



ESTADO DE GOIÁS
AGÊNCIA GOIANA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA, EXTENSÃO RURAL E PESQUISA AGROPECUÁRIA
CENTRO DE TECNOLOGIA E CAPACITAÇÃO DA EMATER

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

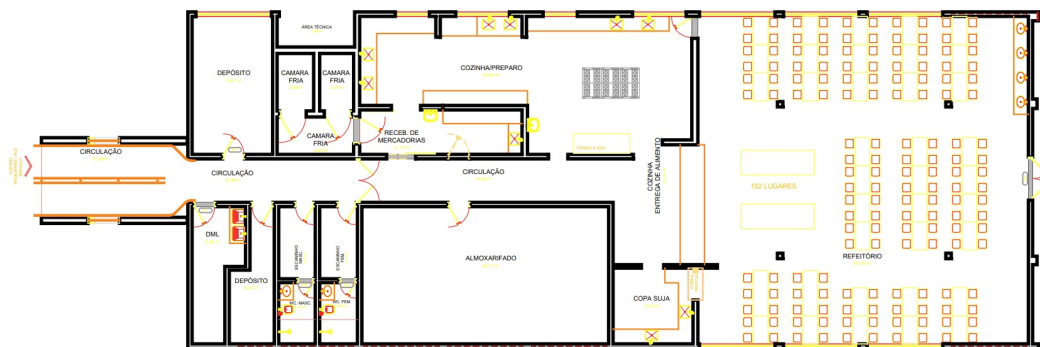
1.1. Constitui objeto da presente licitação a **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE**, parcialmente equipado, envolvendo o preparo e fornecimento de refeições por quilo e venda de lanches, em espaço físico próprio existente nas dependências do Centro de Tecnologia e Capacitação (CENTRER) da Agência Goiana de Assistência Técnica, Extensão Rural e Pesquisa Agropecuária (EMATER).

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Tendo em vista que a CEDENTE dispõe de um espaço físico de 384,48 m² para restaurante, conforme projeto abaixo, e baseados no fundamento dos princípios da eficiência e da economicidade, optou-se pela concessão do espaço, uma vez que a transferência da administração para terceiros implica na redução de custos diretos e indiretos e de uso de pessoal (próprio ou terceirizado), garantindo qualidade e quantidade nos produtos oferecidos, bem como um melhor atendimento aos servidores e demais usuários. Ressalta-se ainda que o órgão consta hoje com cerca de 220 servidores e colaboradores alocados em sua sede, sem levar em conta o fluxo de servidores de outras regionais, visitantes e eventos realizados no espaço da CEDENTE;

2.2. Dentre suas várias atividades, a EMATER desenvolve ações na área de capacitação e treinamento de produtores rurais, pesquisadores, técnicos e estudantes. O CENTRER é uma unidade de apoio que possibilita a concretização dessas capacitações e treinamentos, disponibilizando acomodações, salas de aula, sala de reunião, auditório, refeitório e área de convivência com campo de futebol e churrasqueira;

2.3. O CENTRER dispõe de espaço apropriado para instalação e execução de restaurante junto com a lanchonete, composto por cozinha, copa suja, almoxarifado, câmara fria, sanitários e refeitório, conforme planta abaixo:



METRAGEM	
REFEITÓRIO	181,43
COZINHA/PREPARO	62,09
ENTREGA DE ALIMENTO	21,44
COPA SUJA	10,17
CIRCULAÇÃO	12,22
ALMOXARIFADO	56,77
RECEBIMENTO DE MERCADORIAS	12,12
CÂMARA FRIA	11,6
ESCANINHO E W.C. FEMININO	8,46
ESCANINHO E W.C. MASCULINO	8,18
TOTAL	384,48

3. MODALIDADE DA LICITAÇÃO

3.1. A presente licitação será na modalidade “**PREGÃO PRESENCIAL**”, e terá por base a Lei n.º 10.520/2002; Decreto nº 10.024/2019, Lei Complementar n.º 123/2006, aplicando-se, subsidiariamente, as normas da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, Lei Estadual n.º 17.928/2012, na Lei Complementar n.º 117/2015, Decretos Estaduais n.º 7.466/2011 e 9.666/2020 e suas posteriores alterações e demais normas vigentes à matéria;

Decreto 10.024/2019:

Art. 1º Este Decreto regulamenta a licitação, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

§ 4º Será admitida, excepcionalmente, **mediante prévia justificativa da autoridade competente**, a utilização da forma de **pregão presencial** nas licitações de que trata o **caput** ou a não adoção do sistema de dispensa eletrônica, **desde que fique comprovada a inviabilidade técnica ou a desvantagem para a administração na realização da forma eletrônica**.

3.2. Justifica-se a necessidade de realizar pregão presencial em face da existência de particularidades envolvendo principalmente os seguintes pontos:

- No tocante ao atual Sistema de Compras do Estado de Goiás - ComprasNet.GO, este não está preparado para realizar licitações na modalidade pregão eletrônico com critério de julgamento maior desconto, sem anexar a correspondente previsão orçamentária e

financeira (PDF), ficando a cargo do órgão optar por realizar o certame pretendido da forma que melhor lhe convir, inclusive presencial, conforme manifestação da própria Coordenação do Sistema de Logística de Goiás - COSISLOG (46776658), sendo que para esta licitação, não haverá dispêndio de recurso público pra sua concretização por se tratar de uma concessão baseada na disputa do menor valor da refeição;

b) A intenção é que o critério de julgamento recaia sobre o valor final da refeição, consequentemente disponibilizando um preço mais em conta para os usuários que ali frequentarão;

c) A localidade é bem afastada do centro urbano e com poucas opções disponíveis de alimentação nas redondezas, sendo assim de grande utilidade pública a disponibilização de refeição "in loco";

d) O reconhecimento do local da prestação de serviço também favorecerá o planejamento logístico, visto que o licitante terá um melhor conhecimento das necessidades e dificuldades dos serviços a serem executados, isso descomplicará os seus cálculos deixando claro In loco com sua asseveração.

3.3. Verifica-se, portanto, que o principal aspecto a ser observado no que se refere à opção pela modalidade de pregão presencial é a impossibilidade do Sistema de Compras do Estado não está preparado para o que se almeja nessa licitação, imprimindo assim maior celeridade à contratação de bens e serviços comuns, sem prejuízo à competitividade;

3.4. O tipo de licitação será o **MAIOR DESCONTO em LOTE ÚNICO**, obtido após a somatória de todos os itens ofertados no "cardápio mínimo sugerido", devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item (que são tipos de refeições diferentes), quais sejam os lanches, self-service, bebidas não alcoólicas, entre outros;

3.5. Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso do refeitório do CENTRER, de modo que não seria possível tecnicamente, selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições nas dependências da CEDENTE. Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade, já que os itens são da mesma natureza.

4. ITENS

CARDÁPIO MÍNIMO COM PREÇO MÁXIMO					
ITEM	PRODUTO	CADMAT	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE kg	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ADMITIDO R\$
1	Refeição: Self-Service	72417	<p>Modalidade Self Service (cardápio mínimo)</p> <p>a) Prato proteico de forma que diariamente seja servido dois tipos de carne vermelha, um tipo de carne branca e uma opção vegetariana: I- Carne vermelha e</p>	1kg	47,21

suína: Carne bovina (acém, alcatra, coxão mole, lagarto, cupim, patinho, fraudinha ou maminha) e carne suína (pernil, lombo, bisteca ou costelinha) de 1ª qualidade;

II- Carne branca: uma opção de frango (peito, coxa ou sobrecoxa) ou peixe (posta ou filé, frito ou cozido; pintado, surubim, caranha);

III- Opção vegetariana: Ovo ou grão de bico ou lentilha ou ervilha ou soja ou similares;

IV- Feijoada: uma vez na semana.

b) Arroz branco e arroz integral, tipo 1;

c) Dois tipos de leguminosas cozidas (feijões, lentilha ou grão de bico, feijoadas, feijão verde refogado, etc.);

d) Uma opção de massa;

e) Purê de batata;

f) Farofa de mandioca ou milho (cuscuz);

g) Folhosos: composto de pelo menos 02 opções (Ex.: alface, couve, rúcula, agrião e outros);

h) Hortaliças: composto de pelo menos 03 opções (Ex.: Tomate, batata, brócolis, couve flor, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, abobrinha e outros);

i) Fruta: composto de pelo menos 02 opções (Ex.: melancia, abacaxi, melão, mamão, manga e outras);

j) Três tipos de molho para temperar

			saladas;		
2	Sanduche natural	52854	Pão integral, salada, patê de frango / atum ou peito de peru, queijo	150g unid.	13,45
3	Salgado Assado	56987	Mínimo de 2 sabores	100g unid.	5,36
4	Salgado Frito	56987	Mínimo de 2 sabores	100g unid.	5,18
5	Pão de queijo	71379	---	80g unid.	3,15
6	Bolo caseiro	57943	Mínimo um sabor	100g fatia	2,21
7	Misto quente	85448	Pão de forma tradicional ou pão francês, Presunto e Mussarela	100g unid.	6,46
8	Tapioca	70107	Tradicional (com manteiga)	150g unid.	8,57
9	Cuscuz	85450	Tradicional (com manteiga e ovo)	220g unid.	12,62
10	Hamburguer simples	52854	Pão de hambúrguer, hambúrguer, muçarela, tomate, alface e ovo	250g unid.	15,27
11	Salada de fruta	52463	Mínimo 3 tipos de fruta	300ml	6,18
12	Suco natural	36634	Fruta ou polpa vários sabores	300ml	5,85
13	Suco industrializado	56513	Caixinha (vários sabores)	200ml	4,59
14	Refrigerante	35866	Lata (sabores diversos)	350ml	5,12
15	Café com leite	48033	Preparado 30% de café para 70% de leite, de proporções aproximadas, com açúcar ou adoçante, conforme solicitação.	200ml	5,51
16	Leite com achocolatado	52865	Leite com chocolate em pó	300ml	4,33
17	Omelete simples	85451	Preparo mínimo com muçarela, tomate, ovo e cebola	120g unid.	8,91
18	Chá simples	85449	Preparado com água purificada ou mineral com saquinhos de 10g (vários sabores)	200ml	3,53
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 163,50

Nota: A CEDENTE não garantirá fornecimentos de quantidades mínimas de REFEIÇÕES / LANCHES.

Salienta-se, ainda, que o pagamento das REFEIÇÕES será feito diretamente pelo USUÁRIO à CESSIONÁRIA, não havendo garantia de pagamento por parte da CEDENTE.

No preenchimento da Planilha de Preços, o LICITANTE deverá contemplar todos os custos e despesas necessária à perfeita e completa realização dos serviços, nos termos do presente CONTRATO, incluindo as seguintes verbas, mas a elas não se limitando: o valor da folha de pagamento, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, supervisão, uniformes, transportes, alimentação, supervisão, tributos, seguros, contribuições, despesas financeiras, operacionais e administrativas e remuneração pela execução, bem como tudo o mais necessário à execução dos serviços.

5. MARMITEX

5.1. A cessionária poderá fornecer marmitex de acordo com demanda dos usuários;

5.2. O preço da marmitex poderá ser no valor proporcional ao quilograma do self-service ou um valor fixo a seu critério.

6. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO E/OU DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

6.1. As descrições relacionadas na tabela acima lançadas na coluna "Especificações", são suficientes para a qualificação técnica dos itens a serem disponibilizados pela empresa cessionária.

7. DA CONCESSÃO

7.1. A CESSIONÁRIA efetuará o pagamento a CEDENTE o valor de **R\$ 518,00** (quinhentos e dezoito reais) referente ao espaço do refeitório, conforme laudo técnico de avaliação realizada pela Superintendência Central de Patrimônio da Secretaria de Estado da Administração (SEAD), com análises de acordo com aspectos de localização, área, especificações e infraestrutura (000033944883);

7.2. O pagamento deverá ser efetuado ao Tesouro Estadual até o 5º (quinto) dia útil consecutivo ao mês subsequente ao vencimento, através de DARE – Documento de Arrecadação da Receita Estadual, e o comprovante de quitação entregue ao gestor do contrato mediante recibo, ficando a CESSIONÁRIA sujeita à multa contratual de 2%, acrescido de juros moratórios de 1% ao mês em caso de vencimento;

7.3. O valor do concessão poderá ser reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGPM ou qualquer outro índice a ser adotado pelo Governo Federal, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis;

7.4. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a concessão onerosa de uso, nem emprestar ou sublocar o restaurante ou lanchonete, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade;

7.5. No valor do concessão estão inclusos o consumo de energia e água, uma vez que não se tem o objetivo aqui de lucro, mas sim o interesse social, que o principal motivo é fornecer alimentação de qualidade e com menor custo possível para os usuários que irão frequentá-lo;

7.6. A realização de obras e benfeitorias nas áreas do objeto licitado dependerá de autorização prévia da CEDENTE;

7.7. Sendo o caso de benfeitorias úteis/necessárias, que passam a integrar o imóvel ou as que não puderem ser retiradas, em comum acordo com a CEDENTE, descontará no valor mensal da concessão, após comprovada sua conclusão e atestada pela área responsável;

7.8. O percentual a ser descontado será de até 100% do valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pactuados com a CONCEDENTE por ofício, até a liquidação total do investimento;

7.9. Ocorrendo atraso no pagamento e esgotadas as vias de cobrança administrativa, o débito será inscrito na Dívida Ativa da União, sem prejuízo de ação de cobrança judicial;

7.10. O prazo para pagamento começará a ser contado no primeiro dia útil após à assinatura do Termo de Concessão, no qual será vincenda;

7.11. Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas com taxas e impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus empregados e às atividades que desempenhará, inclusive os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, quaisquer vínculos empregatícios entre a concedente e o pessoal da concessionária.

8. DO REAJUSTE DOS PREÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS

8.1. Os preços poderão ser reajustados em casos de eventuais renovações e/ou após 12 meses da assinatura do contrato, nos termos dispostos no artigo 65 da Lei n.º 8.666/93;

8.2. Havendo reajustes, será de acordo com a variação acumulada do IPCA.

9. DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (ME/EPP)

9.1. Em razão da determinação da Lei Complementar nº 123/2003, de 14 de dezembro de 2006, artigo 48, I, o processo licitatório deverá ser destinado exclusivamente à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

10. DESCRIÇÃO DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E HORÁRIOS DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

10.1. A prestação do serviço será na unidade do CENTRER da EMATER, localizada na RODOVIA R2, Quadra D, Área Lote AR-3, s/n, CAMPUS SAMAMBAIA – UFG – GOIÂNIA/GO – CEP: 74690-631.

10.2. O restaurante e lanchonete funcionarão em dias úteis de Segunda à Sexta-feira conforme horários abaixo, admitindo alterações em comum acordo junto a administração conforme demanda, que inclusive poderá funcionar em finais de semana:

RESTAURANTE	LANCHONETE
11 ÀS 14H	07 ÀS 16:30H

RECEBIMENTO DE MERCADORIAS
08 ÀS 16:30H

10.3. A CONCESSIONÁRIA terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 60 (sessenta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância, exceto autorizado pela administração;

10.4. Excepcionalmente, a administração poderá requerer que a concessionária disponibilize o atendimento, também aos sábados, domingos ou feriados, o que será comunicado com no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência;

10.5. A Administração, a qualquer tempo e mediante ofício, poderá alterar os respectivos horários.

11. DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO DO REFEITÓRIO

11.1. A critério da CEDENTE, esta poderá utilizar a área do refeitório sempre que necessário. Quando isso ocorrer, a CEDENTE fará a comunicação formal com 48 horas de antecedência;

11.2. A CEDENTE disponibilizará no espaço do refeitório no mínimo 3 (três) fornos tipo microondas para aquecimento de refeições semi-prontas de servidores, que, por ventura, não queiram se alimentar através do oferecido pela CESSIONÁRIA;

11.3. A CEDENTE deixará disponibilizado no espaço do refeitório 2 (duas) televisões fixadas na parede de livre acesso aos usuários;

11.4. É livre o acesso de servidores e convidados da CEDENTE nas áreas destinadas a refeições;

11.5. O uso de utensílios de propriedade da CESSIONÁRIA pelos usuários que ali frequentarem, será objeto de autorização daquela.

12. DA DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DO FORNECEDOR

12.1. A documentação relativa à qualificação técnica do fornecedor será solicitada pela CONTRATANTE, conforme exigências previstas no art. 30 da Lei nº 8.666/1993.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

13.1. Das obrigações gerais:

I - Atender ao objeto deste contrato de acordo com as especificações e critérios estabelecidos neste Termo de Referência e responder a todas as consultas feitas pela CEDENTE no que se refere ao atendimento do objeto;

II - Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis, trabalhistas ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base na legislação vigente;

III - A ação de fiscalização da CEDENTE não exonera a CESSIONÁRIA de suas responsabilidades contratuais;

IV - Sujeitar-se, nos casos omissos, aos regramentos estabelecidos na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, na Lei Estadual nº 17.928/12 e demais atos normativos pertinentes;

V - Manter durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

VI - Fornecer o produto estritamente de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência;

VII - Fornecer a prestação de serviço segundo as normas técnicas aplicáveis;

VIII - Responsabilizar-se por sua conta e risco, pela prestação do serviço;

IX - Responsabilizar-se pelos danos, perdas, multas e prejuízos que, por dolo ou culpa na execução do fornecimento contratado, venha, direta ou indiretamente provocar ou causar prejuízo à CEDENTE ou a terceiros;

- X - Prestar à CEDENTE esclarecimentos ou informações adicionais inerentes ao produto ofertado, dirimindo dúvidas e orientando em casos omissos, caso ocorram;
- XI - Emitir nota fiscal para o consumidor contendo todas as informações conforme legislações vigentes;
- XII - Substituir, arcando com as despesas decorrentes, o material que for rejeitado pela CEDENTE, em razão de não satisfazerem as exigências quanto ao acondicionamento e qualidade do produto entregue ou por qualquer outra irregularidade em face das especificações exigidas;
- XIII - Regularizar quando notificada pela CEDENTE, as eventuais falhas no fornecimento da prestação de serviço ou produto fora das especificações exigidas;
- XIV - **Apresentar junto à administração do CENTRER, comprovação de contratação de seguro contra incêndio relativo à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do instrumento de contrato;**
- XV - Atender com urbanidade e presteza as pessoas que utilizarem o ambiente objeto desta cessão;
- XVI - Oferecer aos usuários produtos e serviços com qualidade e preços compatíveis, fixando em local visível a tabela de preços ou cardápios de forma física ou digital dos produtos/serviços oferecidos;
- XVII - Manter atualizado um "Livro de Ocorrências" para registro das irregularidades e demais ocorrências referentes à prestação dos serviços. Livro este que ficará em seu poder ao término deste contrato;
- XVIII - Fazer-se representar, quando necessário, através de prepostos devidamente credenciados, nas reuniões da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) da EMATER;
- XIX - Cumprir e fazer cumprir por seus empregados, se necessário for, todos os regulamentos da CEDENTE;
- XX - Comunicar ao gestor do contrato imediatamente (via e-mail), a admissão e demissão de qualquer de seus empregados colocados a disposição dos serviços, bem como fornecer crachá de identificação pessoal, sem ônus para a CEDENTE, que deverá conter a identificação da CESSIONÁRIA, obrigando-os permanentemente a portarem-no;
- XXI - **Utilizar o espaço físico exclusivamente para atender os servidores e convidados da CEDENTE e usuários participantes de eventos/cursos realizados em suas dependências, sendo vedado a CESSIONÁRIA atender terceiros na forma presencial, exceto quando autorizada pela administração;**
- XXII - Nas ocasiões em que houver previsão de aumento de número de usuários (no caso de eventos, etc.), a CEDENTE comunicará com antecedência a CESSIONÁRIA para planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento;
- XXIII - Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da **Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros**, dentro do prazo de validade;
- XXIV - **Realizar as reformas necessárias para adequar o espaço físico cedido de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, sem ônus para a CONCEDENTE, no qual a administração analisará para fazer o devido desconto no valor da concessão;**
- XXV - A demanda total de energia elétrica dos equipamentos não poderá ultrapassar a capacidade de carga disponível;
- XXVI - Caso seja necessário o aumento de carga na rede elétrica, todo o ônus correrá por conta do cessionário. Bem assim, toda e qualquer alteração deverá ser precedida de

aprovação da administração;

XXVII - Todos os serviços necessários para o bom funcionamento da cantina/restaurante, como reforma e/ou acréscimo de armários e prateleiras, serviços que visem ao atendimento às normas da Vigilância Sanitária, revestimento cerâmico em piso, paredes, portas e fechamentos, ficam sob a responsabilidade do cessionário da cantina/restaurante sob a aprovação e supervisão da contratante.

XXVIII - A concessionária poderá comercializar na cantina/restaurante, dentre outros gêneros alimentícios: doces, salgados, sucos, vitaminas, bebidas não alcoólicas, refeições rápidas, sorvetes, picolés, bolachas, biscoitos, etc., e atenda o cardápio básico obrigatório

XXIX - Os serviços serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à Cedente;

13.2.

Quanto aos serviços: materiais, instalações, máquinas, equipamentos, imóveis e móveis:

I - Para iniciar as atividades, a licitante deverá abastecer o restaurante e lanchonete com utensílios, que possibilitem a realização do serviço de modo satisfatório, que serão avaliados e aprovados pela CEDENTE;

II - Os utensílios como: pratos, bandejas, talheres, saleiros, paliteiros, porta guardanapos, etc., serão substituídos pela CESSIONÁRIA sempre que for constatado desgaste dos mesmos;

III - **Não alterar a estrutura das instalações que lhe forem cedidas, nem nelas fazer construções ou demolições sem o prévio e expresso consentimento por escrito da CEDENTE e sem obter as licenças necessárias das autoridades competentes. Sendo o caso de benfeitorias úteis/necessárias, que passam a integrar o imóvel ou as que não puderem ser retiradas, em comum acordo com a CEDENTE, descontará no valor mensal da concessão, após comprovada sua conclusão e atestada pela área responsável;**

IV - Manter e conservar às suas expensas a área cedida, devolvendo-a à CEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente cessão, nas mesmas condições em que declara haver recebido o imóvel, desocupada e em perfeito estado de conservação, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original;

V - **Utilizar os bens e instalações que forem colocadas sob sua responsabilidade em forma de comodato, para o fim único e exclusivo de cumprir o objeto contratual e atender aos interesses da CEDENTE, de acordo com as prescrições deste TERMO CONTRATUAL, bem como zelar por sua segurança, conservação e asseio e também pela limpeza e funcionamento dos bens que as guarnecem, sem quaisquer ônus adicionais a CEDENTE;**

VI - **Realizar, por ocasião do início dos serviços, em conjunto com a Fiscalização da CEDENTE, inventário e verificação do estado de conservação dos bens, colocados sob sua responsabilidade;**

VII - Permitir que a CEDENTE, através de sua fiscalização, vistorie sempre suas instalações e os bens que utilizar para execução dos serviços contratados;

VIII - Manter rigorosa fiscalização sobre os empregados em serviço, a fim de evitar o extravio, dano, má utilização ou emprego inadequado dos serviços colocados sob sua guarda, devendo, por sua conta, repor, na mesma espécie e quantidade, em até 30 (trinta) dias, todos aqueles que forem danificados ou extraviados;

IX - Retirar dos locais de prestação dos serviços e das dependências e instalações colocadas à sua disposição, quando do término do prazo do TERMO CONTRATUAL ou de uma possível rescisão, todo e qualquer material de sua propriedade, deixando os bens de propriedade da CEDENTE em perfeitas condições de limpeza e conservação, de modo a poderem ser por esta utilizados imediatamente, bem como restituir todos os bens de que deteve a posse em igual número, quantidade e qualidade, preservado o seu estado de conservação;

- X - Deverá manter sempre limpos e esterilizados os utensílios, equipamentos e instalações colocados à disposição para realização dos serviços;
- XI - Informar a CEDENTE eventuais avarias ou danos nos equipamentos e solicitar, por escrito, ao gestor do contrato, a autorização para a saída dos equipamentos defeituosos para os respectivos consertos, que serão de exclusiva responsabilidade e ônus da CESSIONÁRIA;
- XII - Arcar com todos os ônus relativos à manutenção, conservação e reposição que se fizer necessário à critério da Fiscalização, dos equipamentos e dos utensílios colocados à disposição da CESSIONÁRIA, bem como da instalação física;
- XIII - Não ceder nem transferir a terceiros, os bens colocados à sua disposição, nem caucionar ou utilizar o instrumento contratual para quaisquer operações financeiras;
- XIV - A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios do restaurante são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo à CEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou danos;
- XV - A CESSIONÁRIA deverá providenciar a desinsetização e desratização das áreas da cozinha e cantina antes de começar as atividades, e posteriormente a cada 3 (três) meses;
- XVI - Deverá ainda ser feita limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços a cada 30 (trinta) dias;
- XVII - Os detritos provenientes da lanchonete e restaurante, deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados diariamente das dependências da CEDENTE, separando o lixo orgânico dos recicláveis. Sendo que, a coleta, transporte e destinação final no que envolve o lixo orgânico, será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA, que deverá providenciar um container de armazenamento próprio para tal fim. No que envolve os reciclados, a CESSIONÁRIA poderá utilizar do mesmo espaço disponibilizado pela CEDENTE;**
- XVIII - Responsabilizar-se pela limpeza e higienização diária das dependências do objeto em questão;
- XIX - Arcar com o ônus de todos os materiais de limpeza, descartáveis, e demais materiais necessários à execução dos serviços;
- XX - Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;**
- XXI - Além dos equipamentos disponibilizados pela CEDENTE, cabe a CESSIONÁRIA adquirir e instalar outros equipamentos e mobiliários de primeira qualidade para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato, que serão avaliados e aprovados pela CEDENTE em padrão condizente com o usual de restaurante e lanchonete;**
- XXII - A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios do restaurante e lanchonete são de responsabilidade da CESSIONÁRIA, não cabendo à CEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou danos;
- XXIII - Embora haja serviço de vigilância destinado a preservar a segurança da CEDENTE, cabe à CESSIONÁRIA monitorar o acesso e permanência de pessoal estranho ao seu quadro de funcionários, devendo comunicar imediatamente qualquer anormalidade tão logo verificada, prestando os esclarecimentos julgados necessários junto ao gestor do Contrato.
- XXIV - Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, do início até o término do horário previsto, e não apresentarem qualquer dano, tais como amassados, vidros trincados, etc.;
- XXV - A limpeza da tubulação do sistema de exaustão, ventiladores etc., será feita de acordo com a necessidade. A limpeza completa do sistema de exaustão deverá ocorrer no mínimo de 6 em 6 meses, por empresa especializada;
- XXVI - Caso se faça necessário, por identificação da Concessionária ou pela contratante, deverão ser realizados outros serviços para garantir a perfeita higienização do ambiente;

XXVII - Todos os bens arrolados no acervo patrimonial, serão confiados ao licitante vencedor, na qualidade de comodato, conforme descrito neste termo de referência.

13.3. **Das condições gerais do fornecimento:**

- I - Acondicionar os gêneros alimentícios, em recipiente e locais adequados, de modo a preservá-los em perfeitas condições de higiene e de consumo;
- II - Na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente;
- III - Dar destino às sobras e restos de alimentos, exclusivamente sob a responsabilidade, dentro das regras básicas de higiene e de acordo com a legislação municipal vigente;
- IV - Proibir terminantemente no interior da cozinha e refeitório, o ato de fumar, a entrada de entregadores e de pessoas estranhas ao serviço, exceto as autorizadas pela CEDENTE;
- V - Utilizar somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, em condições absolutas de higiene em bom estado e livres de contaminação de qualquer agente estranho, não utilizando aqueles impugnados pela CEDENTE;
- VI - Apresentar sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços;
- VII - Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos preparados, podendo ser reaproveitados somente aqueles ainda não manipulados, com anuência da fiscalização da CEDENTE e conforme legislação vigente;
- VIII - Executar os serviços nos horários estabelecidos, inclusive quando da execução de serviços em caráter excepcional;
- IX - Aceitar como forma de pagamento, dinheiro, cartões de débito e crédito, tíquetes alimentação/refeição e pix diretamente efetuados pelos usuários, em contraprestação às refeições servidas, sem qualquer ônus ou responsabilidade da CEDENTE;
- X - Fornecer, quando solicitado, relatório contendo a quantidade de produtos e gêneros utilizados na prestação dos serviços;
- XI - **Apresentar até o último dia útil de cada semana o cardápio das refeições a serem servidos na semana seguinte;**
- XII - Colocar sob sua exclusiva responsabilidade e ônus, na quantidade indispensável para o eficiente atendimento dos usuários, microcomputadores e balanças eletrônicas, sendo estas aferidas pelo INMETRO dentro dos prazos previstos em lei;
- XIII - Responsabilizar-se pela apresentação diária de seus empregados, observando-lhes a higiene corporal, com cabelos protegidos com telas e/ou toucas, unhas aparadas, luvas, avental ou jaleco, bem como com o uso do uniforme completo e crachá de identificação, adequado às suas atividades, zelando para que os mesmos estejam sempre limpos e arrumados, de conformidade com a legislação em vigor;
- XIV - Substituir imediatamente qualquer material ou gênero alimentício que não atenda ao exposto neste instrumento contratual;
- XV - Remover, após a realização de cada evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades.
- XVI - **É vedado a venda de bebidas alcólicas, exceto quando autorizado pela CEDENTE;**
- XVII - **As mesas do refeitório deverão ser guarnecidas de sal, palito e guardanapo de papel, devidamente acondicionados em recipientes adequados;**
- XVIII - **A lanchonete deverá disponibilizar ketchup, maionese, mostarda e molho de pimenta, todos de primeira qualidade;**

XIX - **Disponibilizar azeite, vinagre, pimenta, molho de soja (shoyu), limão e pelo menos 3 tipos de molho para salada no balcão do self-service ou outro local que julgar melhor;**

XX - A Cessionária deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como não deve ocorrer reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado;

XXI - Submeter previamente, por escrito, a CEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência.

14. **DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

14.1. Sustar os serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à boa execução dos mesmos ou à salvaguarda dos interesses da CEDENTE. Quaisquer ônus provenientes dessa rejeição serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA;

14.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

14.3. Recusar os equipamentos, materiais, gêneros alimentícios e eventuais serviços de reparo ou manutenção que, a seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos estipulados pela vigilância sanitária e pelo presente TERMO CONTRATUAL;

14.4. Permitir o livre acesso dos empregados da CESSIONÁRIA para execução dos serviços;

14.5. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

14.6. Recusar os métodos de trabalho que, a seu juízo, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos e administrativos estipulados pelo presente TERMO CONTRATUAL;

14.7. Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;

14.8. Exigir da CESSIONÁRIA a imediata substituição do pessoal (empregado), cuja atuação seja considerada insatisfatória ou inconveniente;

14.9. Notificar a Concessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

14.10. Fornecer as instalações edificadas, conforme planta constante no item 2.3., para a perfeita execução dos serviços cedidos, incluindo sistema de água, esgoto, exaustão e energia, exceto gás GLP, o qual deve ser providenciado pela CESSIONÁRIA às suas expensas;

14.11. Exigir a reparação de danos causados pela CESSIONÁRIA, em razão da ocorrência de qualquer evento da exploração da atividade econômica que trata este objeto;

14.12. Fornecer os utensílios e bens em comodato de acordo com o **anexo I**;

14.13. Fornecer as chaves de acesso ao objeto licitado, assinando a CESSIONÁRIA o termo de recebimento de chaves (**anexo II**), no qual deverá ser providenciado cópias à suas expensas no prazo de 24h após o recebimento, efetuando a entrega das chaves originais logo em seguida.

15. DA VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

15.1. Para efeito da elaboração da proposta, a licitante deverá realizar vistoria para ter conhecimento do local da execução dos serviços e das respectivas condições, inclusive àquelas relativas ao dimensionamento das instalações de escritório, abastecimento de água e energia elétrica, comunicação, condições climáticas, provisionamento de materiais, assim como transporte (se for o caso) da mão-de-obra necessária para as diferentes etapas dos serviços;

15.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública;

15.3. Caso faça a visita, a licitante deverá observar atentamente o estado das instalações, as áreas e acessos aos locais de trabalho, quantitativo de serviços, trabalhos em situações de risco, necessidade de andaimes e equipamentos de segurança EPI e EPC, bem como as demais condições que julgar necessárias;

15.4. A solicitação de visita deverá ser feita através do e-mail centrer.emater@goias.gov.br ou pelos contatos 62 3201-1581 / 62 98152-2742;

15.5. Será emitido comprovante de vistoria, **conforme anexo III**, que atestará o pleno conhecimento das condições do espaço.

16. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1. O prazo de vigência do contrato é de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

17. DAS CONDIÇÕES DE GARANTIA E / OU ASSISTÊNCIA TÉCNICA

17.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço ou descumprimento das obrigações da CESSIONÁRIA, serão aplicadas as sanções de acordo com as previstas em lei e contrato;

17.2. No que se refere aos bens postos em disponibilidade da CESSIONÁRIA, as devidas obrigações estão dispostas no item 13.2 deste Termo de Referência.

18. DA CONTRATAÇÃO E INÍCIO DAS ATIVIDADES

18.1. A CEDENTE convocará o licitante vencedor para assinatura do contrato no prazo de até 10 (dez) dias, após a homologação da licitação;

18.2. A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o instrumento contratual dentro do prazo e condições estabelecidos, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;

18.3. A CESSIONÁRIA iniciará as atividades em até 30 dias após assinatura do contrato.

19. DA GESTÃO DO CONTRATO

19.1. A fiscalização da execução do objeto deverá ser exercida, na forma prevista na Lei Federal nº 8.666/93, na Lei Estadual nº 17.928/12 e neste Termo de Referência, rejeitando, no todo ou em parte, o(s) serviço(s) prestado(s) que não estiver(em) de acordo com as especificações deste Termo de Referência;

19.2. A Gestão e a Fiscalização do contrato ficará a cargo do servidor WALTER ROMEIRO DOS SANTOS, gestor, que será designado por Portaria do Titular desta Pasta ou por instrumento que a substitua, conforme art. 67, da Lei 8.666/1993, e art. 51, da Lei 17.928/2012;

19.3. Será realizada pesquisa de satisfação pelo menos uma vez a cada trimestre, via questionário aplicado aos usuários, que não serão identificados, e em datas não conhecidas previamente pelo concessionário;

19.4. A permanência no resultado considerado insatisfatório da pesquisa por mais de 2 (duas) apurações seguidas, ficará sujeita a aplicação de sanções conforme a lei;

19.5. As ocorrências acerca da execução contratual deverão ser registradas durante toda a vigência da prestação dos serviços, cabendo ao gestor, a adoção das providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

19.6. O gestor notificará a CESSIONÁRIA, formal e tempestivamente, via e-mail, sobre a(s) irregularidade(s) observada(s) na execução do objeto, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, a qual deverá providenciar a devida correção, às suas custas e sem prejuízo da aplicação de penalidades, observado o Termo de Referência.

19.7. O gestor poderá realizar vistorias a qualquer momento, independente de agendamento, a fim de verificar as condições de qualidade e higiene da cozinha, bem como a limpeza do ambiente e o pleno funcionamento das instalações que compõem a estrutura física do ambiente.

19.8. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Concessionária ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 120 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. A aplicação de sanções à CONTRATADA obedecerá às disposições dos artigos 77 a 83 da Lei Estadual nº 17.928/2012 e dos artigos. 86 a 88 da Lei nº 8.666/1993:

20.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar-se-ão à CONTRATADA as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa, na forma prevista neste instrumento;

III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da União, Estados, Distrito Federal e Municípios enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir

a Administração pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior;

V - Impedimento de licitar com o Estado de Goiás, conforme artigo 81, parágrafo único da Lei Estadual nº 17.928/2012.

20.3. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado além das sanções referidas na alínea "a", à multa graduada de acordo com a gravidade da infração conforme artigo 80 da Lei Estadual nº 17.928/2012, que estabelece os seguintes limites:

I - 10% (máximo dez por cento) sobre o valor da Nota de Empenho ou do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou ainda na hipótese de negar-se a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação. Em caso de descumprimento parcial das obrigações, no mesmo percentual, sobre a parcela adimplida;

II - 0,3% (máximo três décimos por cento) ao dia até o trigésimo dia de atraso sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não cumprido;

III - 0,7% (máximo sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado ou sobre a parte da etapa do cronograma físico de obras não cumpridas, por dia subsequente ao trigésimo.

§ 1º. A multa a que se refere o item 20.2 acima, não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas neste instrumento;

§ 2º. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

20.4. A Suspensão de participação em licitação e/ou impedimento de contratar com a Administração deverá ser graduada pelos seguintes prazos:

I - 06 (seis) meses, nos casos de:

a) Aplicação de 2 (duas) penas de advertência no prazo de 12 (doze) meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração;

b) Alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida.

II - 12 (doze) meses no caso de retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens;

III - 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

a) Entrega como verdadeiro de mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;

b) Paralisação de serviço de obra ou de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração;

c) Prática de ato ilícito visando frustrar os objetivos da licitação no âmbito da Administração Estadual;

d) Sofrer condenação definitiva por praticar por meio doloso fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

20.5. A CONTRATADA que praticar infração prevista na alínea "c", inciso III, será declarada inidônea, ficando impedida de licitar e contratar com a Administração Estadual, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida quando ressarcida à Administração dos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da respectiva sanção;

20.6. Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE ou

ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

21. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

21.1. A contratação decorrente deste procedimento licitatório não envolverá recursos públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

22. DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. As atividades especificadas no objeto não excluem outras que porventura se façam necessárias, obrigando-se a CESSIONÁRIA a executá-las prontamente como parte integrante de suas obrigações;

22.2. A inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei nº 8.666/93 e demais normas aplicáveis à matéria;

22.3. A rescisão contratual poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93;

II - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

III - judicial, nos termos da legislação;

22.4. **A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CESSIONÁRIA e a Administração CEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.**

ANEXO I

RELAÇÃO DE BENS A SEREM CEDIDOS EM COMODATO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QTDE.	ESTADO DE CONSERVAÇÃO
1	AÇUCAREIRO DE INOX	11	
2	AFIADOR DE FACA	3	
3	BACIA DE ALUMÍNIO GRANDE	5	
4	BACIA DE PLÁSTICO	6	
5	BACIA DE PLÁSTICO QUADRADA	3	
6	BALANÇA	2	
7	BANDEIJA	26	
8	BATEDEIRA DE BOLO	1	
9	BULEDE DE ALUMÍNIO	3	
10	BALCÃO SELF-SERVICE 10 CUBAS	1	
11	CAFETEIRA ELÉTRICA	1	

12	CALDEIRÃO DE ALUMÍNIO DIVERSOS TAMANHOS	10	
13	CALDEIRÃO DE INOX	1	
14	CALDEIRÃO GRANDE	1	
15	CALDEIRÃO PEQUENO	2	
16	CANECA DE ALUMÍNIO	9	
17	CILINDRO PARA MASSA	1	
18	COLHER	109	
19	CONCHA GRANDE DE ALUMÍNIO	8	
20	CONCHA MÉDIA	18	
21	CUBA DE INOX COM TAMPA	16	
22	CUBA DE INOX SEM TAMPA	2	
23	CUBA DO BANHO MARIA	6	
24	CUBA PARA SALADA	10	
25	CUBA REDONDA INOX	1	
26	DESCASCADOR DE VERDURA INDUSTRIAL	1	
27	ESCORREDOR GRANDE ALUMÍNIO	6	
28	ESPUMADEIRA	4	
29	ESPÁTULA	1	
30	ESPREMEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL	1	
31	ESPÁTULA DE INOX GRANDE	1	
32	ESPREMEDOR DE FRUTAS	1	
33	ESPUMADEIRA	4	
34	FACA DE CORTE	3	
35	FACA DE MESA	538	
36	FACA DE MESA (deusa)	1	
37	FARINHA DE INOX	9	
38	FECHADOR DE MARMITEX	1	
39	FOGÃO INDUSTRIAL	1	
40	FORMA DE ALUMÍNIO COM FURO	2	
41	FORMA DE VIDRO	9	
42	FORNO ELÉTRICO	1	
43	FRIGIDEIRA	10	
44	GELADEIRA COMERCIAL 4 PORTAS INOX	1	
45	GALÃO DE LEITE	1	
46	GALETEIRO COMPLETO	17	
47	GALETEIRO INCOMPLETO	4	
48	GARFO GRANDE	452	
49	GARFO PEQUENO	109	
50	GARRAFA DE CAFÉ GRANDE	5	
51	GARRAFA DE CAFÉ PEQUENA	4	
52	JARRA DE VIDRO	1	
53	JARRA PARA SUCO DE PLÁSTICA COM TAMPA	1	
54	JARRA PARA SUCO DE PLÁSTICO SEM TAMPA	1	
55	LATA DE ALUMÍNIO COM TAMPA	3	
56	LAVADORA DE LOUÇA INDUSTRIAL	1	
57	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	2	
58	PANELA DE PRESSÃO GRANDE	2	

59	PANELA DE PRESSÃO PEQUENA	3	
60	PANELA GRANDE	3	
61	PANELA PEQUENA	2	
62	PANELA PEQUENA	1	
63	PANELA VELHA DE PRESSÃO	3	
64	PEGADOR DE VERDURA INOX	9	
65	PRATOS REFEIÇÕES = 5 caixas com 24 unidades	325	
66	PRATOS SOBREMESA = 6 caixas com 24 unidades	285	
67	ROLO	2	
68	ROLO DE PLÁSTICO P/MASSA	1	
69	SUPORTE PARA QUADOR	1	
70	SUQUEIRA ELÉTRICA	1	
71	TABULEIRO DE ALUMÍNIO GIGANTE	8	
72	TABULEIRO DE ALUMÍNIO GRANDE	6	
73	TABULEIRO PEQUENO	13	
74	TAÇA DE INOX PARA SOBREMESA	84	
75	TACHO DE ALUMÍNIO	1	
76	VIDRO PARA LAMPIÃO	2	
77	XÍCARA AVULSA	69	
78	XÍCARA COM PIRES = 02 caixas com 24 unidades	77	
79	MESA COM 6 LUGARES ESCAMOTEAVEIS	26	
80	TELEVISÃO LED PANASONIC 48'	02	
81	MICROONDAS CONSUL ESPELHADO 31L	03	

Obs.: Alguns itens podem precisar de manutenção/repares, ficando o uso/custos a critério da CESSIONÁRIA caso tenha interesse. Em nenhuma hipótese será ressarcido pela CEDENTE algum valor proveniente do reparo que foi realizado.

ANEXO II

TERMO DE RECEBIMENTO DE CHAVES

Declaro que nesta data recebi as cópias das chaves – relacionadas abaixo – de acesso à área interna do Restaurante e Cantina, objeto do Contrato N° ____/2022 referente ao Pregão Presencial N° ____/2022.

Declaro ter vistoriado todas as instalações e constatado as condições em que estão sendo entregues. Comprometo-me pelo presente instrumento a não ceder, emprestar ou realizar cópias não autorizadas desta(s) chave(s), informando imediatamente a EMATER quando da sua perda ou extravio estando sob minha inteira responsabilidade os custos advindos destas ocorrências.

Comprometo-me ainda a devolver incondicionalmente a(s) referida(s) chave(s) quando do encerramento ou extinção do contrato, bem como devolver o espaço cedido nas mesmas condições em que recebi.

RELAÇÃO DE CHAVES		
N°	QTDE.	LOCAL
1		

2		
3		
4		

Observações e apontamentos em relação às condições atuais do imóvel:

Data da entrega da chave: ____ / ____ / ____.

CEDENTE

CESSIONÁRIA

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE VISTORIA DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Declaro, em atendimento ao previsto no Edital do Pregão nº ____/____, que eu, _____, portador (a) da CI/RG nº _____ e do CPF nº _____, representante da empresa _____, C.N.P.J./MF _____, estabelecida no _____ (a) _____, como seu (sua) representante, para os fins da presente declaração, que compareci perante o representante do CENTRO DE TECNOLOGIA E CAPACITAÇÃO DA EMATER e vistoriei o local onde serão executados os serviços, objeto da licitação em apreço, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das condições e grau de dificuldade existentes.

Assinatura e carimbo
(Representante da empresa)

23. **DAS ASSINATURAS**

TÁVALLO MEDEIROS DAMASCENO
Administrador do CENTRER

MARIA JOSÉ DEL PELOSO
Diretora de Gestão Integrada

José Ricardo Caixeta Ramos
Presidente da EMATER



Documento assinado eletronicamente por **TAVALLO MEDEIROS DAMASCENO, Gerente**, em 08/05/2023, às 11:59, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **JOSE RICARDO CAIXETA RAMOS, Presidente**, em 08/05/2023, às 15:06, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA JOSE DEL PELOSO, Diretor (a)**, em 08/05/2023, às 15:19, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site

[http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **47429101** e o código CRC **B7DC51C5**.

CENTRO DE TECNOLOGIA E CAPACITAÇÃO DA EMATER
RODOVIA R2, QUADRA D, ÁREA LOTE AR-3, S/N, CAMPUS SAMAMBAIA – UFG – GOIANIA/GO – CEP: 74690-631



Referência: Processo nº 202212404001090



SEI 47429101