

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

(01) OBJETO

Contratação de empresa especializada para execução de serviços de controle sanitário integrado ao combate de pragas e vetores urbanos englobando dedetização e desratização.

(02) JUSTIFICATIVA

Necessidade de realizar o controle integrado de pragas e vetores urbanos no Restaurante Universitário e Moradia e Estudantil, considerando que a Universidade Federal Fluminense não possui equipe técnica capaz de executar este controle, além de ser um serviço exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) através da RDC 216/2004. Entende-se que a contratação de uma única empresa especializada para execução de todos os serviços além de representar uma economia substancial, uma vez que dispensa custos adicionais como a contratação de empresas para ações urgentes e outros serviços correlatos, garantirá um mesmo padrão de qualidade.

(03) PLANILHA DE ITEMIZAÇÃO

3.1 Os serviços a serem executados e suas respectivas unidades deverão estar em conformidade com as especificações constantes na planilha a seguir e deverá ser apresentada totalmente preenchida com os valores ofertados pela empresa vencedora:

GRUP O 01	DEDETIZAÇÃO/ DESRATIZAÇÃO				
ITEM	LOCAL	DESCRIÇÃO	QTD	V.UNIT	V.TOTAL
01	Refeitório Gragoatá	Prestação de serviços de dedetização para controle de baratas , com aplicação de inseticida e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: escritório, vestiários, banheiros, cozinha, almoxarifado, câmaras, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas. Periodicidade: mensal	6863 M2	1,42	9.745,46
02	Refeitório Gragoatá	Prestação de serviços de dedetização para controle de formigas , com aplicação de inseticida, nas seguintes áreas: escritório, vestiários, banheiros, cozinha, almoxarifado, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e	6863 M2	1,42	9.745,46

		coberturas, caixas e dutos elétricos, desde o ponto de rebaixamento de tensão (caixa de força), caixas de inspeção elétricas, quadros gerais, telefonia (dutos e caixas), portas e portais, assoalho. Periodicidade: mensal			
03	Refeitório Gragoatá	Prestação de serviços de desratização para controle de ratos , com aplicação de iscas, pó e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: escritório, vestiários, banheiros, cozinha, almoxarifado, câmaras, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas. Periodicidade: mensal	6863 M2	1,45	9.951,35
04	Refeitório Praia Vermelha	Prestação de serviços de dedetização para controle de baratas , com aplicação de inseticida e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: escritório, banheiros, cozinha, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas. Periodicidade: mensal	220 M2	2,45	539,00
05	Refeitório Praia Vermelha	Prestação de serviços de dedetização para controle formigas , com aplicação de inseticida, nas seguintes áreas: escritório, banheiros, cozinha, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas, caixas e dutos elétricos, desde o ponto de rebaixamento de tensão (caixa de força), caixas de inspeção elétricas, quadros gerais, telefonia (dutos e caixas), portas e portais, assoalho. Periodicidade: mensal	220 M2	2,58	567,60
06	Refeitório Praia Vermelha	Prestação de serviços de desratização para controle de ratos , com aplicação de iscas, pó e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: escritório, banheiros, cozinha, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas. Periodicidade: mensal	220 M2	2,58	567,60

07	Refeitório Reitoria	Prestação de serviços de dedetização para controle de baratas , com aplicação de inseticida e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: vestiários, banheiros, cozinha, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e calhas, coberturas. Periodicidade: mensal	200 M2	2,53	506,00
08	Refeitório Reitoria	Prestação de serviços de dedetização para controle de formigas , com aplicação de inseticida, nas seguintes áreas: vestiários, banheiros, cozinha, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas, caixas e dutos elétricos, desde o ponto de rebaixamento de tensão (caixa de força), caixas de inspeção elétricas, quadros gerais, telefonia (dutos e caixas), portas e portais, assoalho. Periodicidade: mensal	200 M2	2,58	516,00
09	Refeitório Reitoria	Prestação de serviços de desratização para controle de ratos , com aplicação de iscas, pó e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: vestiários, banheiros, cozinha, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e calhas, coberturas. Periodicidade: mensal	200 M2	2,58	516,00
10	Refeitório Veterinária	Prestação de serviços de dedetização para controle de baratas , com aplicação de inseticida e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: banheiros, cozinha, almoxarifado, câmaras, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas. Periodicidade: mensal	195 M2	2,53	493,35
11	Refeitório Veterinária	Prestação de serviços de dedetização para controle de formigas , com aplicação de inseticida, nas seguintes áreas: banheiros, cozinha, almoxarifado, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas, caixas e dutos	195 M2	2,62	510,90

		elétricos, desde o ponto de rebaixamento de tensão (caixa de força), caixas de inspeção elétricas, quadros gerais, telefonia (dutos e caixas), portas e portais, assoalho. Periodicidade: mensal			
12	Refeitório Veterinária	Prestação de serviços de desratização para controle de ratos , com aplicação de iscas, pó e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: banheiros, cozinha, almoxarifado, câmaras, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas. Periodicidade: mensal	195 M2	1,82	354,90
13	Moradia Estudantil Niterói	Prestação de serviços de dedetização para controle de baratas , com aplicação de inseticida e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: banheiros, cozinha, almoxarifado, câmaras, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas. Periodicidade: mensal	4.620 M2	1,92	8.870,40
14	Moradia Estudantil Niterói	Prestação de serviços de dedetização para controle de formigas , com aplicação de inseticida, nas seguintes áreas: banheiros, cozinha, almoxarifado, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas, caixas e dutos elétricos, desde o ponto de rebaixamento de tensão (caixa de força), caixas de inspeção elétricas, quadros gerais, telefonia (dutos e caixas), portas e portais, assoalho. Periodicidade: mensal	4.620 M2	1,91	8.824,20
15	Moradia Estudantil Niterói	Prestação de serviços de desratização para controle de ratos , com aplicação de iscas, pó e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: Alas internas, escritório, vestiários, banheiros, cozinha, almoxarifado, câmaras, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas. Periodicidade: mensal	4.620 M2	2,97	13.721,40

16	Moradia Estudantil Niterói	Prestação de serviços de dedetização para controle de lacraias , com aplicação de inseticida, nas seguintes áreas: Alas Internas, banheiros, cozinha, almoxarifado, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas, caixas e dutos elétricos, desde o ponto de rebaixamento de tensão (caixa de força), caixas de inspeção elétricas, quadros gerais, telefonia (dutos e caixas), portas e portais, assoalho. Periodicidade: mensal	4.620 M2	4,33	20.004,60
GRUP O 02	DEDETIZAÇÃO/ DESRATIZAÇÃO				
17	Moradia Estudantil Rio das Ostras	Prestação de serviços de dedetização para controle de baratas , com aplicação de inseticida e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: banheiros, cozinha, almoxarifado, câmaras, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas. Periodicidade: mensal	755 M2	3,72	2.808,60
18	Moradia Estudantil Rio das Ostras	Prestação de serviços de dedetização para controle de formigas , com aplicação de inseticida, nas seguintes áreas: banheiros, cozinha, almoxarifado, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas, caixas e dutos elétricos, desde o ponto de rebaixamento de tensão (caixa de força), caixas de inspeção elétricas, quadros gerais, telefonia (dutos e caixas), portas e portais, assoalho. Periodicidade: mensal	755 M2	3,53	2.665,15
19	Moradia Estudantil Rio das Ostras	Prestação de serviços de desratização para controle de ratos , com aplicação de iscas, pó e/ou utilização de armadilhas para monitoramento de acordo com infestação local, nas seguintes áreas: Quartos, escritório, vestiários, banheiros, cozinha, almoxarifado, câmaras, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas. Periodicidade: mensal	755 M2	5,98	4.514,90

20	Moradia Estudantil Rio das Ostras	Prestação de serviços de dedetização para controle de lacraias , com aplicação de inseticida, nas seguintes áreas: Quartos, banheiros, cozinha, almoxarifado, refeitórios, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e coberturas, caixas e dutos elétricos, desde o ponto de rebaixamento de tensão (caixa de força), caixas de inspeção elétricas, quadros gerais, telefonia (dutos e caixas), portas e portais, assoalho. Periodicidade: mensal	755 M2	5,71	4.311,05
21	Moradia Estudantil Rio das Ostras	Prestação de serviços de dedetização para controle de mosquitos , com aplicação de calda inseticida através de aparelho termonebulizador (FOG - Fumacê), nas seguintes áreas: Quartos, corredores escritório, vestiários, banheiros, cozinha, almoxarifado, refeitórios. Periodicidade e Garantia: mensal	755 M2	4,14	3.125,70
GRUP O 03	DEDETIZAÇÃO – CONTROLE DE MOSQUITOS				
22	Refeitório Gragoatá	Prestação de serviços de dedetização para controle de mosquitos , com aplicação de calda inseticida através de aparelho termonebulizador (FOG - Fumacê), nas seguintes áreas: escritório, vestiários, banheiros, cozinha, almoxarifado, refeitórios. Periodicidade e Garantia: mensal	6863 M2	2,40	16.471,20
23	Refeitório Praia Vermelha	Prestação de serviços de dedetização para controle de mosquitos , com aplicação de calda inseticida através de aparelho termonebulizador (FOG - Fumacê), nas seguintes áreas: escritório, banheiros, cozinha, refeitórios. Periodicidade: mensal	220 M2	3,07	675,40
24	Refeitório Reitoria	Prestação de serviços de dedetização para controle de mosquitos , com aplicação de calda inseticida através de aparelho termonebulizador (FOG - Fumacê), nas seguintes áreas: vestiários, banheiros, cozinha, refeitórios. Periodicidade: mensal	200 M2	3,12	624,00

25	Refeitório Veterinária	Prestação de serviços de dedetização para controle de mosquitos , com aplicação de calda inseticida através de aparelho termonebulizador (FOG - Fumacê), nas seguintes áreas: banheiros, cozinha, almoxarifado, refeitórios. Periodicidade: mensal	195 M2	2,46	479,70
GRUPO 04	CONTROLE DE POMBOS				
26	Refeitório Gragoatá	Prestação de serviços de manejo de pombos , através de afastamento local com aplicação de gel repelente não tóxico em locais de pouso e abrigo, com remoção de ninhos, limpeza de estruturas, aplicação, pulverização geral contra piolhos de pombos de acordo com as normas estabelecidas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.com. Periodicidade: mensal	6863 M2	2,31	15.853,53
		TOTAL			136.963,45

(04) PRAZOS E LOCAIS DE EXECUÇÃO

A execução dos serviços será iniciada imediatamente após assinatura do contrato nos locais abaixo discriminado:

4.1) Contatos Restaurante Universitário:

4.1.1)

- a) Área interna do Restaurante Universitário com área ocupante de 3.470 m² no 1º pavimento e de 398 m² no 2º pavimento e área externa ao redor do restaurante de 2995 m², situado à Av. Visconde do Rio Branco, s/nº, Campus Gragoatá, São Domingos, Niterói, RJ. CEP: 24.210-200;
- b) Área interna do refeitório da Praia Vermelha com área ocupante de 220 m², situado à Rua Passo da Pátria, 156, São Domingos, Niterói, RJ. CEP:24.210-240.
- c) Área interna do refeitório da Reitoria com área ocupante de 200 m², situado à Rua Miguel de Frias, nº 9, Icaraí, Niterói, RJ, CEP:24.220-900.
- d) Área interna do refeitório da Veterinária com área ocupante de 195 m², situado à Rua Vital Brasil, nº 64, Santa Rosa, Niterói, RJ, CEP: 24.320-340.

4.2) Contatos Moradia Estudantil/Rio das Ostras

4.2.1) •

- e) Área interna e externa da Moradia Estudantil Rio das Ostras/RJ com área total 4620 m², situada na Rua Recife, s/n, Jardim Bela Vista, Rio das Ostras, RJ, CEP: 28.895-532.
- f) Área interna e externa da Moradia Estudantil Niterói/RJ com área total 4620 m², situada na Rua Professor Marcos Waldemar de Freitas Reis, s/n, São Domingos, Niterói, RJ, CEP: 24.210-201.

(05) CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1) Os serviços deverão ser programados e executados em acordo com a contratante.

6.2) A contratada deverá garantir atendimento emergencial, quando solicitada, todos os dias, inclusive em feriados e fins de semana, independente do expediente, no horário de 7 às 19hs.

6.3) A contratada deverá fazer 01(uma) visita técnica semanal programada com a contratante e quantas forem necessárias para atendimentos de emergência, devendo ser atendida em até 2:00 horas após emissão de fax, email e/ou telefonema

(06) OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A contratada deverá:

7.1) Possuir habilitação ativa com inscrição na linha de fornecimento pertinente ao objeto licitado e habilitada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, com toda documentação dentro do prazo de validade conforme exigência estabelecida no Edital;

7.2) Apresentar atestado de capacidade técnica por execução, a contento, de serviços semelhantes em características e prazo contratual ao licitado, fornecido por pessoa jurídica de direito público e/ou privado;

7.3) Apresentar licença ambiental de operação, obtida junto ao órgão ambiental do estado onde está sediada a empresa;

7.4) Ter registro ou inscrição da empresa individual ou pessoa jurídica no Conselho Regional Competente (CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ); do domicílio ou sede da licitante e Alvará de Licença e Funcionamento atualizado e expedido pela vigilância sanitária que comprove atividade relacionada com o objeto da presente licitação;

7.5) Apresentar as fichas técnicas dos produtos utilizados e cópias de autorização de uso e registro junto ao Ministério da Saúde/ANVISA e/ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Todos os produtos deverão ser inócuos à saúde humana e próprios para aplicação em restaurantes, não oferecendo risco de contaminação dos alimentos, além disso os equipamentos, ferramentas e instrumentos deverão

estar em bom estado de conservação e não poderão ser armazenados nos prédios da contratante;

7.6) Responder por todos os ônus decorrentes da execução dos serviços como: salários, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, taxas, impostos e seguros.

7.7) Concordar integralmente com todas as condições destas especificações e assegurar a fiscalização de todas as facilidades no exercício de suas funções;

7.8) Assumir integralmente a responsabilidade pela boa execução e inteira eficiência dos serviços prestados, sendo que toda e qualquer modificação das especificações, somente será permitida após aprovação, por escrito do fiscal do contrato.

7.9) Ser responsável pelos danos que causarem a Instituição ou a terceiros, seus empregados ou prepostos decorrentes da culpa, ou dolo na execução do contrato.

7.10) Obedecer integralmente às normas técnicas da ABTN e o que dispõe a Legislação pertinente.

7.11) Ser responsável pela uniformização dos seus funcionários, que deverão estar obrigatoriamente com uniformes e crachás de identificação contendo o nome da empresa e a função, durante todo o expediente de trabalho que estiverem executando dentro das instalações da Universidade Federal Fluminense.

7.12) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir as suas expensas, total ou parcialmente, os defeitos ou incorreções resultantes de execução inadequada do (s) serviço (s) e/ou materiais empregados.

7.13) A contratada deverá dispor de equipe técnica para execução das visitas e de uma Declaração do Responsável Técnico, devidamente habilitado para o exercício das funções relativas às atividades pertinentes ao controle de vetores e pragas urbanas e com inscrição no Conselho Regional competente de que acompanhará e se responsabilizará pelos serviços prestados durante todo o período da contratação com vínculo empregatício comprovado em carteira.

(De acordo com a RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000 da ANVISA, são habilitados para o exercício das funções relativas às atividades pertinentes ao controle de vetores e pragas urbanas os seguintes profissionais: **biólogo, engenheiro agrônomo, engenheiro florestal, engenheiro químico, farmacêutico, médico-veterinário e químico**).

7.14) Cumprir o disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal.

A contratada deverá efetuar:

a - Inspeção prévia para identificação de locais de infestação (parte interna e externa do restaurante e parte interna dos refeitórios) e tipos de pragas e vetores existentes para a correta aplicação de praguicidas e localização de iscas. Os produtos deverão ser aplicados em toda a área interna e externa do Restaurante Universitário do Gragoatá e área interna dos refeitórios da Praia Vermelha, Reitoria, Veterinária e HUAP, abrangendo: escritório, vestiários, banheiros, cozinha,

refeitórios, estoque, caixas de gordura, caixas de esgoto, ralos e calhas;

b – Emissão da descrição pormenorizada do plano de controle integrado de pragas e vetores, com cronograma de aplicações, mapeamento de iscas, cronograma de monitoramento e cronograma de substituições;

c – Inspeções semanais para avaliação da eficiência dos procedimentos, anotação de irregularidades e verificação da efetivação das ações corretivas sugeridas na inspeção anterior;

d – Atendimento a chamadas emergenciais;

e – Visitas técnicas mensais para aplicação dos produtos e inspeção;

f – Emissão de laudos técnicos referentes às aplicações, com identificação do responsável técnico;

g – Emissão de certificado de execução do serviço contendo data de validade do procedimento, descrição do produto utilizado, seu registro, quantidade utilizada e identificação do responsável técnico.

Metodologia de Aplicação:

a – Dedetização contra baratas – aplicação de inseticida devidamente registrado no INEA, através da micropulverização;

b – Dedetização contra formigas – aplicação de inseticidas em pontos localizados, sem risco de contaminação do ambiente e autorizada pelo INEA;

c – Dedetização contra mosquitos – aplicação de inseticida no combate a mosquitos em geral, através de termonebulização.

d – Desratização – colocação de iscas e pó de contato previamente preparados com raticida, autorizados pelo INEA, colocados em todos os locais infestados e de passagem de roedores. O material a ser utilizado na isca deverá ser eficaz, com características de matar os roedores, não permitindo, assim, a circulação de ratos envenenados, bem como não permitir que os ratos, depois de mortos, exalem mau cheiro ou venham a causar entupimentos nas tubulações;

e- Controle de pombos- manejo de pombos, com aplicação de gel repelente não tóxico em locais de pouso e abrigo, com remoção de ninhos, limpeza de estruturas, aplicação, pulverização geral contra piolhos de pombos.

(07) OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A contratante deverá:

8.1) Prestar informações que venham a ser solicitadas pelo representante da

contratada;

8.2) Permitir o acesso ao representante da contratada nas dependências do Restaurante Universitário quando da execução e vistoria do serviço;

8.3) Efetuar o empenho da despesa, garantindo o pagamento das obrigações assumidas dentro dos prazos estipulados no Edital, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências;

8.4) Sempre que necessário, convocar o representante da contratada, se for o caso, para esclarecimentos e negociações, visando os interesses das partes;

8.5) Comunicar oficialmente à contratada quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato;

8.6) Aplicações de sanções previstas na legislação vigente em caso do não cumprimento de alguma exigência do contrato mesmo que haja correção de eventuais irregularidades.

8.7) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela licitante vencedora contratada, por meio de servidor da UFF, designado legalmente como representante da Administração, que atestará as Notas Fiscais/Faturas de serviços, para fins de pagamento.

(9) DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

9.1 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidores a serem designados pela Autoridade Competente.

(10) CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

Adequação à especificação e menor preço.

(11) CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

11.1 Conforme rege a Instrução Normativa nº 01/2010 (Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão), os órgãos da Administração Pública, quando da aquisição de bens, contratação de serviços ou obras poderão exigir critérios de sustentabilidade ambiental;

11.2 A contratada deverá adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n. 48.138, de 8 de outubro de 2003;

11.3 Fornecer aos seus empregados os equipamentos de proteção individual (EPI's) que se fizerem necessários para a execução dos serviços;

11.4 Executar os serviços em estrita conformidade com os requisitos de licenciamento, procedimentos e práticas operacionais definidos na Resolução **RDC ANVISA nº 52/2009**, destacando-se as metodologias direcionadas para a redução do impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e do aplicador dos produtos:

11.4.1 A contratada deverá efetuar o recolhimento das embalagens vazias e respectivas tampas dos produtos utilizados, comprovando a destinação final ambientalmente adequada.

11.5 Atender o que está previsto no **Decreto Nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002** e **Lei Nº 12.305, de 2 de agosto de 2010**.

(12) DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.1 Sem prejuízo das demais condições estabelecidas no edital licitatório, serão exigidos dos participantes na licitação os seguintes requisitos:

12.2 A licitante deverá apresentar **Atestado de Capacidade Técnica**, expedido em nome da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem de maneira satisfatória, aptidão para fornecimento dos serviços relativos ao objeto da presente licitação, com indicação de característica, quantidades e prazo, que comprovem que a empresa executou ou está executando, em um ou mais contratos, prestação de serviços de igual natureza;

12.2.1 A exigência de Atestado de Capacidade Técnica trata-se do mínimo necessário para garantir a qualidade dos serviços, visando à contratação de empresa habilitada para o cumprimento do objeto.

12.3 Licença Sanitária para funcionamento obtida junto aos respectivos órgãos municipal e estadual, documentando que a empresa está apta para exercer atividade de prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas nos termos da RDC 52 – ANVISA de 22 de outubro de 2009;

12.4 Licença Ambiental para funcionamento obtida junto aos respectivos órgãos municipal e estadual, documentando que a empresa está apta para exercer atividade de prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas nos termos da RDC 52 – ANVISA de 22 de outubro de 2009;

12.5 Certidão de Registro e Quitação no Conselho Regional competente da empresa e do seu responsável técnico, que comprove a autorização para execução dos serviços propostos, conforme RDC 52 – ANVISA de 2009;

12.6 Apresentar comprovante de que a LICITANTE possui no seu quadro permanente de pessoal, na data da licitação, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, detentor de **Atestado de Responsabilidade Técnica**, devidamente registrado no CREA, por execução de serviços nos moldes do objeto deste Termo de Referência;

12.6.1 Conforme Resolução nº 218, de 29 de julho de 1973, obrigatoriamente com vínculo empregatício e domicílio no Estado.

(13) RESULTADOS ESPERADOS

Permitir a eliminação e prevenção da proliferação de pragas e vetores que transmitem germes causadores de doenças, proporcionando segurança e qualidade na preparação e distribuição das refeições do Restaurante Universitário da UFF e dos moradores da Moradia Estudantil, desta forma garantindo que os serviços transcorram adequadamente e sem interrupção.

(14) OBSERVAÇÕES GERAIS

A aceitação das propostas por menor preço por grupos, justifica-se, para execução otimizada, medição e controle unificado do objeto da licitação, padronização dos métodos de controle de vetores utilizados e centralização do atendimento.

Todos os dispositivos da lei de licitações ou mesmo as definições do específico processo licitatório devem e foram interpretados à luz do princípio da isonomia e da competitividade, o qual, não objetiva a proibição de qualquer participante, pois essa irá ocorrer naturalmente com a seleção da proposta mais vantajosa à administração pública, apenas utilizou-se de requisitos mínimos para garantir a execução do contrato, a segurança e a perfeição no cumprimento do objeto.

" ... a questão da viabilidade do fracionamento deve ser decidida com base em cada caso, pois cada obra tem as suas especificidades, devendo o gestor decidir analisando qual a solução mais adequada no caso concreto".

Acórdão nº 732/2008

PLANILHA DE QUANTITATIVOS TOTAIS

NITERÓI/RJ

CONTROLE SANITÁRIO	QUANT.TOTAL (m2)
Serviços de dedetização para controle de baratas	12.098
Serviços de dedetização para controle de formigas	12.098
Serviços de dedetização para controle de ratos	12.098
Serviços de dedetização para controle de lacraias	4.620
Serviços de dedetização para controle de mosquitos	7.478
Serviços de manejo de pombos	13.726

RIO DAS OSTRAS/RJ

CONTROLE SANITÁRIO	QUANT.TOTAL
--------------------	-------------

	(m2)
Serviços de dedetização para controle de baratas	755
Serviços de dedetização para controle de formigas	755
Serviços de dedetização para controle de ratos	755
Serviços de dedetização para controle de lacraias	755
Serviços de dedetização para controle de mosquitos	755