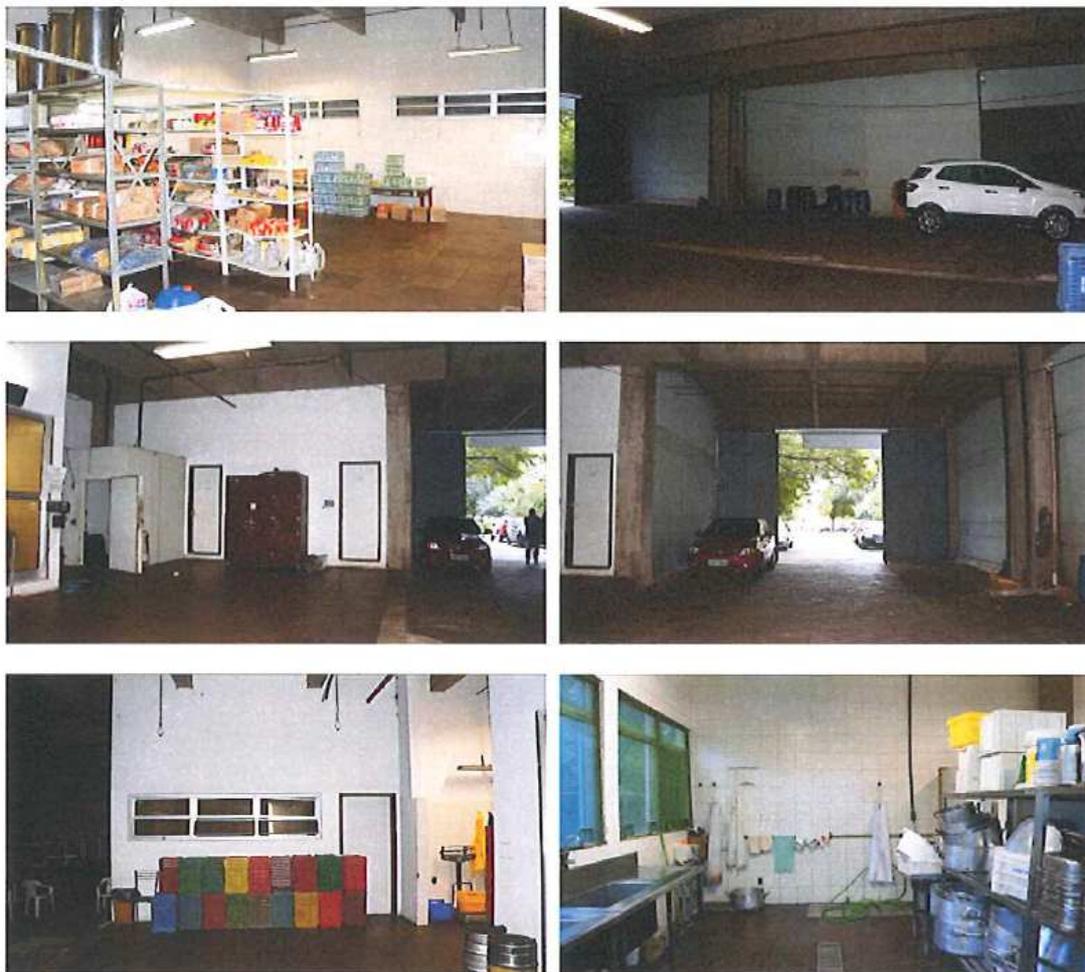


Handwritten mark resembling the number '2' or a similar symbol.

APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
Secretaria da Administração e dos Recursos Humanos  
Subsecretaria da Administração Central de Licitações - CELIC  
Processo Administrativo nº 000802-24.00/14-7  
PREGÃO ELETRÔNICO



APROVADO O TEOR JURÍDICO  
ASJUR/CELIC  
Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Rubrica \_\_\_\_\_