

ACADEMIA DA FORÇA AEREA

Termo de Referência 224/2024

Informações Básicas

|                    |                                |                                 |                           |
|--------------------|--------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| Número do artefato | UASG                           | Editado por                     | Atualizado em             |
| 224/2024           | 120060-ACADEMIA DA FORÇA AEREA | MARCILIO ANTONIO PERLE DA SILVA | 06/02/2026 11:46 (v 11.6) |
| Status             |                                |                                 |                           |
| CONCLUIDO          |                                |                                 |                           |

Outras informações

|                                                                                                                                        |                       |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Categoria                                                                                                                              | Número da Contratação | Processo Administrativo |
| V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra |                       | 67512.000649/2024-15    |

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Cessão de uso de área física para exploração de atividades de apoio de serviços de alimentação e venda de itens alimentícios (Lanchonete, Padaria e Mercearia), a título oneroso, no âmbito da Vila dos Suboficiais e Sargentos da GUARNAE-YS, visando atender às necessidades dos moradores das Vilas Militares e efetivo da Academia da Força Aérea, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

| GRUPO | CESSÃO DE USO                       | ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO DO ITEM                             | UNIDADE DE MEDIDA | VALOR DE REFERÊNCIA |
|-------|-------------------------------------|------|--------|-----------------------------------------------|-------------------|---------------------|
|       | Cessão de uso de áreas físicas para | 1    | 445479 | Água mineral com gás Garrafa 500ml            | GF                | 2,49                |
|       |                                     | 2    | 445484 | Água mineral sem gás Garrafa 500ml            | GF                | 2,47                |
|       |                                     | 3    | 217784 | Refrigerante coca-cola lata de 350ml          | LT                | 5,15                |
|       |                                     | 4    | 314061 | Refrigerante guaraná antarctica lata de 350ml | LT                | 4,78                |
|       |                                     | 5    | 217781 | Refrigerante fanta laranja lata de 350ml      | LT                | 4,44                |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |        |                                            |    |       |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|--------------------------------------------|----|-------|
| 1                                                 | exploração de<br>atividades de apoio de<br>serviços de<br>alimentação e venda de<br>itens alimentícios<br><br>(Lanchonete, Padaria<br>E Mercearia), a título<br><br>oneroso, no âmbito da<br>Vila dos<br><br>Suboficiais e Sargentos<br><br>de GUARNAE-YS<br><br>com área total de<br><br>130,35m² | 6  | 438786 | Sucos kapo sabores variados                | UN | 4,39  |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 7  | 363092 | Salgado sabores diversos 100gr a Unidade   | UN | 10,00 |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8  | 217784 | Refrigerante coca-cola garrafa 2l          | UN | 13,06 |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 9  | 217785 | Refrigerante guaraná antarctica garrafa 2l | UN | 10,03 |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10 | 217781 | Refrigerante fanta laranja garrafa 2l      | UN | 10,14 |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 11 | 470690 | Pães variados                              | KG | 19,55 |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 12 | 464004 | Chocolate ao leite 80g                     | UN | 13,52 |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 13 | 464004 | Chocolate meio amargo 80g                  | UN | 13,40 |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 14 | 464005 | Chokito 32g                                | UN | 6,79  |
|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 15 | 464004 | Sonho de valsa 20g                         | UN | 2,52  |
| ESTIMADO TOTAL DA CESTA MÍNIMA DE SERVIÇOS 122,73 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |        |                                            |    |       |

- 1.2. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3 O valor referencial mensal de R\$ 331,67 (trezentos e trinta e um reais e sessenta e sete centavos) foi obtido por meio de avaliação técnica elaborada por equipe, contida no Laudo de Avaliação n. 10/AFA/2024, que é parte integrante dos autos deste processo. O valor total da cesta básica é de R\$ 122,73 (cento e vinte e dois reais e setenta e três centavos).
- 1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 5 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que trata-se de atividades de apoio para comercialização de alimentos, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.
- 1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I. ID PCA no PNCP: 00394429000100-0-000003/2025

II. Data de publicação no PNCP: 12/04/2024

III. Id do item no PCA: 186

IV. Classe/Grupo:721

V. Identificador da Futura Contratação: 120060-145/2025

## 3. Descrição da solução

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 4. Requisitos da contratação

### Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1.A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental na execução dos serviços, conforme requisitos constantes no Art. 6º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

4.1.2..A fim de priorizar serviços (e também produtos) que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis, bem como promover o desenvolvimento nacional sustentável, deverão ser observadas as diretrizes estabelecidas na Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, e no Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, alterado pelo Decreto nº 9.178, de 23 de outubro de 2017.

4.1.3 A CONTRATADA deverá fazer o descarte de materiais em observância à política de responsabilidade ambiental do governo federal.

4.1.4 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

4.1.5 Receber, da CONTRATANTE, informações a respeito dos programas de uso racional dos recursos que impactem o meio ambiente.

4.1.6 Que sejam usados produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações /especificações determinadas pela ANVISA e às orientações contidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, da Advocacia-Geral da União (AGU), de setembro de 2023, 6a Edição. - Que seja observada a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.

4.1.7 Que sejam respeitadas as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) sobre resíduos sólidos resultantes dos serviços prestados. - Que sejam previstas a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 401, de 4 de novembro de 2008.

4.1.8 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis, conforme páginas 260 e 261 do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, da Advocacia-Geral da União (AGU), de setembro de 2023, 6a Edição.

4.1.9 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis, conforme páginas 260 e 261 do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, da Advocacia-Geral da União (AGU), de setembro de 2023, 6a Edição.

4.1.10 O procedimento licitatório observará em todas as fases as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, inclusive as recomendações quanto à responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento dos resíduos sólidos e descarte do material usado.

#### **Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):**

4.2. Na presente contratação será admitida a indicação das marcas conforme item 1.1, de acordo com as justificativas contidas no item 4 do Estudo Técnico Preliminar.

#### **Subcontratação**

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, por tratar de Cessão Onerosa de Uso.

#### **Vistoria**

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à quinta-feira, das 08:30 horas às 15:30 horas, devendo o agendamento ocorrer por meio do telefone (19) 3565-7117/7227.

4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.7. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

**4.7.1. 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.**

**4.7.2. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.**

4.8. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada por seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.9 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

## **5. Modelo de execução do objeto**

#### **Condições de Execução**

5.1. *A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:*

##### **5.1.1. Do uso da área, água e energia elétrica:**

**5.1.1.1. Com relação a Tarifa de Água, o pagamento será procedido por GRU, entregue à empresa pelo fiscal de contrato, levando em consideração a quantidade de funcionários que a Cedente mantém no local, conforme valores pré estabelecidos no Parecer nº 4/10565/2024, oriundo da Subseção de Infraestrutura desta Organização.**

**5.1.1.2 A aferição da energia elétrica é feita no prédio, objeto da cessão, portanto será realizado o pagamento individual do Cessionário junto a Concessionária de energia elétrica, devendo apresentar os comprovantes mensais de quitação à fiscalização.**

**5.1.1.3 A CONTRATADA deverá providenciar a contratação do serviço de energia elétrica junto à concessionária local no prazo de até 15 dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil subsequente ao início da vigência do contrato. A contratação de demais serviços necessário ficará sob responsabilidade exclusiva da CONTRATADA.**

##### **5.1.2. Da limpeza, manutenção, conservação e vigilância da área ocupada:**

**5.1.2.1. A Cessionária deverá responsabilizar-se inteiramente pelas despesas com limpeza, manutenção e conservação do espaço ocupado, ou seja, promover ações e providências relacionadas à limpeza, iluminação, pintura, dedetização, estrutura hidro sanitária e elétrica do local, entre outros serviços semelhantes.**

5.1.2.2. No que concerne à realização de pequenas reformas ou adaptações estruturais no espaço delimitadamente ocupado, as mesmas somente serão permitidas com uma formal autorização (por escrito), por parte do Fiscal de Contrato o qual supervisionará a obra, em caso de autorização.

5.1.2.3. Em caso de autorização, a pequena reforma/adaptação estrutural ocorrerá à totais expensas do ocupante, independentemente de indenização, sendo, portanto, a benfeitoria irreversivelmente incorporada ao bem imóvel público da instituição.

5.1.2.4. O maquinário, os móveis e os materiais acessórios pertencentes ao Cessionário, deverão ser totalmente conferidos, recolhidos e retirados após a desocupação do imóvel, mediante os termos de encerramento do vínculo contratual.

5.1.2.5. A Cessionária deverá responsabilizar-se inteiramente pelas despesas com a vigilância do espaço cedido, com apresentação, inclusive, de projeto próprio de segurança e combate a incêndio.

5.1.2.6. O projeto de segurança e combate a incêndio referente ao local cedido deverá ser apresentado ao Fiscal de Contrato, para prévia apreciação, no prazo de até 90 (noventa) dias corridos a contar da data de assinatura do contrato, sendo esta desde então uma obrigação da Cessionária. em caso de aprovação, o projeto constará dos autos do processo contratual, devendo ser acompanhado e revisto a cada 12(doze) meses, em caso de renovação.

5.1.2.7. No citado projeto deverá conter duas propostas referentes ao local cedido: uma relativa à guarda pessoal e de valores e uma relativa ao combate a incêndio considerando as atividades inerentes ao cotidiano do estabelecimento.

5.1.2.8. O projeto deverá, portanto, apresentar:

5.1.2.9. Plano de Segurança (local);

5.1.2.10. Quantidade e identificação de todos os funcionários do estabelecimento (nome completo e RG);

5.1.2.11. Quantidade estimativa de bens, equipamentos e/ou materiais a serem instalados no local;

5.1.2.12. Informações e proposições sobre a guarda/permanência de pessoas e bens no local (colocação de gradeados, cadeados, isolamentos, divisórias, guarda responsável das chaves do estabelecimento, comunicação oficial sobre o horário previsto para funcionamento, entre outras);

5.1.2.13. Plano de Combate a Incêndio (local);

5.1.2.14. Disponibilização/colocação de extintor de incêndios na área ocupada, de acordo com as especificações locais, legais e a natureza da atividade a ser desempenhada.

5.1.2.15. A Cessionária deverá responsabilizar-se pela segurança do estabelecimento, contribuindo com as ações gerais de segurança e vigilância realizadas no prédio ou nas imediações em que se localiza o espeço cedido, não podendo ser atribuída à CEDENTE qualquer responsabilidade pela ocorrência de delitos locais e específicos no estabelecimento, por omissão ou negligência, ou que não condigam com o plano geral de segurança e vigilância desenvolvidos pela instituição.

5.1.3. Das Normas Gerais de Higiene e Limpeza:

5.1.3.1. Dos cuidados com a água para consumo e utilização em geral

5.1.3.2. A água utilizada para consumo deverá ser obrigatoriamente purificada ou mineral.

5.1.3.3. Do estabelecimento: requisitos e higiene:

5.1.3.3.1. Da manutenção, projetos e instalações:

5.1.3.3.2. Os edifícios, equipamentos, utensílios e demais instalações ou acessos físicos do estabelecimento, inclusive os esgotos, devem ser mantidos em perfeitas condições de uso e em bom estado de conservação;

5.1.3.3.3. Tanto quanto necessário, cada local do espaço concedido deve ser mantido absolutamente limpo e livre de vapor, fumaça, água suja e lixo;

5.1.3.3.4. A área de cantina – ou área de cozinha, é o espaço destinado à preparação ou processamento de alimentos.

5.1.3.3.5. A área de convivência – ou área comum, é o espaço destinado à colocação de mesas e cadeiras para uso da clientela.

5.1.3.4. Da limpeza e desinfecção:

5.1.3.4.1. Para prevenir a contaminação dos alimentos, todos os equipamentos e utensílios devem ser limpos com a maior frequência possível, sendo desinfetados sempre que as circunstâncias exigirem;

5.1.3.4.2. Os equipamentos e utensílios que entram em contato com alimentos, em particular carnes cruas, peixes, verduras e legumes, podem ser contaminados com micro-organismos patogênicos. Consequentemente, podem afetar os produtos que venham a ser manipulados em seguida. Portanto, a limpeza e a desmontagem dos equipamentos deverão ocorrer pelo menos depois de cada utilização e quando mudar-se o uso de um tipo de produto para outro. O ato de desmontagem, limpeza e desinfecção dos diversos utensílios e equipamentos ao final de cada dia de trabalho é indispensável para impedir o acúmulo de microbiota possivelmente patogênica.

5.1.3.4.3. Precauções adequadas devem ser tomadas durante a limpeza ou desinfecção de cozinhas, salas, salões, equipamentos e utensílios para evitar que os alimentos sejam contaminados por água utilizada na limpeza, junto a detergentes e desinfetantes. As soluções empregadas na limpeza devem ser guardadas em recipientes apropriados e em separado, diferentes daqueles onde se guardam alimentos. Os detergentes e desinfetantes devem ser também condizentes com a finalidade a que se destinam. Quaisquer resíduos desses agentes sobre uma superfície que possa vir a entrar em contato com alimentos devem ser imediatamente removidos por meio de uma intensa lavagem com água potável, antes do local ou equipamento ser utilizado novamente no preparo de alimentos.

5.1.3.4.4. Diariamente após o trabalho, ou sempre que se considerar necessário, os pisos, ralos, estruturas auxiliares e as paredes das áreas de processamento de alimentos devem passar por cuidadosa limpeza e desinfecção.

5.1.3.4.5. Os utensílios e equipamentos de manutenção, ferramentas de limpeza e produtos químicos destinados a este fim, como vassouras, esfregões, aspiradores de pó, detergentes, etc., devem ser guardados de tal maneira que não provoquem a contaminação de alimentos, utensílios, equipamentos e roupas de mesa ou de vestir;

5.1.3.4.6. Os aposentos destinados à troca de roupas e os sanitários devem ser mantidos sempre absolutamente limpos;

5.1.3.4.7. A limpeza geral e completa de todo o ambiente e o estabelecimento não deve economizar o uso dos materiais necessários a esta ação, ou efetuá-la de forma descuidada;

5.1.3.4.8. A limpeza geral e completa de todo o ambiente não deverá ocorrer no meio do expediente ou na presença de usuários do serviço no estabelecimento, exceto quando da limpeza de caráter pontual, ou de locais isolados, quando de uma contaminação momentânea por quaisquer razões. Ex.: derramamento de bebidas ou alimentos; limpeza necessária e frequente de mesas, cadeiras e do chão, limpeza necessária e frequente de utensílios e equipamentos reutilizáveis, etc.

5.1.3.4.9. A limpeza geral e completa de todo o ambiente deverá ocorrer diariamente e de acordo com as normas e produtos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

5.1.3.5. Do armazenamento e descarte de lixo:

5.1.3.5.1. Nas cozinhas e em outros lugares destinados à preparação de alimentos, os subprodutos e o lixo devem ser coletados em sacos descartáveis à prova de vazamentos ou em recipientes reutilizáveis devidamente rotulados. Ambos os tipos de recipientes devem ser bem fechados ou tampados e retirados das áreas de processamento assim que estiverem cheios ou depois de cada período de trabalho.

5.1.3.5.2. Os sacos descartáveis usados devem ser inteiramente eliminados, sendo substituídos por outros novos e os recipientes reutilizáveis devem ser inteiramente esvaziados em recipientes maiores, dotados de tampas, só retornando à cozinha após rigorosa lavagem e higienização.

5.1.3.5.3. Os recipientes de lixo maiores (de uso externo) devem ser conservados em áreas coberta e fechada, reservada a este fim, permanecendo separados das áreas de armazenamento e processamento de alimentos;

5.1.3.5.4. A área reservada à lixeira externa deve ser mantida a uma temperatura tão baixa quanto possível, sendo razoavelmente ventilada, protegida contra insetos e roedores e de fácil limpeza, lavagem e desinfecção;

5.1.3.5.5. Todos os recipientes de lixo devem ser rigorosamente limpos e desinfetados todas as vezes que forem esvaziados, equipamentos de compactação de lixo somente devem ser instalados e utilizados fora das áreas de armazenamento e processamento;

5.1.3.5.6. Caixas de papelão, papéis de embrulho, embalagens e latas devem ser retirados das áreas de processamento assim que estiverem vazios;

5.1.3.5.7. É recomendável a prática da coleta seletiva de lixo, através da utilização e disponibilização aos usuários de lixeiras seletivas de resíduos, desta forma contribuindo e promovendo para a educação e a preservação ambiental.

5.1.3.6. Do armazenamento de substâncias perigosas:

5.1.3.6.1. Os pesticidas ou outras substâncias que representem perigo para a saúde devem ser adequadamente rotulados com advertências sobre sua toxicidade e seu modo de usar. Devem ser armazenados em locais trancados e empregados somente para fim próprio, com seu acesso permitido apenas ao pessoal autorizado quanto ao seu manuseio;

5.1.3.6.2. Extremo cuidado deve ser tomado para evitar a contaminação dos alimentos;

5.1.3.6.3. Os recipientes destinados aos alimentos, ou aqueles usados para o processamento destes, jamais devem ser utilizados para medir, diluir, misturar ou armazenar pesticidas ou quaisquer outras substâncias, especialmente as tóxicas;

#### 5.1.3.7. Da proibição de animais domésticos:

5.1.3.7.1. Animais domésticos ou que possam representar qualquer tipo de perigo à saúde e ao bem-estar dos usuários têm seu acesso proibido;

#### 5.1.3.8. Das doenças transmissíveis:

5.1.3.8.1. A direção do estabelecimento deve certificar-se de que nenhuma pessoa suspeita de sofrer de enfermidade transmissível tenha permissão para trabalhar em qualquer das áreas de processamento de alimentos, ou em qualquer atividade que represente a possibilidade dela (direta ou indiretamente) contaminar os alimentos e os usuários com microrganismos patogênicos, especialmente as enfermidades transmissíveis pelo manuseio de alimentos, pelas mãos, via aérea, sendo ainda a pessoa portadora de vírus de doenças, que tenha no corpo ferimentos infeccionados, infecções de pele, olhos machucados, mesmo que superficiais, ou que, esteja com diarreia.

5.1.3.8.2. Quaisquer empregados que estejam enfrentando tais tipos de problemas devem imediatamente informar à direção do estabelecimento, sendo devidamente afastados do serviço e substituídos até a recuperação total de sua saúde;

#### 5.1.3.9. Da higiene das mãos:

5.1.3.9.1. Todos os envolvidos no trabalho das áreas de processamento de alimentos devem lavar bem e frequentemente as mãos, utilizando produtos adequados para uma lavagem perfeita, como água potável corrente e sabão neutro, ao longo do período de trabalho;

5.1.3.9.2. É obrigatório o fornecimento e o uso constante de álcool tipo gel entre os funcionários, bem como a disponibilização desde produto a todos os usuários do estabelecimento;

5.1.3.9.3. As mãos devem ser lavadas sempre antes do início do trabalho, imediatamente depois de usar o banheiro, depois de manipular material contaminado e no que se considerar necessário, sendo recomendada uma lavagem ou álcool tipo gel a cada 30 (trinta) minutos ao longo do expediente de trabalho;

5.1.3.9.4. Após o manuseio de lixo ou qualquer outro material que possa transmitir doenças, as mãos devem ser imediatamente lavadas e desinfetadas;

5.1.3.9.5. As unhas das mãos de todos os funcionários do estabelecimento devem ser mantidos sempre limpas, higienizadas e bem aparadas;

5.1.3.9.6. Devem ser colocados avisos em pontos estratégicos do estabelecimento sobre a necessidade constante de lavagem das mãos e é preciso que os superiores se encarreguem da obediência a este requisito;

5.1.3.9.7. Enquanto os alimentos estejam sendo manuseados, qualquer joia que não possa ser adequadamente desinfetada deve ser removida das mãos. Durante o trabalho, os empregados não devem usar jóias que possam cair nos alimentos;

5.1.3.9.8. É indispensável o uso de luvas durante a manipulação de produtos alimentícios, as quais devem ser mantidas sempre limpas e em perfeitas condições de uso;

5.1.3.9.9. As luvas são úteis e recomendadas para melhorar as condições sanitárias do processamento de alimentos, bem como protegem o manipulador em relação ao produto manipulado;

5.1.3.9.10. O fato de se usar luvas não significa que o manipulador esteja livre da obrigação de lavar bem as mãos;

5.1.3.9.11. As luvas rasgadas ou furadas devem ser descartadas, pois oferecem resíduos de acúmulo de sujeiras e/ou vazamento do suor das mãos, os quais contaminarão o alimento com elevado número de microrganismos patogênicos.

#### 5.1.3.10. Da higiene pessoal:

5.1.3.10.1. Todas as pessoas que trabalham com preparação, manuseio e comercialização de alimentos devem manter um elevado grau de higiene pessoal durante todo o período de trabalho e nesse mesmo período, usar roupa protetora adequada, com cobertura para a cabeça e calçados apropriados, artigos estes que sejam laváveis, a menos que sejam descartáveis e que devem ser mantidos sempre limpos, conforme exige a natureza do trabalho em que o funcionário se acha envolvido.

5.1.3.10.2. O pessoal da área de processamento de alimentos jamais deve atuar simultaneamente no caixa e no preparo de alimentos, devendo o serviço do caixa ser de responsabilidade exclusiva de um determinado funcionário.

5.1.3.10.3. É obrigatório o aparente asseio e higiene pessoal por parte de todos os funcionários;

5.1.3.10.4. É obrigatório o uso diário de crachá de identificação por parte de todos os funcionários do estabelecimento;

5.1.3.10.5. É obrigatório o uso diário de crachá de identificação por parte de todos os funcionários do estabelecimento;

5.1.3.10.6. Os cabelos de todos os funcionários que atuam nas áreas de processamento de alimentos, ou durante o ato de servir, devem ser totalmente presos e resguardados pelo uso de toucas;

5.1.3.10.7. As luvas e aventais jamais devem ser esfregados no chão ou acondicionados de qualquer modo;

5.1.3.10.8. Fardamento indicado: calça comprida, blusa ou bata de mangas curtas, gorro ou rede para cabelos, luva e avental, crachá, tênis ou sapatos fechados e antiderrapantes;

5.1.3.10.9. As roupas e objetos de uso pessoal devem estar sempre limpos e em bom estado de conservação, bem como nunca devem ser guardados nas áreas de processamento de alimentos.

5.1.3.11. A cessionária deverá zelar para que os funcionários:

5.1.3.11.1. Não apresentem qualquer tipo de comportamento que possa levar à possibilidade de contaminação dos alimentos, como não observar as orientações de vigilância sanitárias legais e constantes neste Termo; comer; fazer uso de tabaco; fazer uso de objetos não condizentes com as atividades desempenhadas; mascar goma; ou exercer outras práticas não higiênicas nas áreas de processamento de alimentos;

5.1.3.11.2. Não apresentem qualquer tipo de comportamento que possa causar constrangimento aos usuários, ou que sejam considerados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da CEDENTE, bem como ao interesse do serviço público;

5.1.3.11.3. Não permitam o acesso de pessoas estranhas ao local de trabalho;

5.1.3.11.4. Tratem os usuários com cortesia e gentileza;

5.1.3.11.5. Não recusem o recebimento de quaisquer documentações ou solicitações oriundas da CEDENTE;

5.1.4. Dos Alimentos e do Modo de Preparo:

5.1.4.1. Apesar de não constar na cesta mínima de produtos, prevista no item 1.1, caso a cessionária forneça nas dependências do estabelecimento, itens que envolvam o preparo de salgados, sanduíches, bolos ou similares, esses deverão ser produzidos obrigatoriamente no dia correspondente ao da venda dos mesmos;

5.1.4.2. Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de qualidade superior, devendo ser entregues aos consumidores devidamente acondicionados em embalagens específicas, como sacos ou caixas de papel ou plástico apropriados;

5.1.4.3. Os sucos naturais, refrescos, vitaminas, refrigerantes, leites, cafés e sorvetes deverão ser fornecidos somente em copos descartáveis.

5.1.4.4. No caso dos refrigerantes, excepcionalmente, os mesmos poderão também ser comercializados em latas.

5.1.4.5. É obrigatório o uso de freezer para o devido acondicionamento de alimentos congelados.

5.1.4.6. É obrigatório o uso de estufas elétricas para acomodação, separação e vitrine dos salgados.

5.1.4.7. As estufas elétricas devem estar reguladas na temperatura de 5° (cinco graus), para a conservação de alimentos frios ou em temperatura ambiente ou natural, e acima da temperatura de 60° (sessenta graus), para a conservação de alimentos quentes.

5.1.4.8. É obrigatório o uso de estufas comuns para acomodação e vitrine dos doces, preservando os do ataque de possíveis insetos.

5.2. A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do contrato, na forma que segue:

5.2.1. A Cessionária terá prazo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de assinatura do Contrato da Cessão de uso, para iniciar suas atividades no imóvel cedido, podendo ser prorrogado por igual período mediante solicitação prévia, sob pena de rescisão do instrumento por inexecução.

5.2.2. As despesas com internet, bem como outros custos decorrentes do uso ou interesse do cessionário ou necessário para a exploração de sua atividade no imóvel cedido, ficam inteiramente a cargo do (a) cessionário(a).

**Local e horário da prestação dos serviços**

5.3. O serviço será prestado no seguinte endereço: Vila dos Suboficiais e Sargentos - Estrada de Aguaí, s/nº - Jardim Godoy -CEP: 13.643-000 - Pirassununga-SP

5.4. O serviço será prestado no mínimo de segunda a sexta-feira no horário de 07h00 às 17h00 e sábados no horário de 08h00 às 12h00.

**Materiais a serem disponibilizados**

5.5. *Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:*

5.5.1.A instalação dos equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços serão de exclusiva responsabilidade da Cessionária;

5.5.2. Modificações de qualquer natureza nas instalações somente serão permitidas com a anuência prévia da Administração.

## Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1. A Guarnição de Aeronáutica de Pirassununga situa-se na área rural na cidade, no interior do Estado de São Paulo, dispõe de uma área construída de 215.246m², sendo 141.800m² de área administrativa e 73.246m² de área residencial. Duas Vilas Residenciais Militares são localizadas no interior da GUARNAE-YS, que somados 543 Próprios Nacionais Residenciais (PNR), com taxa mínima de ocupação próximo aos 83%, os quais cerca de 1.600 pessoas (militares e seus familiares) diariamente transitam nas estradas SP-225 e SP-201, com destino à cidade de Pirassununga.

5.6.2. Os serviços mínimos, obrigatórios, a serem prestados constam no item 1.1 deste Termo de Referência.

5.6.3. A área construída do Grupo 1 possui 130,35 metros quadrados;

**5.6.4. Haverá participação proporcional da(o) CESSIONÁRIA(O) no rateio das despesas de água, conforme Anexo VI deste Termo de Referência, exceto energia elétrica. O serviços de telefonia poderão ser contratados pela cessionária, em caso de interesse.**

5.6.5 O valor da cessão de corresponderá ao disposto no item 1.3 deste Termo de Referência, R\$ 331,67, conforme Laudo de Avaliação n. 10/AFA/2024, que é parte integrante dos autos deste processo.

5.6.6 Todas as informações sobre o imóvel estão contidas no Anexo III deste Termo de Referência, Laudo de Avaliação do imóvel;

## Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.7. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

## 6. Modelo de gestão do contrato

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

## Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de funcionamento.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

## Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

## Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.16 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, 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 corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.17 As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

#### **Fiscalização Administrativa**

**6.18. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará os ressarcimentos dos valores devidos e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).**

6.19. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.18. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

**6.18.1. Notificar a CESSIÓNÁRIA 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;**

#### **Gestor do Contrato**

6.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.20. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.21. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.22. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.23. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.24. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 7. Critérios de medição e pagamento

### Prazo de pagamento

**7.1 A Cessionária ficará obrigada a recolher através de Guia de Recolhimento da União (GRU), a importância mensal especificada no laudo de avaliação do imóvel e prevista no Termo de Contrato até o dia 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, após a emissão da GRU.**

**7.2 A Cessionária ficará obrigada a recolher através de Guia de Recolhimento da União (GRU), a importância mensal relativa às despesas referente ao consumo de água, conforme previsto no Termo de Contrato até o dia 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido.**

**7.3 O atraso no recolhimento da compensação financeira prevista no subitem acima sujeitará a Cessionária ao pagamento de multa prevista no Termo de Contrato, bem como ao pagamento de juros de mora estabelecidos pela taxa que estiver em vigor para a mora.**

**7.4 A Cessionária efetuará o pagamento através de GRU, sendo vedado pagamento de títulos, fichas de compensação e, ainda, qualquer proposta de indenização a terceiros ou quaisquer outras entidades estranhas ao processo.**

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

#### Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra, de acordo com a cessão de uso onerosa.

#### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.](#)

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.](#)

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

## Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Estadual ou Municipal* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda *Estadual ou Municipal* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## Qualificação Econômico-Financeira

8.21. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.22. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

8.23.1. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.24 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.25 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

## Qualificação Técnica

8.27. *Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;*

8.28. *A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

## Disposições gerais sobre habilitação

8.29 Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.30 Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.31 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.32 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.33 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

### **Documentação complementar para cooperativas**

8.34 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.34.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.34.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.34.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.34.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.34.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

8.34.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

8.34.6.1 ata de fundação;

8.34.6.2 estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

8.34.6.3 regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

8.34.6.4 editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

8.34.6.5 três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

8.34.6.6 ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

8.34.6.7 última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador

## **9. Estimativas do Valor da Contratação**

**Valor (R\$):** 108,48

**9.1. A receita estimada com a Cessão de Uso Oneroso é de R\$ 331,67, conforme Laudo de Avaliação n. 10/AFA /2024, que é parte integrante dos autos deste processo. O valor total da cesta básica de serviços é de R\$122,73 (cento e vinte e dois reais e setenta e três centavos).**

**9.2. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 24/10/2024.**

**9.3. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CESSIONÁRIA, os preços iniciais da cesta básica serão reajustados, mediante a aplicação, pela CEDENTE, do índice IPCA. Por sua vez, o valor da cessão de uso será atualizado, pelo índice IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):**

**$R = V (I - I^o) / I^o$ , onde:**

**R = Valor do reajuste procurado;**

**V = Valor contratual a ser reajustado;**

**Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;**

**I = Índice relativo ao mês do reajustamento;**

**9.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.**

**9.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CEDENTE pagará à CESSIONÁRIA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.**

**9.6 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.**

**9.7 Caso os índices estabelecidos para reajustamento venham a ser extintos ou de qualquer forma não possam mais ser utilizados, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.**

**9.8 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.**

**9.9 O reajuste será realizado por apostilamento.**

## **10. Adequação orçamentária**

10.1 Por se tratar de processo de cessão de uso, não há adequação orçamentária.

## **11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

11.2.4 Multa:

11.2.4.1 Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,02% (dois centésimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **25 (vinte e cinco)** dias.

11.2.4.2 Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **15% (quinze por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

11.2.4.3 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **15% (quinze por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

11.2.4.4 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **15% (quinze por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

11.2.4.5 Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **15% (quinze por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

11.2.4.6 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **15% (quinze por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

11.3 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

11.4 Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

11.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.7 A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 25 (vinte e cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

11.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

11.9 Na aplicação das sanções serão considerados:

11.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

11.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

11.9.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

11.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

11.12 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

11.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.14 Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

## 13. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**ALICE PEREIRA MENEZES PINTO**

Agente de contratação

**LEANDRO VALVIESSE DE OLIVEIRA**

Autoridade competente



MINISTÉRIO DA DEFESA  
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

|                               |                                                                                                                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Documento:                    | TR ATUALIZADO EM 06.02.2026                                                                                                       |
| Data/Hora de Criação:         | 06/02/2026 15:18:48                                                                                                               |
| Páginas do Documento:         | 17                                                                                                                                |
| Páginas Totais (Doc. + Ass.)  | 18                                                                                                                                |
| Hash MD5:                     | bca1a82707ade93a290d10fd2afd03af                                                                                                  |
| Verificação de Autenticidade: | <a href="https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura">https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura</a> |

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten NAYARA FERNANDA CELIN MIRANDA no dia 06/02/2026 às 12:19:02 no horário oficial de Brasília.