

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**
Termo de Referência**Processo...:** 23081.004858/2014-08 **Pregão SRP** 90 / 2014 **Data da Emissão:** 11/04/2014**Abertura: Dia:** 02/05/2014 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Serviço técnico especializado de manutenção do tipo preventiva ou corretiva para equipamentos industriais do Restaurante Universitário, Agroindústrias e Laboratórios no campus da UFSM em Frederico Westphalen.	Horas	200,0000	500,00	_____	_____
2	Serra fita: PLACA DE COMANDO	Unidade	575,0000	2,00	_____	_____
3	Serra fita: VOLANTE SUPERIOR	Unidade	265,0000	2,00	_____	_____
4	Serra fita: VOLANTE INFERIOR	Unidade	265,0000	2,00	_____	_____
5	Serra fita: ROLAMENTOS	Unidade	32,0000	8,00	_____	_____
6	Serra fita: CHAVE LIGA/DESLIGA	Unidade	100,0000	2,00	_____	_____
7	Serra fita: BOTÃO DE EMERGÊNCIA	Unidade	96,0000	2,00	_____	_____
8	Serra fita: CORREIAS	Unidade	45,0000	2,00	_____	_____
9	Serra fita: RETENTORES	Unidade	36,0000	4,00	_____	_____
10	Serra fita: LÂMINA	Unidade	45,0000	6,00	_____	_____
11	Caldeirão cocção: PURGADOR TIPO LABIRINTO	Unidade	325,0000	4,00	_____	_____
12	Caldeirão cocção: MANÔMETRO	Unidade	110,0000	2,00	_____	_____
13	Caldeirão cocção: VÁLVULA QUEBRA VÁCUO	Unidade	332,0000	3,00	_____	_____
14	Caldeirão cocção: VÁLVULA DE ESFERA ENTRADA DE VAPOR TRI PARTIDA 1 1/2	Unidade	332,0000	2,00	_____	_____
15	Frigideira elétrica: RESISTÊNCIA	Unidade	208,0000	4,00	_____	_____
16	Frigideira elétrica: CONTROLADOR DIGITAL	Unidade	4.158,0000	3,00	_____	_____
17	Frigideira elétrica: CONTACTOR	Unidade	216,0000	2,00	_____	_____
18	Frigideira elétrica: LED	Unidade	23,0000	5,00	_____	_____
19	Frigideira elétrica: SENSOR DE TEMPERATURA	Unidade	145,0000	2,00	_____	_____
20	Frigideira elétrica: CHAVE LIGA/DESLIGA	Unidade	90,0000	2,00	_____	_____
21	Forno turbo gás: RESISTÊNCIA	Unidade	535,0000	2,00	_____	_____
22	Forno turbo gás: CONTROLADOR DIGITAL	Unidade	420,0000	2,00	_____	_____
23	Forno turbo gás: CONTACTOR	Unidade	216,0000	2,00	_____	_____
24	Forno turbo gás: BORRACHA DA PORTA	Unidade	140,0000	1,00	_____	_____
25	Forno turbo gás: SENSOR DA PORTA	Unidade	35,0000	2,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
26	Forno turbo gás: LÂMPADA DA PORTA	Unidade	15,0000	4,00	_____	_____
27	Forno turbo gás: SENSOR DE TEMPERATURA	Unidade	50,0000	3,00	_____	_____
28	Preparador de alimentos: DISCOS	Unidade	40,0000	8,00	_____	_____
29	Preparador de alimentos: RETENTOR	Unidade	25,0000	2,00	_____	_____
30	Preparador de alimentos: EIXO	Unidade	90,0000	2,00	_____	_____
31	Preparador de alimentos: MALCAL	Unidade	115,0000	2,00	_____	_____
32	Preparador de alimentos: ROLAMENTOS	Unidade	45,0000	10,00	_____	_____
33	Preparador de alimentos: CHAVE LIGA/DESLIGA	Unidade	60,0000	2,00	_____	_____
34	Preparador de alimentos: CORREIA	Unidade	35,0000	4,00	_____	_____
35	Preparador de alimentos: FIM DE CURSO	Unidade	45,0000	2,00	_____	_____
36	Amaciador de carne: ROLAMENTOS	Unidade	40,0000	4,00	_____	_____
37	Amaciador de carne: CONJUNTO ROLO AMACIADOR	Unidade	500,0000	2,00	_____	_____
38	Amaciador de carne: CONJUNTO PENTE	Unidade	400,0000	2,00	_____	_____
39	Amaciador de carne: CHAVE LIGA/DESLIGA	Unidade	45,0000	2,00	_____	_____
40	Amaciador de carne: ENGRENAGEM MAIOR	Unidade	90,0000	2,00	_____	_____
41	Amaciador de carne: ENGRENAGEM MENOR	Unidade	85,0000	2,00	_____	_____
42	Amaciador de carne: EIXO AMASSADOR MENOR	Unidade	80,0000	2,00	_____	_____
43	Amaciador de carne: EIXO AMASSADOR MAIOR	Unidade	90,0000	2,00	_____	_____
44	Amaciador de carne: BUCHA SEM FIM	Unidade	90,0000	2,00	_____	_____
45	Cutter: SUPORTE DO MOTOR	Unidade	80,0000	2,00	_____	_____
46	Cutter: ROLAMENTOS	Unidade	25,0000	4,00	_____	_____
47	Cutter: RETENTOR	Unidade	35,0000	2,00	_____	_____
48	Cutter: LÂMINA	Unidade	140,0000	2,00	_____	_____
49	Cutter: CHAVE LIGA/DESLIGA	Unidade	80,0000	2,00	_____	_____
50	Cutter: FIM DE CURSO	Unidade	45,0000	2,00	_____	_____
51	Caldeirão de pressão: BORRACHA TAMPA	Unidade	250,0000	2,00	_____	_____
52	Caldeirão de pressão: VÁLVULA QUEBRA VÁCUO	Unidade	330,0000	4,00	_____	_____
53	Caldeirão de pressão: VÁLVULA DE SEGURANÇA DA TAMPA	Unidade	330,0000	8,00	_____	_____
54	Caldeirão de pressão: REGISTRO DE ESFERA ENTRADA DE VAPOR	Unidade	250,0000	4,00	_____	_____
55	Caldeirão de pressão: PURGADORES	Unidade	300,0000	4,00	_____	_____
56	Caldeirão de pressão: FECHADURA TORNIQUETES DA TAMPA	Unidade	300,0000	20,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
57	Caldeirão de pressão: MOLA DA TAMPA	Unidade	200,0000	8,00	_____	_____
58	Caldeirão de pressão: MANÔMETRO	Unidade	110,0000	4,00	_____	_____
59	Pass trough aquecido: RESISTÊNCIAS	Unidade	95,0000	10,00	_____	_____
60	Pass trough aquecido: CONTROLADOR DIGITAL	Unidade	300,0000	6,00	_____	_____
61	Pass trough aquecido: BORRACHA DA PORTA	Unidade	90,0000	10,00	_____	_____
62	Pass trough aquecido: CONTACTOR	Unidade	150,0000	6,00	_____	_____
63	Pass trough aquecido: LED	Unidade	20,0000	15,00	_____	_____
64	Pass trough aquecido: FECHADURA DA PORTA	Unidade	80,0000	20,00	_____	_____
65	Pass trough aquecido: DOBRADIÇA	Unidade	50,0000	30,00	_____	_____
66	Buffet aquecido: RESISTÊNCIAS	Unidade	70,0000	10,00	_____	_____
67	Buffet aquecido: TERMOSTATOS COM BUCHA	Unidade	150,0000	4,00	_____	_____
68	Buffet aquecido: LED	Unidade	15,0000	10,00	_____	_____
69	Buffet aquecido: CONTACTOR	Unidade	180,0000	4,00	_____	_____
70	Picador de carnes Heavy Duty: ALIMENTADOR BOCAL	Unidade	700,0000	1,00	_____	_____
71	Picador de carnes Heavy Duty: FACA CRUZETA INOX	Unidade	100,0000	2,00	_____	_____
72	Picador de carnes Heavy Duty: CARACOL	Unidade	200,0000	1,00	_____	_____
73	Picador de carnes Heavy Duty: ARROELA DE INCOSTO	Unidade	20,0000	10,00	_____	_____
74	Picador de carnes Heavy Duty: ROLAMENTOS	Unidade	40,0000	12,00	_____	_____
75	Picador de carnes Heavy Duty: CHAVE LIGA/DESLIGA	Unidade	90,0000	2,00	_____	_____
76	Picador de carnes Heavy Duty: ENGRENAGEM HELICOIDAL DO MOTOR	Unidade	130,0000	2,00	_____	_____
77	Picador de carnes Heavy Duty: ENGRENAGEM HELICOIDAL DE FIBRA	Unidade	400,0000	2,00	_____	_____
78	Picador de carnes Heavy Duty: ENGRENAGEM HELICOIDAL DE FERRO	Unidade	270,0000	2,00	_____	_____
79	Forno combinado: PLACA BTT	Unidade	650,0000	2,00	_____	_____
80	Forno combinado: PLCA ELETRÔNICA UNIDADE POTÊNCIA	Unidade	500,0000	2,00	_____	_____
81	Forno combinado: PLACA COMBINADO	Unidade	300,0000	2,00	_____	_____
82	Forno combinado: HÉLICE	Unidade	250,0000	2,00	_____	_____
83	Forno combinado: RESISTÊNCIAS	Unidade	200,0000	8,00	_____	_____
84	Forno combinado: BORRACHA DA PORTA	Unidade	200,0000	5,00	_____	_____
85	Forno combinado: MAÇANETA	Unidade	1.000,0000	4,00	_____	_____
86	Forno combinado: ESGUIXO DE LAVAGEM	Unidade	290,0000	2,00	_____	_____
87	Forno combinado: SENSOR DA PORTA	Unidade	70,0000	4,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
88	Forno combinado: SENSOR TEMPERATURA	Unidade	200,0000	5,00	_____	_____
89	Forno combinado: ROLAMENTOS MOTOR	Unidade	40,0000	10,00	_____	_____
90	Forno combinado: LÂMPADA DA PORTA	Unidade	35,0000	10,00	_____	_____
91	Forno combinado: VÁLVULA DE ÁGUA	Unidade	60,0000	4,00	_____	_____
92	Forno combinado: CONTACTORES TRIPOLAR RESISTÊNCIAS	Unidade	200,0000	3,00	_____	_____
93	Forno combinado: CONTACTORES MOTOR	Unidade	120,0000	4,00	_____	_____
94	Forno combinado: CONTATOR TRIPOLAR 30A	Unidade	200,0000	4,00	_____	_____
95	Forno combinado: CONTATOR TRIPOLA 7A	Unidade	120,0000	4,00	_____	_____
96	Forno combinado: TERMOSTATO BIMETÁLICO 250°C	Unidade	30,0000	6,00	_____	_____
97	Forno combinado: TERMOSTATO BIMETÁLICO 120°C TS	Unidade	30,0000	4,00	_____	_____
98	Forno combinado: SENSOR DE CAMARA COM RABICHO DE SILICONE 2000MM	Unidade	200,0000	2,00	_____	_____
99	Forno combinado: SENSOR DE CAMARA COM RABICHO DE SILICONE 300MM	Unidade	170,0000	2,00	_____	_____
100	Forno combinado: MI SENSOR DA CALDEIRA VARETA SENSO NIVEL ALTO	Unidade	50,0000	2,00	_____	_____
101	Forno combinado: MI SENSOR DA CALDEIRA VARETA SENSOR NIVEL BAIXO	Unidade	60,0000	2,00	_____	_____
102	Forno combinado: TRANSFORMADOR ELETROMAGNETICO	Unidade	80,0000	4,00	_____	_____
103	Forno combinado: LÂMPADA HALOGEN 50W 12V	Unidade	20,0000	4,00	_____	_____
104	Forno combinado: MOTOR 1/2 CV MONO 220V	Unidade	1.200,0000	1,00	_____	_____
105	Forno combinado: ELETROBOMBA CIRCULAÇÃO	Unidade	350,0000	1,00	_____	_____
106	Forno combinado: MICRORRUPTOR DA PORTA	Unidade	70,0000	3,00	_____	_____
107	Forno combinado: PLACA ELETRÔNICA MÓDULO REVERSÃO	Unidade	200,0000	2,00	_____	_____
108	Forno combinado: PLACA ELETRÔNICA TS POWER	Unidade	1.300,0000	1,00	_____	_____
109	Forno combinado: PLACA ELETRÔNICA MÓDULO TS GRAPHIC G2	Unidade	4.000,0000	1,00	_____	_____
110	Forno combinado: PLACA ELETRÔNICA MÓDULO TS CONTROL G2	Unidade	1.500,0000	1,00	_____	_____
111	Forno combinado: FONTE DE ALIMENTAÇÃO CHAVEADA TS G2	Unidade	400,0000	2,00	_____	_____
112	Forno combinado: RESISTÊNCIA 5000W 220V	Unidade	370,0000	6,00	_____	_____
113	Forno combinado: RESISTÊNCIA 2000W 220V	Unidade	200,0000	4,00	_____	_____
114	Forno combinado: RESISTÊNCIA 3X1340W 220V	Unidade	415,0000	4,00	_____	_____
115	Forno combinado: PERFIL DE SILICONE DA PORTA	Unidade	350,0000	2,00	_____	_____
116	Forno combinado: MI VÁLVULA DANFOSS CALDEIRA	Unidade	1.000,0000	1,00	_____	_____
117	Forno combinado: VÁLVULA DUPLA EVA	Unidade	60,0000	2,00	_____	_____
118	Liquidificador: LÂMINA	Unidade	70,0000	8,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
119	Liquidificador: EIXO	Unidade	50,0000	8,00	_____	_____
120	Liquidificador: BASE DO COPO	Unidade	60,0000	8,00	_____	_____
121	Liquidificador: BASE DO MOTOR	Unidade	80,0000	8,00	_____	_____
122	Liquidificador: MANCAL DO COPO	Unidade	90,0000	8,00	_____	_____
123	Liquidificador: ROLAMENTOS	Unidade	30,0000	20,00	_____	_____
124	Liquidificador: CHAVE LIGA/DESLIGA	Unidade	60,0000	8,00	_____	_____
125	Processador de alimentos: DISCOS DE CORTE	Unidade	300,0000	20,00	_____	_____
126	Processador de alimentos: PRATO ESPELIDOR	Unidade	35,0000	4,00	_____	_____
127	Processador de alimentos: ROLAMENTOS	Unidade	35,0000	20,00	_____	_____
128	Processador de alimentos: RETENTOR	Unidade	30,0000	4,00	_____	_____
129	Processador de alimentos: CORREIAS	Unidade	40,0000	10,00	_____	_____
130	Processador de alimentos: CHAVE LIGA/DESLIGA	Unidade	45,0000	8,00	_____	_____
131	Processador de alimentos: EIXO	Unidade	100,0000	5,00	_____	_____
132	Fritadeira: CONTACTOR	Unidade	220,0000	4,00	_____	_____
133	Fritadeira: RESISTÊNCIA	Unidade	450,0000	2,00	_____	_____
134	Fritadeira: CONTROLADOR DIGITAL	Unidade	300,0000	2,00	_____	_____
135	Fritadeira: SENSOR TEMPERATURA	Unidade	90,0000	4,00	_____	_____
136	Estufa: RESISTÊNCIA	Unidade	180,0000	20,00	_____	_____
137	Estufa: CONTROLADOR DIGITAL	Unidade	380,0000	10,00	_____	_____
138	Estufa: SENSOR DE TEMPERATURA	Unidade	45,0000	20,00	_____	_____
139	Estufa: CONTACTOR	Unidade	190,0000	10,00	_____	_____
140	Estufa: FECHADURA DA PORTA	Unidade	80,0000	10,00	_____	_____
141	Estufa: BORRACHA DA PORTA	Unidade	150,0000	10,00	_____	_____
142	Estufa: CHAVE LIGA/DESLIGA	Unidade	50,0000	10,00	_____	_____
143	Estufa: DOBRADIÇA	Unidade	35,0000	20,00	_____	_____
144	Lava louças industrial: BOTÃO DE CICLO	Unidade	80,0000	3,00	_____	_____
145	Lava louças industrial: BOTÃO LIGA/DESLIGA	Unidade	80,0000	3,00	_____	_____
146	Lava louças industrial: RESISTÊNCIA TANQUE LAVAGEM	Unidade	950,0000	2,00	_____	_____
147	Lava louças industrial: SELO MECÂNICO MOTOR BOMBA LAVAGEM	Unidade	110,0000	2,00	_____	_____
148	Lava louças industrial: CONJUNTO EIXO TRANSMISSÃO DO MOTOR	Unidade	700,0000	2,00	_____	_____
149	Lava louças industrial: MOTOR ACIONADOR TRANSPORTADOR	Unidade	4.000,0000	1,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
150	Lava louças industrial: BÓIA DE NÍVEL	Unidade	300,0000	2,00	_____	_____
151	Lava louças industrial: VÁLVULA SOLENÓIDE	Unidade	560,0000	2,00	_____	_____
152	Lava louças industrial: SELO MECÂNICO MOTOR BOMBA ENXÁGUE	Unidade	70,0000	3,00	_____	_____
153	Lava louças industrial: RESISTÊNCIA DO AQUECEDOR	Unidade	480,0000	10,00	_____	_____
154	Lava louças industrial: TERMOSTATO DO AQUECEDOR	Unidade	180,0000	2,00	_____	_____
155	Lava louças industrial: MICROCONTROLADORA DO MOTOR REDUTOR	Unidade	310,0000	2,00	_____	_____
156	Lava louças industrial: ANEL O'RING DOS BRAÇOS	Unidade	4,0000	10,00	_____	_____
157	Lava louças industrial: BICOS DE ENXÁGUE	Unidade	50,0000	20,00	_____	_____
158	Lava louças industrial: GUIAS DESLIZANTE DO BERÇO	Unidade	100,0000	8,00	_____	_____
159	Lava louças industrial: CONTACTOR	Unidade	210,0000	2,00	_____	_____
160	Lava louças industrial: RELÉ	Unidade	180,0000	2,00	_____	_____
161	Lava louças industrial: TAMPÃO BRAÇO LAVAGEM	Unidade	35,0000	10,00	_____	_____

1. OBJETO:

1.1 Solicitamos Licitação na Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do Tipo Menor Preço, Global, para REGISTRO DE PREÇO, de prestação de serviço de manutenção preventiva e corretiva, com reposição de peças, de equipamentos industriais do Restaurante Universitário, Agroindústrias e Laboratórios do campus da UFSM em Frederico Westphalen e demais setores da UFSM, localizados no campus universitário de Frederico Westphalen;

1.2 A proposta deverá conter o preço unitário e total (CIF), em reais, abrangendo todos os itens do Termo de Referência em anexo ao Edital;

1.3 Impostos, taxas, fretes, diárias, passagens, estadas, transporte, alimentação e quaisquer outras despesas incidentes para a execução do objeto licitado incorrerão por conta da licitante, sendo a hora técnica contada efetivamente a partir da apresentação do prestador no local da prestação de serviço para o qual foi requisitado;

2. ESPECIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:

2.1 ARKE Extrutor de massas

2.2 ARKE Masseur 5x1

2.3 BECCARO Serra-fita heavy duty

2.4 BRASDONTA Estufa de esterilização e secagem

2.5 CIENLAB Estufa de esterilização e secagem

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
2.6	COZIL Caldeirão para cocção à vapor com tampa americana					
2.7	EMCOP Frigideria elétrica com capacidade de 100 litros					
2.8	ETHIK Estufa de cultura e bacteriologia, modelo: 403/5D					
2.9	EVEREST Máquina automática de fazer gelo					
2.10	FAK Liquidificador industrial					
2.11	FORTINOX Estufa de circulação forçada de ar, modelo: Star FT 336L					
2.12	G.Paniz AMC18 Amaciador de carnes					
2.13	G.Paniz Cutter 5L Preparador de Alimentos (CUTTER)					
2.14	GASTROMAQ Forno turbo a Gás					
2.15	GASTROMAQ Multiprocessador de alimentos					
2.16	GP CIENTÍFICA Forno Mufla, modelo 2000 G					
2.17	GR Desnatadeira, modelo 18 GR					
2.18	HOBART Máquina de lavar louças					
2.19	INECOM Caldeirão para cocção à vapor com tampa americana					
2.20	INECOM Pass trough AQUECIDO de 2 portas					
2.21	KLIMA Buffet de serviço, aquecido, potência 3kv, 220v					
2.22	KLIMA Pass trough AQUECIDO de 4 portas					
2.23	MAGNUS Forno Mufla					
2.24	MARCONI Estufas para secagem e esterilização					
2.25	MARQLABOR Estufa de circulação forçada de ar					
2.26	METVIS Liquidificador industrial					
2.27	Metvisa PCL98380TF60 Picador/Moedor de carne inox com pré-cortador b98 reavy duty					
2.28	MONTE CASTELO Processador de Massas					
2.29	NOVA ÉTICA Estufa de secagem					
2.30	POLI Liquidificador industrial					
2.31	POLIDRIVER Desidratador de alimentos					
2.32	PRÁTICA Forno combinado					
2.33	PRÁTICA Forno elétrico, modelo EC40KSC40					
2.34	PROGAS Tacho elétrico para frituras, modelo PR-70E 220V					
2.35	SKYSEM Descascador de batatas					
2.36	SKYSEM Picador de carnes, modelo PSEE-98T N 31					
2.37	SKYSEM Processador de Alimentos , modelo:PAIE-S					
2.38	SOTRONIC Prensa para queijos					
2.39	SOTRONIC Tanque para Queijo					
2.40	SULPACK Embaladora a vácuo					
2.41	TEDESCO Frigideira elétrica					
2.42	VITALEX Liquidificador industrial					
2.43	VONDEL Determinador de volume de pães					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS:</p> <p>3.1. Considera-se manutenção preventiva aquela que visa manter o equipamento dentro de condições normais de utilização, com o objetivo de reduzir as possibilidades de ocorrência de defeitos por desgaste natural de componentes, constituindo tais serviços em ajustes, limpeza e higienização, verificações e alinhamentos de partes mecânicas, elétricas, eletrônicas ou lubrificação.</p> <p>3.2. Os serviços de manutenção preventiva e corretiva serão realizados em visitas solicitadas pela Administração do Restaurante Universitário.</p> <p>3.3. A licitante vencedora assumirá os serviços na condição em que se encontram os equipamentos, sem ônus adicional para UFSM, ou seja, na primeira manutenção preventiva e/ou corretiva deverá providenciar a correção de todos os defeitos existentes, bem como substituir todas as peças defeituosas.</p> <p>3.4. Entende-se como manutenção corretiva os serviços de reparos para eliminar defeitos ocorridos sob condições de utilização adequada dos equipamentos, bem como, testes e calibração após reparos, para promover o perfeito funcionamento do mesmo.</p> <p>4. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO</p> <p>4.1. A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por servidor designado do setor de localização do equipamentos em manutenção.</p> <p>5. DA VIGÊNCIA E EFICÁCIA</p> <p>5.1. A licitante vencedora não poderá terceirizar os serviços, no todo ou em parte, cujos funcionários (responsáveis técnicos) devem ter vínculo empregatício com a licitante ou assistência técnica autorizada, sob pena de rescisão contratual;</p> <p>5.2. A licitante vencedora deve prestar atendimento corretivo em até 12 (doze) horas, após ser solicitada por telefone ou e-mail e providenciar a resolução do problema em até 48 (quarenta e oito) horas após a abertura do chamado.</p> <p>6. OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA</p> <p>A licitante vencedora obriga-se a:</p> <p>6.1. Manter durante toda a execução do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações ora assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação técnica identificadas na licitação;</p> <p>6.2. Fornecer os materiais de primeira linha, mão-de-obra qualificada e na quantidade necessária, além de todas as ferramentas e equipamentos necessários à execução dos trabalhos, atendendo aos prazos demarcados neste edital;</p> <p>6.3. Utilizar material/peça de qualidade superior ao substituído, notadamente nos casos</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>em que se fizer necessário à melhoria na qualidade de funcionamento ou falta de peça/material original no mercado, observado os aspectos técnicos de compatibilidade, segurança e normatização;</p> <p>6.4. Refazer sem quaisquer ônus para a UFSM todo serviço executado com materiais de qualidade inferior a que vierem causar problemas nos equipamentos.</p> <p>6.5. Manter a frente dos serviços, um profissional tecnicamente especializado, capaz de responsabilizar-se pela direção dos serviços da licitante vencedora e representá-la perante a empresa, devendo o mesmo estar em condições de prestar quaisquer esclarecimentos a respeito dos serviços;</p> <p>6.6. Cumprir todas as exigências da UFSM, especialmente aquelas relativas a prazos de execução, conclusão e entrega de serviços de responsabilidade da licitante vencedora;</p> <p>6.7. Planejar, programar, gerenciar e executar os serviços com qualidade, produtividade, segurança e de modo a garantir a operacionalidade dos serviços, bem como o conforto e a segurança dos usuários;</p> <p>6.8. Realizar serviços de alteração de layout ou de qualquer tipo somente com prévia autorização da UFSM;</p> <p>6.9. Zelar pela área da UFSM onde serão executados os serviços, respondendo por irregularidades que nela ocorrerem durante a execução dos mesmos, inclusive por desvios por parte do pessoal da licitante vencedora e/ou terceiros;</p> <p>6.10. Responsabilizar-se por qualquer dano causado ao patrimônio da UFSM, ou de terceiros em função de ação ou omissão de seus técnicos quando em realização de serviços de levantamento e na execução dos serviços, isentando a UFSM de qualquer ônus ou ação judicial.</p> <p>7. QUANTO À ASSISTÊNCIA TÉCNICA</p> <p>7.1. A licitante vencedora deverá prestar serviços de assistência técnica, visando à melhoria do funcionamento dos equipamentos, propondo soluções que venham aperfeiçoar o seu uso.</p> <p>7.2. Possuir assistência técnica capaz de atender o prazo de 12 horas estipulado na cidade sede do campus, neste caso em Frederico Westphalen/RS.</p> <p>8. QUANTO AOS EQUIPAMENTOS, FERRAMENTAS E DEMAIS INSTRUMENTOS</p> <p>8.1. A licitante vencedora deverá utilizar equipamentos, ferramentas e instrumentos adequados, necessários e suficientes à boa execução dos serviços sob sua responsabilidade, os quais deverão oferecer o máximo de segurança no que se refere à prevenção de acidentes e de danos que possam ocasionar à UFSM ou a terceiros.</p> <p>9. QUANTO À COMUNICAÇÃO COM A UFSM</p> <p>9.1. A licitante vencedora deverá estabelecer um sistema de comunicação eficiente</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>com a UFSM (telefone, celular, fax, internet, e-mail, endereço da empresa e outros) para atendimento, principalmente, em eventuais emergências que ocorram fora do horário de expediente normal (à noite, finais de semana e feriados);</p> <p>9.2. A equipe técnica, sempre, que convocada, deverá apresentar-se portando crachá onde conste identificada a empresa contratada, a foto, o nome e número da carteira de identidade do funcionário;</p> <p>10. QUANTO À SEGURANÇA, HIGIENE E MEDICINA DO TRABALHO</p> <p>A licitante vencedora deverá:</p> <p>10.1. Respeitar e fazer com que seu pessoal respeite a Legislação de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho;</p> <p>10.2. Manter seus empregados uniformizados, sendo estes identificados pelo logotipo da licitante vencedora nos uniformes, portando Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários;</p> <p>10.3. Manter as áreas de serviço devidamente limpas e em ordem durante o andamento dos serviços. Uma vez finalizados, remover as sobras de materiais inúteis para local próprio, e ainda, proceder à remoção de todo o equipamento que lhe pertencer, deixando o local completamente limpo e desimpedido de elementos que foram usados na execução dos serviços.</p> <p>11. QUANTO AOS HORÁRIOS</p> <p>11.1. Os serviços objeto deste contrato serão executados a qualquer hora do dia (inclusive nos domingos e feriados), sem qualquer ônus adicional para a UFSM, quando houver necessidade.</p> <p>11.2. Os serviços de manutenção corretiva e/ou preventiva que se fizerem necessários e que irão interferir no funcionamento normal das máquinas, exceto quando emergenciais, deverão ser executados fora do horário normal de expediente, desde que previamente agendados para adoção das providências necessárias ao acesso e segurança do imóvel.</p> <p>12. DA GARANTIA DOS SERVIÇOS</p> <p>12.1. No término do serviço, será feita vistoria em conjunto, pela licitante vencedora e UFSM, com assinatura pelas partes, de termo conjunto de entrega dos serviços.</p> <p>12.2. A licitante vencedora deverá oferecer GARANTIA de 90 (noventa) dias para todos os serviços e peças, que será contada a partir do recebimento efetivo do serviço. (Art. 26 do Código de Defesa do Consumidor).</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Informar:

Razão Social da Empresa: _____

CNPJ: _____

Endereço, Local e Estado: _____

Cep: _____ Fone/Fax: _____ Telex: _____

Nome do Banco: _____ Nome da Agência: _____ Número da Agência: _____

Número Conta Bancária: _____ Data: ____/____/____

Assinatura