

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.004858/2014-08 **Pregão SRP** 58 / 2014 **Data da Emissão:** 26/03/2014**Abertura: Dia:** 11/04/2014 **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: VOLTANTE 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 Maseira 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	Metvsa 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