

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA

Termo de Referência 27/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
27/2026	153045-UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA	GLEICE RIBEIRO PINTO	23/04/2026 10:51 (v 0.13)
Status			
ASSINADO			

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	89/2026	23067.040986/2025-48

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23067.040986/2025-48)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas e transportadas: almoço e jantar para a comunidade universitária da Universidade Federal do Ceará, no Campus de Itapajé e no Campus de Quixadá, de segunda a sexta-feira, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE/UFC, incluindo o período de férias, além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento[A1] .

Lote 1 - Itapajé						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (24 meses)	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)[A2] [A3]
1	Almoço - Campus Itapajé	5320	UNIDADE	112.800	15,34	1.730.352
2	Jantar - Campus Itapajé	5320	UNIDADE	56.400	14,70	829.080
Valor Total: R\$ 2.559.432						
Lote 2 - Quixadá						

3	Almoço Campus Quixadá	5320	UNIDADE	306.166	15,34	4.696.586,44
4	Jantar - Campus Quixadá	5320	UNIDADE	145.414	14,70	2.137.585,80
Valor Total: R\$ 6.834.172,24						
Valor total dos lotes 1 e 2 (Itapajé e Quixadá): R\$ 9.393.604,24						

Justificativa para a existência de 1 lote por campus e não 2 lotes: A execução dos serviços ocorre em uma estrutura física comum, o Restaurante Universitário. A coexistência de duas empresas distintas operando simultaneamente o mesmo espaço físico geraria conflitos de responsabilidade técnica (RT), dificuldades intransponíveis no controle sanitário e na gestão de equipamentos compartilhados. A empresa necessita de unidade de produção adaptada às especificações da legislação para garantir a segurança sanitária dos alimentos produzidos. Não agrupar em lote único significaria que o resultado poderia obter duas empresas que terão que adquirir equipamentos e utensílios para a execução contratual (duplo investimento) o que contraria a objetividade da operação. Além disso, a UFC não dispõe de espaço para possibilitar que duas empresas operem no mesmo espaço em horários diferentes, inviabilizando essa opção, pois não é viável a movimentação diária, já que são equipamentos pesados e vários utensílios e o intervalo entre uma refeição e outra.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s) por lote (campus), considerando a variação da estimativa por ano.

Lote 1 - Campus Itapajé - Estimativa de 2026 e 2027 (com o início futuro de cursos previstos)						
Item	DESCRIÇÃO/ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISICÃO MÍNIMA (para 12 meses)	REQUISICÃO Máxima (2027)	Valor estimado para 12 meses em 2026	Valor estimado para 24 meses (prazo total do contrato)
1	ALMOÇO	UNIDADE	39.600	73.200	R\$ 607.464	R\$ 1.730.352
2	JANTAR	UNIDADE	19.800	36.600	R\$291.060	R\$ 829.080
TOTAL			59.400	109.800	R\$898.524	R\$ 2.559.432
Lote 2 - Campus Quixadá - Estimativa de 2026 e 2027 (com o início futuro de cursos previstos)						
Item	DESCRIÇÃO/ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	REQUISICÃO MÍNIMA (para 12 meses)	REQUISICÃO Máxima (2027)	Valor estimado para 12 meses em 2026	Valor estimado para 24 meses (prazo total do contrato)
3	ALMOÇO	UNIDADE	131.216	174.950	R\$ 2.012.853,44	R\$ 4.696.586,44
4	JANTAR	UNIDADE	62.321	83.093	R\$916.118,70	R\$ 2.137.585,80
TOTAL			193.537	258.043	R\$2.928.972,14	R\$ 6.834.172,24

1.1.2. Para o Campus de Itapajé, as quantidades foram definidas com base na média mensal de refeições servidas durante o ano letivo de 2025, acrescida da estimativa de comensais proveniente dos novos discentes que ingressarão em 2026 e 2027. A estimativa de refeições a serem servidas no período de 2026 a 2027 encontra-se disponível no Estudo Técnico Preliminar (ETP) nº 155/2025.

1.1.3. Para o Campus de Quixadá, foram considerados os quantitativos previstos para 2026 e 2027, foi considerado o acréscimo esperado do início de dois cursos previstos, um para 2026 e outro em 2027.

Justificativa: A contratação será por um período de 24 meses, em virtude do grau de complexidade do serviço de fornecimento de refeições, e foram considerados os cursos a serem implantados em 2026 e 2027 na previsão de refeições. Os itens 1.1.2 e 1.1.3 esclarecem o critério utilizado para estimar o quantitativo de refeições previstas em 2026 e 2027 em cada Campus, detalhado no Estudo Técnico Preliminar nº 155/2025, anexado a este Termo de Referência. Ao longo dos anos os campi terão aumento no número de cursos, o que pode comprometer o dimensionamento do objeto.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.[A4]

OU

~~1.3. O objeto da contratação tem a natureza de [obra] OU [serviços especiais] OU [serviços especiais de engenharia], conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.~~

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

~~1.4. O serviço é enquadrado como não contínuo ou contratado por escopo.~~

OU

1.5. O serviço é enquadrado como **continuado** tendo em vista que o Restaurante Universitário é um equipamento primordial para a comunidade universitária, uma vez que possibilita a permanência dos estudantes no campus, evitando gastos financeiros e otimizando o tempo dos discentes, além de contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico [...], ~~sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...]~~ **OU** [o Estudo Técnico Preliminar] **OU** [os termos da Nota Técnica .../...],

Prazo de vigência

~~1.6. O prazo de vigência da contratação é de [24 MESES] contados do(a) [ASSINATURA DO CONTRATO], na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

OU

1.7. O prazo de vigência da contratação é de [24 MESES] contados do(a) [ASSINATURA DO CONTRATO, UM CONTRATO PARA CADA CAMPUS], prorrogável por iguais períodos por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

OU

~~1.8. O prazo de vigência da contratação é de [indicar o prazo, limitado a um ano da ocorrência da emergência ou calamidade] contados do(a) [indicar o termo inicial da vigência], improrrogável, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.~~

1.9. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.[A5]

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.[A1]

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2026], conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: [07272636000131-0-000001/2026];
- II) Data de publicação no PNCP: [05/05/2025];
- III) Id do item no PCA: [697];
- VI) Classe/Grupo: [632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA];
- V) Identificador da Futura Contratação: [153045-89/2026];

OU

2.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2026], conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

2.4. O objeto da contratação está de acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), conforme abaixo:

Perspectiva:	3 - Pessoas
Objetivo Estratégico:	11 - contribuir para as condições necessárias à inclusão, à permanência e ao desenvolvimento dos discentes visando a uma formação de excelência
Programa:	- Permanência e desempenho acadêmico dos estudantes assistidos. - Qualidade de vida dos estudantes da graduação.

Justificativa: Inclusão do item 2.3 para indicar a vinculação do objeto ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFC.

2.5. O objeto da contratação está de acordo com o Plano de Logística Sustentável da UFC (PLS), conforme abaixo:

Eixo	1 - Promoção da racionalização e do consumo consciente de bens e serviços.
Objetivo	1.1 - Fomentar a realização de contratações de bens e serviços respeitando critérios de sustentabilidade, de modo a atender às necessidades da comunidade universitária. 1.2 - Promover o uso responsável da água e da energia elétrica no âmbito da Universidade Federal do Ceará, visando a contribuir com a preservação do meio ambiente e proporcionar uma economia financeira para a instituição.

Eixo	6 - Divulgação, conscientização e capacitação acerca da logística sustentável
Objetivo	6.1 - Contribuir para o estímulo à cultura da sustentabilidade na UFC por meio do desenvolvimento de ações de divulgação, conscientização e capacitação direcionadas à comunidade universitária, visando à disseminação de práticas para consumo consciente, redução de custos, combate a desperdícios, economia e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Justificativa: Inclusão do item 2.4 para indicar a vinculação do objeto ao Plano de Logística Sustentável (PLS) da UFC.

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

3.1. Prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas: almoço e jantar para a comunidade universitária da Universidade Federal do Ceará no Campus de Quixadá e de Itapajé, de segunda a sexta-feira, durante o período

letivo, conforme calendário aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE/UFC, incluindo o período de férias, além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia - conforme pormenorizado em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar nº 155/2025, apêndice deste Termo de Referência.[A1]

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade[A2]

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 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.

4.1.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo, sempre que possível.

4.1.3 Realizar manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros e outros que se fizerem necessários e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas, sempre que possível.

4.1.4. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam nas orientações do Guia de Compra e Contratações Sustentáveis da Universidade Federal do Ceará (UFC), edição fev./2021:

4.1.4.1. Privilegiar o uso de produtos não descartáveis;

4.1.4.2. Realizar a coleta seletiva dos resíduos e promover a destinação adequada;

4.1.4.3. Para execução dos serviços, priorizar, sempre que possível, o emprego de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias primas originários do local de prestação do serviço;

4.1.4.4. Racionalizar o consumo de energia elétrica e água;

4.1.4.5. Realizar treinamento periódico das equipes de trabalho sobre boas práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

~~**Indicação de marcas ou modelos**~~

~~4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares: (...) [A3].~~

~~**Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço**~~

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº xxxxx-xxxxxx/xxxx-xx, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas: [A4]~~

~~4.3.1. [...];~~

~~4.3.2. [...]; e~~

~~4.3.3. [...].~~

~~**Da exigência de carta de solidariedade [A5] e**~~

~~4.4. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.~~

Subcontratação[A6]

~~4.5. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.~~

OU

~~4.6. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de XX% (xxxxx por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:[A7]~~

~~4.7. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:~~

~~4.7.1. [...];~~

~~4.7.2. [...]; e~~

~~4.7.3. [...].~~

~~4.8. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:~~

~~4.8.1. [...];~~

~~4.8.2. [...]; e~~

~~4.8.3. [...].~~

~~4.9. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.~~

~~4.10. A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.~~

~~4.11. O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.~~

~~4.12. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.~~

~~4.13. Em se tratando de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, o Contratado terá responsabilidade solidária por atos e omissões do subcontratado que resultem em descumprimento da legislação trabalhista (art. 2º, inciso IV, do Decreto nº 12.174, de 2024).~~

Garantia da contratação[A8]

~~4.14. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.~~

OU

4.15. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor **[anual]** da contratação[A9] . [A10]

~~4.15.1. Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, será exigida garantia adicional do fornecedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta.[A11]~~

4.16. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato. [A12]

4.16.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.16.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.16.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.16.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.16.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.17. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.[A13]

4.18. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.19. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.20. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.20.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.21. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.21.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.21.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.21.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.22. A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.(a14)

4.22.1 O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.

4.23. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.24. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.25. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada[A15] .

4.26. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.26.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.26.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.27. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.27.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.27.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.28. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

~~4.28.1. Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;~~

~~4.28.2. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;~~

~~4.28.3. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.~~

4.29. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.30. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.31. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

~~4.32. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.~~

OU

4.33. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o pleno conhecimento das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado. ~~Considerando que a contratada realizará a prestação de serviços em estrutura física da Universidade, onde instalará sua estrutura operacional, faz-se necessário o conhecimento prévio do espaço, dos itens já disponíveis e de toda a infraestrutura elétrica e hidráulica, a fim de que os novos equipamentos e utensílios necessários sejam acomodados de forma satisfatória e suficiente. Dessa forma, é assegurado ao interessado o direito de realizar vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.~~ No Campus da UFC em Itapajé, a vistoria poderá ocorrer de segunda a sexta-feira, das 9h às 16h, devendo o agendamento ser efetuado previamente por meio do e-mail: ru@itapaje.ufc.br . No Campus da UFC em Quixadá, a avaliação prévia poderá ocorrer das 10h às 16h, mediante agendamento prévio pelo e-mail: nutricao@quixada.ufc.br

4.34. ~~Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.[A16]~~

4.35. ~~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[A17] .~~

4.35.1. ... Informações específicas e dúvidas deverão ser enviadas previamente por e-mail;

~~4.35.2. ... [incluir outras instruções sobre vistoria]~~

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

4.37. ~~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.~~

Instalação de de Unidade de produção/escritório

4.38. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados [A18] que o fornecedor possua ou venha a instalar sede ou filial contendo área completa para a produção das refeições e estrutura administrativa mínima, no município de Itapajé/CE e Quixadá/CE, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar (Item 6, § 1 do ETP). O tempo para instalação é de até 30 dias úteis após a assinatura do contrato, podendo esse prazo ser prorrogado por igual período, à critério do contratante.

Margem de Preferência

~~4.39. O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência [normal] **OU** [adicional] de %, prevista no Decreto n.º, conforme disposto na Resolução n.º da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS[A19].~~

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução[A2]

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: **30 dias úteis** [da assinatura do contrato] OU ~~[da emissão da ordem de serviço]~~, podendo esse prazo ser prorrogado por igual período, à critério do contratante, no lote 1 (campus Itapajé).

5.1.2. Início da execução do objeto: **30 dias úteis** [da assinatura do contrato] OU ~~[da emissão da ordem de serviço]~~, podendo esse prazo ser prorrogado por igual período, à critério do contratante, no lote 2 (campus Quixadá).

Justificativa: O prazo reduzido justifica-se por ser um serviço essencial para garantia da assistência estudantil desta Universidade.

5.1.3. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.3.1. As refeições deverão ser preparadas conforme as informações descritas abaixo:

5.1.3.1.1. A refeição padrão para ALMOÇO deverá constar do seguinte cardápio: duas opções proteicas de origem animal (prato principal), uma opção de proteína vegetariana, arroz, feijão, guarnição, salada, suco de fruta e sobremesa. No almoço o comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas (animal ou vegetariana), por um tipo de arroz (branco ou integral) e por apenas uma sobremesa (doce ou fruta*). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos. A proporção mínima das sobremesas deverá ser de 40% de fruta e 60% de doce.

5.1.3.1.2. A refeição padrão para JANTAR deverá constar do seguinte cardápio: duas opções proteicas de origem animal (prato principal), uma opção de proteína vegetariana, arroz, feijão, guarnição, salada, suco de fruta e sobremesa. No jantar o comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas (animal ou vegetariana), por um tipo de arroz (branco ou integral) e por apenas uma sobremesa (doce ou fruta*). A proporção mínima das sobremesas deverá ser de 40% de fruta e 60% de doce.

5.1.3.1.3. A critério da Administração Superior, bem como da equipe técnica de nutrição da UFC, serão admitidas alterações na composição do cardápio, desde que devidamente justificadas e desde que não ocorram prejuízos na qualidade nutricional das refeições.

5.1.3.1.4. As refeições deverão ser preparadas fora das dependências da Universidade, e a CONTRATADA deverá possuir unidade de produção de alimentos no mesmo município do local de distribuição das refeições.

5.1.3.1.5. A destinação das sobras de alimentos será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e não poderão ser reutilizadas em outras refeições ou preparações, devendo ser descartadas nas lixeiras disponíveis nas dependências do Refeitório.

5.1.3.1.6. Excepcionalmente poderá ser demandado à empresa contratada, de forma oficial e com a antecedência necessária, o fornecimento de refeições para atender demandas especiais.

5.1.3.1.6.1. Estas refeições solicitadas para demandas especiais poderão ser oferecidas na forma de quentinhas, em embalagem térmica descartável, com divisórias, sendo o ônus decorrente do material descartável, do transporte e demais custos extras de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.3.1.7. A higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, tais como pratos, bandejas e talheres poderá ser realizada pela CONTRATADA dentro das dependências do Refeitório. A higienização de utensílios maiores, como cubas e caixas térmicas deverá ser realizada fora das dependências da Universidade. Não será permitida a higienização dos veículos de transporte dentro das dependências da Universidade.

5.1.3.1.8. A higienização do Refeitório (limpeza dos balcões de distribuição das refeições, das mesas, cadeiras, piso e demais áreas internas) será de responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.3.1.9. É obrigatória a identificação de preposto da CONTRATADA em cada um dos locais, fora da sede da empresa, onde o serviço será prestado.

5.1.3.1.10. A prestação do serviço será acompanhada em caráter permanente por equipe de supervisão da UFC.

Justificativa: Os itens acima foram inseridos com o intuito de descrever como deverá ser a execução do serviço a ser prestado pela empresa fornecedora.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

5.2.1. Em Itapajé, na Rua Francisco José de Oliveira, s/n, Centro. Itapajé - CE. CEP: 62600-000, no Refeitório Universitário do campus da UFC em Itapajé.

5.2.2. Em Quixadá, na Av. José de Freitas Queiroz, 5003, Bairro: Cedro. Quixadá - CE. CEP: 63902-580, Refeitório Universitário do campus da UFC em Quixadá [A4] ;

5.3 Os serviços serão prestados no seguinte horário: a distribuição das refeições deverá ser feita, de segunda a sexta-feira, nos seguintes horários: Almoço: das 11h às 14h. Jantar: das 17h às 19h30 [...].

5.3.1 Os horários poderão ser ajustados de acordo com a necessidade do Campus, desde que seja previamente autorizada pelo gestor do contrato.

Rotinas [A5] a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas:

5.4.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

5.4.2. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

5.4.3. Preparar as refeições dentro das melhores técnicas culinárias, com bom sabor e boa apresentação, devendo, para tal, suprir-se de gêneros alimentícios de comprovada qualidade e específicos para a execução do objeto contratado. Os gêneros alimentícios, os condimentos e outros componentes utilizados no preparo das refeições, devem ser apresentados em perfeitas condições de conservação, inteiramente protegidos de qualquer agente de deterioração ou contaminação. O fiscal/gestor do Contrato avaliará a aceitação das refeições e irá sugerir as alterações das preparações de acordo com a preferência dos comensais.

5.4.4. A CONTRATADA se responsabilizará pela seleção, compra, recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios, sendo, facultado à UFC fiscalizar esses gêneros, a qualquer momento.

5.4.5. Não utilizar em refeição posterior os alimentos preparados para uma determinada refeição.

5.4.6. Divulgar o cardápio diário em locais de fácil visualização nos Refeitórios, juntamente com a lista de ingredientes e informações nutricionais.

5.4.7. Manter, permanentemente em serviço, profissionais capacitados de acordo com a natureza da atividade exercida, idôneos, cumpridores dos seus deveres, acessíveis, com facilidade para trabalhar em equipe e em número suficiente para acompanhar todos os turnos da distribuição das refeições (almoço e jantar). Em todos os locais de execução do serviço a empresa CONTRATADA deverá manter:

a) Nutricionista ou profissional de áreas correlatas: – Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas na unidade; – Comandar a equipe de trabalho; – Elaborar cardápios de acordo com as necessidades do presente Termo de Referência (Nutricionista); – Elaborar fichas técnicas das preparações disponíveis nos cardápios; – Encaminhar requisições de compra ao estoque; – Coordenar as atividades de distribuição; –

Realizar atendimento adequado aos usuários; – Capacitar o pessoal da unidade; – Controlar valores per capita, resto/ingestão, fatores de correção e cocção e rendimento das preparações e alimentos; – Coordenar a limpeza e higienização em todos os setores dos Refeitórios; – Participar do processo de seleção e admissão de pessoal; – Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários; – Elaborar descrição de cargos; – Realizar pesquisa de satisfação junto aos clientes e funcionários; – Avaliar o desempenho dos funcionários; – Coordenar e zelar pela higiene e segurança dos funcionários; – Elaborar Relatórios Técnicos sempre que necessário e – Realizar inventário mensal junto ao estoquista;

b) Copeiro: – Organizar e limpar a área de distribuição; – Higienizar os utensílios; – Verificar se o balcão de distribuição está ligado e em funcionamento; – Manter limpo o balcão de distribuição; – Controlar a distribuição das refeições, realizando a reposição das preparações e de utensílios; – Porcionar as preparações; – Auxiliar o usuário durante o porcionamento; – Realizar a coleta de amostras dos alimentos; – Verificar o funcionamento de equipamentos e comunicar a necessidade de manutenção ou conserto e – Ser educado e prestativo;

c) Servente: – Proceder à limpeza de todos os ambientes da unidade, inclusive durante o horário da distribuição e – Higienizar equipamentos e utensílios.

5.4.8. Fornecer infraestrutura e materiais de expediente necessários para que os responsáveis técnicos da CONTRATADA que trabalham nos Refeitórios da UFC possam desenvolver suas atividades.

5.4.9. Cumprir todas as regras emanadas do Poder Público e responsabilizar-se por quaisquer infrações de Leis, Decretos, Regulamentos Federais, Estaduais ou posturas Municipais, praticadas por si ou por quaisquer de seus prepostos ou empregados, na execução do objeto do presente Contrato.

5.4.10. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, embora já preparados, desde que impugnados, fundamentalmente, pela UFC.

5.4.11. Zelar no sentido de que a seleção, compra e estocagem dos gêneros alimentícios, materiais de consumo e de limpeza, atendam plenamente à necessária qualidade no fornecimento de refeições.

5.4.12. Permitir à UFC e órgãos de controle todas as facilidades para a fiscalização do objeto contratado e apresentar, sempre que lhe for exigido, amostras de qualquer material que seja ou venha a ser utilizado.

5.4.13. Realizar, às suas próprias expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, semestralmente ou a pedido da fiscalização do contrato.

5.4.14. Guardar diariamente amostra de cada preparação servida (almoço e jantar) embaladas adequadamente, em potes de vidro esterilizados ou em sacos de alimentos específicos para análise, com área para descrição de dados, para avaliação microbiológica, quando necessária e sem ônus adicional para a UFC.

5.4.15. A CONTRATADA se obriga a manter o fornecimento de refeições deste Contrato em conformidade com o disposto na Resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como demais legislações sanitárias vigentes.

5.4.16. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

5.4.17. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

5.4.18. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

5.4.19. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou que se verifique no local dos serviços.

5.4.20. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

5.4.21. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

5.4.22. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

5.4.23. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

5.4.24. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

5.4.25. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

5.4.26. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

5.4.27. A Contratada não deverá permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

5.4.28. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.

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:[A6]

5.5.1. A empresa contratada deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os equipamentos e utensílios, tais como: balcões térmicos, passthrough quente e frio, refresqueiras, máquinas de lavar, geladeiras, freezers, porta-talheres, porta-guardanapos, lixeiras, estantes em inox, prateleiras em inox, pratos, talheres, bandejas, utensílios de servir em inox (em quantidade e dimensões compatíveis com o fornecimento) e outros equipamentos e utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições.

5.5.2. A empresa CONTRATADA deverá fornecer pratos grandes rasos e fundos de porcelana na cor branca, redondos e com diâmetro médio de 27 cm. Os talheres deverão ser todos em aço inox. As bandejas deverão ser na cor azul royal ou outra a ser previamente aprovada pela gestão do contrato, de plástico reforçado, com paredes grossas que permitem fácil higienização e esterilização, com dimensões aproximadas de 48 x 32 cm.

5.5.3 Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos transparentes ou de papel.

5.5.4. Os copos descartáveis, guardanapos, palitos de dente, sal, adoçante dietético (à base de sucralose), azeite de oliva extra virgem e molhos para a salada serão disponibilizados pela CONTRATADA, nos locais em que serão servidas as refeições.

5.5.5. As refeições deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e refrigeração, tipo self service, de no mínimo 6 cubas aquecidas e 2 refrigeradas, disponibilizados pela CONTRATADA, nos locais em que serão servidas as refeições. O número de balcões de atendimento irá depender da estrutura física do Refeitório e do número de refeições fornecidas, sendo necessários, no mínimo:

- a. A cada 500 refeições: 01 balcão de distribuição quente e 01 balcão frio;
- b. De 501 a até 1800 refeições: 02 balcões de distribuição quentes e 02 balcões frios;
- c. Acima de 1800 refeições: deverá ser realizado um estudo personalizado acerca da necessidade do número de balcões de distribuição, de modo que o tempo de atendimento de cada comensal não seja superior a 20 minutos.

5.5.6 As mesas e cadeiras para uso durante as refeições serão disponibilizadas pela CONTRATADA nos locais em que não exista infraestrutura de Refeitórios já instaladas nas unidades.

5.5.7 A listagem contendo a descrição e as quantidades mínimas dos materiais, equipamentos e utensílios a serem disponibilizados pela empresa contratada para o perfeito funcionamento do serviço está disposta no documento Anexo IV - Lista de equipamentos, materiais e utensílios.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características: [A7]

5.6.1. No Item 01 (objeto) deste Termo de Referência constam os quantitativos e tipos de refeições que deverão ser fornecidas durante a execução deste Contrato.

5.6.2. O **Anexo III** deste Termo de Referência apresenta as **Especificações Técnicas dos serviços a serem prestados**.

5.6.3. O **Anexo IV** apresenta a **Lista de Equipamentos**, materiais e utensílios.

~~**Disposições específicas para contratações integradas e semi-integradas**~~

~~5.6. Providências necessárias para a efetivação de desapropriação autorizada pelo poder público. [A8]~~

~~5.6.1. [...];~~

~~5.6.2. [...]; e~~

~~5.6.3. [...]~~

~~5.7. Responsabilidade por cada fase do procedimento expropriatório:~~

~~5.7.1. [...];~~

~~5.7.2. [...]; e~~

~~5.7.3. [...]~~

~~5.8. Responsabilidade pelo pagamento das indenizações devidas:~~

~~5.8.1. [...];~~

~~5.8.2. [...]; e~~

~~5.8.3. [...]~~

~~5.9. Estimativa de valor a ser pago a título de indenização pelos bens expropriados, incluindo custos correlatos:~~

~~5.9.1. [...];~~

~~5.9.2. [...]; e~~

~~5.9.3. [...]~~

~~5.10. Distribuição objetiva de riscos entre as partes:~~

~~5.10.1. Risco pela diferença entre o custo da desapropriação e a estimativa de valor: [Contratante][e] [Contratado][A9]~~

~~5.10.2. Risco pelos eventuais danos e prejuízos ocasionados por atraso na disponibilização dos bens expropriados: [Contratante][e][Contratado][A10]~~

~~5.10.3. [...]~~

~~5.10.4. O registro de imissão provisória na posse e/ou o registro de propriedade dos bens a serem desapropriados deverá ser efetuado em nome de [.....]~~

~~5.11. Na contratação semi-integrada, mediante prévia autorização do Contratante, o projeto básico poderá ser alterado, desde que demonstrada a superioridade das inovações propostas pelo Contratado em termos de redução de custos, de aumento da qualidade, de redução do prazo de execução ou de facilidade de manutenção ou operação, assumindo o Contratado a responsabilidade integral pelos riscos associados à alteração do projeto básico.[A11]~~

~~5.12. Nas hipóteses em que for adotada a contratação integrada ou semi-integrada, é vedada a alteração dos valores contratuais, exceto nos seguintes casos:[A12]~~

~~5.12.1. para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro decorrente de caso fortuito ou força maior;~~

~~5.12.2. por necessidade de alteração do projeto ou das especificações para melhor adequação técnica aos objetivos da contratação, a pedido do Contratante, desde que não decorrente de erros ou omissões por parte do Contratado, observados os limites estabelecidos no art. 125 da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~5.12.3. por necessidade de alteração do projeto nas contratações semi-integradas, nos termos do §5º do art. 46 da Lei nº 14.133, de 2021; e~~

~~5.12.4. por ocorrência de evento superveniente alocado na matriz de riscos como de responsabilidade do Contratante.~~

~~5.13. Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo Contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação do Contratante, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do Contratado pelos riscos associados ao projeto básico.[A13]~~

Especificação[A14] da garantia do serviço

~~5.14. O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido[A15] na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).~~

OU

~~5.15. O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), será de, no mínimo **XX (xxxxx)** meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.~~

Uniformes[A16]

~~5.16. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:~~

~~5.16.1. O uniforme deverá compreender as seguintes especificações:~~

~~5.16.1.1. Os uniformes deverão ser na cor clara, sem bolsos acima da cintura.~~

~~5.16.1.2. Os funcionários deverão utilizar calçados fechados apropriados para o serviço. Para as atividades de limpeza, será obrigatório o uso de botas de borracha. Não será permitido o uso de calçados de tecidos ou~~

lonas.

5.16.1.3. A empresa deverá disponibilizar avental plástico para os colaboradores que estejam executando funções em que os uniformes sujem ou molhem rapidamente.

5.16.1.4. Cada colaborador deverá receber, pelo menos, dois uniformes completos antes do início de suas atividades, os quais deverão ser substituído a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

~~5.16.1.1 [...];~~

~~5.16.1.2. [...] (....) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de (.....) horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;~~

5.16.2 As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

5.16.2.1. [...];

5.16.2.2. [...].

5.16.3. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

5.16.4. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

Procedimentos de transição e finalização do contrato[A17]

~~5.17. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:~~

~~5.17.1.[...];~~

~~5.17.2. [...]; e~~

~~5.17.3. [...].~~

OU

5.18. 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 o Contratado 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 o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, a UFC poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano

complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto[A2]

6.6. O Contratado 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. O Contratado *[deverá]* manter preposto da empresa no local da execução do objeto *no decorrer dos horários de distribuição de refeições, durante o período de vigência do contrato.*

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado 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.[A3]

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.

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.

6.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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.

~~6.16. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:~~

~~6.16.1. [...];~~

~~6.16.2. [...]; e~~

~~6.16.3. ...];~~

6.17. 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.

6.18. 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.

~~6.19. Para a compensação da jornada prevista no Decreto 12.174, de 2024, e na Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024, na hipótese de os trabalhadores prestarem serviços para unidades distintas, caberá~~

~~ao fiscal setorial fazer a interlocução com os responsáveis pelas unidades de execução onde o trabalhador presta os serviços, para o fim da avaliação sobre a compensação pretendida. Em não havendo designação de fiscal setorial, a competência recairá no fiscal técnico.[A4]~~

~~6.20. O controle das horas compensadas será feito por meio de registros decorrentes do ponto eletrônico da contratada ou outros meios admitidos pela legislação trabalhista.~~

~~6.21. O fiscal técnico deverá incluir no relatório mensal ou no termo de recebimento provisório a informação consolidada sobre compensação de jornada pelos trabalhadores alocados no contrato.~~

~~6.22. Caso o período de ausência corresponda a um dia de trabalho, o fiscal observará se foi efetuado o desconto do pagamento do vale transporte na fatura apresentada pela contratada, exceto quando a compensação recair em um dia no qual o trabalhador não exerceria suas atividades.~~

~~6.23. O desconto do valor referente ao vale alimentação só deverá ser realizado se as horas de ausência não venham a ser compensadas posteriormente e a convenção coletiva ou o acordo coletivo aplicável estabelecer que o benefício está vinculado ao dia trabalhado.~~

~~6.24. Caso a ausência seja parcialmente compensada, o desconto do valor do vale alimentação será proporcional ao período não compensado.~~

~~6.25. Na hipótese de diminuição excepcional e temporária dos serviços, inclusive em razão de recesso de final de ano, o fiscal do contrato, apoiado na decisão do gestor de realizar escalas de revezamento dos trabalhadores, conferirá se a escala apresentada atende às necessidades de manutenção dos serviços de cada unidade, dando ciência ao gestor do contrato.~~

~~6.26. O total de horas calculadas para o recesso deverá ser compensado a partir da fixação da escala de revezamento, com cumprimento integral até o mês subsequente ao do recesso.~~

~~6.27. O fiscal técnico deverá elaborar o termo de recebimento provisório, com as seguintes informações:~~

~~6.27.1. se o saldo de horas se encontra positivo, caso ainda não usufruído o recesso;~~

~~6.27.2. se o recesso foi parcialmente compensado, caso o recesso tenha sido usufruído, mas a compensação não tenha sido concluída;~~

~~6.27.3. se o recesso foi integralmente compensado, caso a compensação tenha sido concluída; ou~~

~~6.27.4. se há saldo em aberto, com sugestão de glosa no pagamento da fatura, caso a compensação não tenha sido concluída até o mês imediatamente subsequente ao recesso.~~

~~6.28. Quando o trabalhador manifestar interesse na compensação de jornada por necessidade de ausência eventual, deverão ser realizadas as seguintes ações:~~

~~6.29. Neste caso, o fiscal do contrato poderá efetuar o recebimento provisório, informando o saldo de horas a compensar para fins de controle, sem indicação de glosa.~~

~~6.30. O fiscal técnico deverá elaborar o termo de recebimento provisório com as seguintes informações:~~

~~6.30.1. se o saldo de horas objeto do recebimento anterior foi integralmente compensado, caso a compensação tenha sido concluída; ou~~

~~6.30.2. se o saldo de horas não foi integralmente compensado, com a sugestão de glosa no pagamento da fatura.~~

Fiscalização Administrativa

6.31. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.32. 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.

~~6.33. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:~~

~~6.33.1. [...]~~

~~6.34. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando[A5] -se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.~~

~~6.35. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:~~

~~6.35.1. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):~~

~~6.35.1.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:~~

~~6.35.1.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;~~

~~6.35.1.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;~~

~~6.35.1.1.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e~~

~~6.35.2. entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF):~~

~~6.35.2.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);~~

~~6.35.2.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do Contratado;~~

~~6.35.2.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e~~

~~6.35.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).~~

~~6.35.1.3.. entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:~~

~~6.35.1.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração Contratante;~~

~~6.35.1.3.2 cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;~~

~~6.35.1.3.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;~~

~~6.35.1.3.4. . comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado;~~

~~6.35.1.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato; e~~

~~6.35.1.3.6. documentos comprobatórios de que o capital social integralizado da empresa é compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974[A6].~~

OU

~~6.35.1.3.7 documentos comprobatórios de que o capital social mínimo integralizado atende ao disposto no art. 14 da Lei n.º 14.967/2024[A7].~~

~~6.35.1.4 entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:~~

~~6.35.1.4.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;~~

~~6.35.1.4.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;~~

~~6.35.1.4.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;~~

~~6.35.1.4.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.~~

~~6.36. . Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 6.35.1.1 acima deverão ser apresentados.~~

~~6.37. A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item 6.35.1.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.~~

~~6.38. A cada período de 12 meses[A8] de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.~~

~~6.39. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.~~

~~6.40. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.~~

~~6.41. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.~~

~~6.42. No caso de sociedades diversas[A9], tais como as Organizações Sociais Civis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.~~

~~6.43. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.~~

~~6.44. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficial à Receita Federal do Brasil (RFB).~~

~~6.45. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficial ao Ministério do Trabalho.~~

~~6.46. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.6.47.A Administração~~

~~Contratante poderá conceder um prazo para que o Contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.~~

~~4.47 A Administração Contratante poderá conceder um prazo para que o Contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.~~

~~6.48. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato ao Contratado e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.~~

~~6.49 Não havendo quitação das obrigações por parte do Contratado no prazo de quinze dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.~~

~~6.50. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.~~

~~6.51. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre o Contratante e os empregados do Contratado.~~

~~6.52. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pelo Contratado, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.~~

~~6.53. O Contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.~~

~~6.54. A inadimplência do Contratado quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.~~

~~6.55. A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges /Me nº 98, de 26 de dezembro de 2022.~~

~~6.56. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.~~

~~6.57. A fiscalização administrativa verificará a possibilidade de compensação de jornada de trabalho, que poderá ser adotada nas seguintes hipóteses:~~

~~6.57.1 diminuição excepcional e temporária da demanda de trabalho na unidade de execução, inclusive na hipótese de recesso de final de ano, quando houver; e~~

~~6.57.2. necessidade eventual de caráter pessoal dos trabalhadores, em que não se mostre eficiente ou conveniente convocar trabalhadores substitutos.[A10]~~

~~6.58 As compensações de jornada limitam-se:~~

~~6.58.1 à jornada diária máxima de 10 (dez) horas; e~~

~~6.58.2. ao acréscimo de 2 (duas) horas à jornada diária do trabalhador.~~

~~6.59 A compensação de jornada depende do interesse manifestado pelo trabalhador e da avaliação do responsável pela unidade de execução.~~

~~6.60. A fiscalização administrativa acompanhará o planejamento e a programação das férias dos colaboradores terceirizados alocados no contrato, a serem realizados pela contratada, a fim de assegurar a previsibilidade da época~~

~~de gozo das férias, como previsto no inciso I do art. 3º do Decreto n.º 12.174, de 11 de setembro de 2024, nos termos da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 29 de maio de 2025.~~

~~6.61. A programação da fruição das férias será realizada com, no mínimo, sessenta dias de antecedência ao término do período aquisitivo, salvo quando o período aquisitivo se encerrar nos primeiros noventa dias da vigência contratual.~~

~~6.62. A contratada poderá solicitar reunião com a fiscalização contratual, antes da definição da programação da fruição das férias, para dirimir eventuais dúvidas sobre as rotinas da prestação de serviço estabelecidas neste Termo de Referência.~~

~~6.63. O planejamento será formalizado por meio do relatório de programação de férias, no qual será informada a época de fruição de férias de cada colaborador terceirizado.~~

~~6.64. O relatório de programação das férias conterá a relação dos colaboradores terceirizados alocados no contrato, cargo ou função, data de admissão e alocação no posto e informações sobre as férias, incluindo as datas de início e fim do período aquisitivo, do período concessivo e da fruição das férias, caso já estejam programadas, bem como o parcelamento dos períodos de férias, se houver.~~

~~6.65. A contratada deverá enviar à fiscalização administrativa:~~

~~6.65.1. até o quinto dia útil de cada mês, a partir do segundo mês da execução contratual, o relatório de programação das férias dos colaboradores terceirizados, observados os prazos do art. 5º da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 2025;~~

~~6.65.2. em até 5 dias úteis após a ciência do colaborador terceirizado, o recibo de concessão de férias, conforme o art. 135 da CLT e o inciso IV do art. 50 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.~~

~~6.66. O planejamento e a programação deverão garantir que as férias sejam fruídas, sempre que a vigência contratual permitir, dentro de doze meses, contados a partir da data do direito adquirido, conforme o art. 134 da CLT, de modo a mitigar as ocorrências de pagamento indenizado, observado o disposto no art. 8º da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 2025.~~

~~6.67. Após a programação das férias, eventuais alterações deverão ser comunicadas à fiscalização administrativa com, no mínimo, noventa dias de antecedência do início da fruição das férias, mediante justificativa, indicando-se, para tanto, um dos motivos elencados no parágrafo único do art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 2025.[A11]~~

Gestor do Contrato

6.68. Cabe ao gestor do contrato:

6.68.1. coordenar 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.

6.68.2. acompanhar 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.

6.68.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.68.4. emitir 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.

6.68.5. tomar 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.

6.68.6. 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.

6.68.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, **com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.**

6.68.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.68.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.68.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.[A12]

~~6.69. Para os períodos de diminuição excepcional e temporária de trabalho, inclusive em razão de recesso de fim de ano, o gestor avaliará a conveniência e oportunidade de elaboração de escalas de revezamento dos trabalhadores, comunicando a todas as unidades sobre a possibilidade e os requisitos para concessão (artigo 11 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024).~~

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o [Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no **Anexo V- Tabela de avaliação dos serviços prestados** ~~OU [outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços]~~ **OU** ~~[o disposto nesta seção]~~.

~~7.2. Nos regimes de execução de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação por tarefa, contratação integrada e contratação semi-integrada será adotada sistemática de medição e pagamento associada à execução de etapas do cronograma físico financeiro vinculadas ao cumprimento de metas de resultado, vedada a adoção de sistemática de remuneração orientada por preços unitários ou referenciada pela execução de quantidades de itens unitários.[A3]~~

7.3. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

7.3.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.3.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

~~7.4. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.~~

~~7.5. A aferição[A4] da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:~~

7.5.1 O controle diário do quantitativo das refeições efetivamente consumidas será realizado pelo gestor/fiscal do contrato, baseado em dados fornecidos pelo Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos - SIPAC /UFC, em seu módulo Restaurante, consultado pelo Relatório de Refeições Servidas, prestada ao usuário.

7.5.2. Estando o sistema de acesso eletrônico inoperante, a contagem de comensais será manual e realizada por servidores da UFC, podendo ser acompanhados por funcionário designado pela CONTRATADA ou sistema alternativo de contagem de refeições.

7.5.3. Não existindo o sistema de acesso eletrônico no local, a contagem de comensais deverá ser baseado na coleta de tíquetes.

7.5.4 Nas duas situações anteriores, logo que possível, a ocorrência será registrada em Ata e as informações da demanda do dia/ período serão lançadas no módulo Restaurante do SIPAC.

7.5.5. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios: 7.9.1. Relatório de refeições efetivamente consumidas no período estabelecido do SIPAC.

7.5.6. Nota Mensal de Avaliação (NMA) da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados referente ao período estabelecido.

7.5.7. Nos casos em que o Nota Mensal de Avaliação (NMA) for inferior a 90, além do desconto no valor final da nota, será aplicada também a penalidade de Advertência.

Justificativa: as alterações incluídas acima retratam a rotina atual de controle que atendem às orientações de auditorias prévias, bem como exigências dos órgãos de controle.

Recebimento

7.6. Os serviços serão recebidos provisoriamente, **no prazo de 10 (dez) dias**, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.[A5]

~~7.6.1. Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, ao final de cada etapa da execução contratual, conforme previsto no Cronograma Físico-Financeiro, o Contratado apresentará a medição prévia dos serviços executados no período, por meio de planilha e memória de cálculo detalhada.~~

~~7.6.1.1. Uma etapa será considerada efetivamente concluída quando os serviços previstos para aquela etapa, no Cronograma Físico-Financeiro, estiverem executados em sua totalidade.~~

~~7.6.1.2. O Contratado também apresentará, a cada medição, os documentos comprobatórios da procedência legal dos produtos e subprodutos florestais utilizados naquela etapa da execução contratual, quando for o caso.~~

~~7.6.2 Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório [descrever o fato que será considerado como conclusão do objeto ou etapa para fins de permitir o recebimento provisório].~~

7.7 O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

~~7.8. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.~~

7.9. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.10. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.11. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento **o período máximo de 30 dias, sendo que a fatura deverá ser gerada mensalmente, no início do mês subsequente.** ~~OU [indicar os eventos ou etapas para fins de faturamento].~~[A6]

7.12. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.12.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

~~7.12.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.~~

7.13. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.14. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.15. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.16. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.[A7]

7.17. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.18. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.19. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **10 (dez)** dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.19.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.19.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.19.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.19.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.19.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A8]

7.20. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.21. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.22. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.23. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.24. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.25. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- Vi) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.26. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.27. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 7.28.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.29. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.30. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.31. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.32. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.33. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.34. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice [IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor](#) de correção monetária.[A9]

Forma de pagamento

7.35. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

7.36. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.37. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.37.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.[A10]

7.38. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

~~Antecipação de pagamento[A11]~~

~~7.39. A presente contratação permite a antecipação de pagamento [parcial] OU [total], conforme as regras previstas no presente tópico.~~

~~7.40. O Contratado emitirá [recibo] OU [nota fiscal] OU [fatura] OU [documento idôneo] correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ X.XXX,XX (valor em extenso), tão logo [incluir condicionante ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.], para que o Contratante efetue o pagamento antecipado.~~

~~7.41. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~

~~7.41.1 R\$ X.XXX,XX (valor em extenso) quando do início da segunda etapa;~~

~~7.41.2. (...)[A12].~~

~~7.42. Fica o Contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.~~

~~7.42.1. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.~~

~~7.42.2. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do [especificar o índice de correção monetária a ser adotado], ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.[A13]~~

~~7.43. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~

~~7.44. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até XX (xxxxx) dias, contados do recebimento do [recibo] OU [nota fiscal] OU [fatura] OU [documento idôneo].~~

~~7.45. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~

~~7.46. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo Contratado:~~

~~7.46.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo Contratado, para a antecipação do valor remanescente;[A14]~~

~~7.46.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de XX% (xxxxx por cento).[A15] [A16]~~

~~7.47. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

~~Reoneração gradual da folha de pagamento~~

~~7.48. A pedido do Contratado, o preço do contrato poderá ser revisto nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9º A e 9º B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.~~

~~7.48.1. O pedido de revisão em virtude dos efeitos da Lei nº 14.973, de 2024 deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.~~

~~7.48.2. A revisão prevista no acima, caso requerida pelo Contratado, deverá ser instruída com a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços.~~

~~Repactuação[A17]~~

~~7.49. Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do Contratado.~~

~~7.50. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado[A18]:~~

~~7.50.1. Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;~~

~~7.50.2. Para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta.~~

~~7.51. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.~~

~~7.51.1. Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.~~

~~7.52. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.~~

~~7.53. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias.~~

~~7.54. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.~~

~~7.55. Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.~~

~~7.56. Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.~~

~~7.56.1. A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.~~

~~7.56.2. Deverão prevalecer os direitos mais benéficos ao trabalhador durante a execução contratual, caso o Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada seja [A19] diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo utilizado pela Administração como paradigma para definição dos custos unitários mínimos relevantes, para fins de repactuação.~~

~~7.56.3. A correção dos valores mínimos de remuneração, incluindo salário base e adicionais, e dos benefícios estabelecidos, será realizada com base nas cláusulas de reajuste percentual do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, quando este for diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo paradigma utilizado pela Administração.~~

~~7.56.4. A repactuação será realizada com base na apuração da diferença percentual entre os valores previstos no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo anterior e o que entrou em vigor quando inexistir cláusula de previsão de reajuste percentual no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, ressalvado o subitem seguinte.~~

~~7.56.5. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador caso o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada venha a estabelecer valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos valores estabelecidos na contratação ou superiores à aplicação dos percentuais previstos nos subitens anteriores.~~

~~7.56.6 A repactuação dos demais custos relativos à mão de obra, que não estejam discriminados como custos mínimos relevantes pela Administração, terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, àquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação).~~

~~7.57. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento [indicar o índice a ser adotado], com base na seguinte fórmula[A20]:~~

~~$R = V(1 - I^0) / I^0$, onde:~~

~~R = Valor do reajustamento procurado;~~

~~V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado a ser reajustada;~~

~~I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta;~~

~~I = Índice relativo ao mês do reajustamento~~

~~7.58. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.~~

~~7.59. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado será, obrigatoriamente, o definitivo.~~

~~7.60. Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.~~

~~7.61. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado, por meio de termo aditivo.~~

~~7.62. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.~~

~~7.63. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.~~

~~7.64. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.~~

~~7.65. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.~~

~~7.66. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.~~

~~7.67. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.~~

~~7.68. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.~~

~~7.69. O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até [indicar o prazo], contado da data do fornecimento, pelo Contratado, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados.~~

~~7.70. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.~~

~~7.71. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.~~

~~7.72. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~7.73. O Contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.~~

~~7.74. Caso o Contratado esteja sujeito ao regime de incidência não cumulativa de PIS e COFINS, a comprovação das alíquotas médias efetivas de recolhimento deverá ser feita[A21] no momento da prorrogação contratual ou da repactuação de preços, a fim de que sejam promovidos os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos dessas contribuições.~~

~~7.75. A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.~~

~~7.75.1. A revisão dos custos relativos ao vale transporte será formalizada por apostilamento[A22].~~

OU

Reajuste[A23]

~~7.76. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado [A24] da data do orçamento estimado, em [DD/MM/AAAA[A25]].~~

OU

7.77. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis, devendo a data da conclusão da pesquisa de preço, isto é, 12/01/2026 deve ser considerada como data-base para efeito de reajustamento de preço do contrato, nos termos dos Art. 25, §7º e Art. 92, §3º da Lei nº 14.133/2021. ~~no prazo de um ano contado [A24] da data do orçamento estimado, em [DD/MM/AAAA[A25]].~~

*7.78. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)** [A27], exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.*

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

7.80. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.81. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.82. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.83. 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.

7.84. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito[A28]

7.85. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.[A29]

7.85.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.85.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.85.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.85.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A30]

7.86. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES /MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.[A31]

~~**Conta-Depósito Vinculada ou Pagamento por Fato Gerador**~~

~~**Conta[A32]-Depósito Vinculada**~~

~~7.87. Para tratamento do risco de descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS por parte do Contratado, as regras acerca da Conta Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05 /2017, aplicável por força do art. 1º da IN SEGES/ME nº 98, de 2022, são as estabelecidas neste Termo de Referência.~~

~~7.88 Os custos estimados das tarifas bancárias são de responsabilidade do Contratado e correspondem ao valor estimado de R\$ X.XXX,XX (valor em extenso), por mês, podendo ser contemplados na proposta do interessado e devendo ser debitados dos valores depositados.~~

~~OU~~

~~7.89. Na presente contratação, a conta depósito vinculada é isenta de tarifas bancárias.~~

~~7.90. O futuro Contratado deve autorizar a Administração Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.~~

~~7.91. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.~~

~~7.92. O Contratado autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados à execução do contrato, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pelo Contratante em conta depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, e que somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.~~

~~7.93. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:~~

~~7.93.1. 13º (décimo terceiro) salário;~~

~~7.93.2. Férias e um terço constitucional de férias;~~

~~7.93.3. Multa sobre o FGTS; e~~

~~7.93.4. Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.~~

~~7.94. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES /MP n. 5/2017.~~

~~7.95. O saldo da conta depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta contratação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.~~

~~7.96. Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta depósito deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.~~

~~7.97. O Contratado poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.~~

~~7.98. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.~~

~~7.99. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.~~

~~7.100. O Contratado deverá apresentar ao Contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.~~

~~7.101. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017.~~

~~OU~~

~~Pagamento [A33] pelo fato gerador~~

~~7.102. No caso do Pagamento pelo Fato Gerador, o Contratante adotará os seguintes procedimentos:~~

~~7.103. Serão objeto de pagamento mensal ao Contratado o somatório dos seguintes módulos que compõem a planilha de custos e formação de preços, disposta no Anexo VII-D da IN SEGES/MP n.º 5/2017:~~

~~1. Módulo 1: Composição da Remuneração;~~

~~2. Submódulo 2.2: Encargos Previdenciários e FGTS;~~

~~3. Submódulo 2.3: Benefícios Mensais e Diários;~~

~~4. Submódulo 4.2: Substituto na Intrajornada;~~

~~5. Módulo 5: Insumos; e~~

~~6. Módulo 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro (CITL), que será calculado tendo por base as alíneas acima.~~

~~7.104. Os valores referentes a férias, 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, 13º (décimo terceiro) salários, ausências legais, verbas rescisórias, devidos aos trabalhadores, bem como outros de evento futuro e incerto, não serão parte integrante dos pagamentos mensais ao Contratado, devendo ser pagos pela Administração ao Contratado somente na ocorrência do seu fato gerador;~~

~~7.104.1.. A não ocorrência dos fatos geradores discriminados neste item não gera direito adquirido para o Contratado das referidas verbas ao final da vigência do contrato, devendo o pagamento seguir as regras previstas no contrato.~~

~~7.105. As verbas discriminadas no item anterior somente serão liberadas nas seguintes condições:~~

~~7.105.1. pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário dos empregados vinculados ao contrato, quando devido;~~

~~7.105.2. pelo valor correspondente às férias e a 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, quando do gozo de férias pelos empregados vinculados ao contrato;~~

~~7.105.3. pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário proporcional, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da dispensa de empregado vinculado ao contrato;~~

~~7.105.4. pelos valores correspondentes às ausências legais efetivamente ocorridas dos empregados vinculados ao contrato; e~~

~~7.105.5. outras de evento futuro e incerto, após efetivamente ocorridas, pelos seus valores correspondentes.~~

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. 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.

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

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

8.2.2. 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;

8.2. 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.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de de 30 (trinta) dias.[A1] [A2]

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;[A3]

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.6. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]*

~~8.2.4.7.1. [INDICAR ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENALIDADE DIVERSA];~~

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

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

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

8.6. 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.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **15 (quinze)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. 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.

8.8.1. 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.

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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.

8.12.1. . As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. 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.

8.14. 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.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade [PREGÃO] ~~OU [CONCORRÊNCIA]~~, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO] ~~OU [MAIOR DESCONTO] OU [TÉCNICA E PREÇO]~~.

~~OU~~

~~9.2. O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. [74 OU 75], inciso [indicar o inciso], da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: [descrever a fundamentação da contratação para enquadramento no dispositivo legal indicado]~~

Regime de Execução[A2]

9.3. O regime de execução do objeto será de ~~[empreitada por preço global] OU [empreitada por preço unitário] OU [empreitada integral] OU [contratação por tarefa] OU [contratação integrada] OU [contratação semi-integrada] OU [fornecimento e prestação de serviço associado].~~[A3]

Justificativa: No caso do Restaurante Universitário, a demanda de refeições não é fixa nem plenamente previsível. Existe uma previsão de refeições, mas não há certeza. A quantidade diária de refeições servidas varia conforme o calendário acadêmico, períodos letivos e de recesso, realização de eventos institucionais, flutuação na presença de alunos e servidores e outros fatores sazonais. Assim, não é possível estabelecer, com adequado nível de precisão, o quantitativo total anual do serviço, circunstância que recomenda a adoção de regime que permita flexibilidade na execução e na remuneração. A empreitada por preço unitário mostra-se, portanto, mais adequada, pois assegura que a Administração realize o pagamento apenas pelas refeições efetivamente fornecidas, evitando desembolso por estimativas superdimensionadas e reduzindo a necessidade de aditivos decorrentes de variações de quantitativos.

Critérios de aceitabilidade de preços

~~9.4. Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, ressalvado o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário, o critério de aceitabilidade de preços será o valor global estimado para a contratação.~~

~~9.4.1. O interessado que estiver mais bem colocado na disputa deverá apresentar à Administração, por meio eletrônico, planilha que contenha o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, conforme modelo de planilha elaborada pela Administração, para efeito de avaliação de exequibilidade;[A4]~~

~~9.5. Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será: (...)~~

~~9.5.1. valor global: conforme valor estimado da contratação;~~

~~9.5.2. custos unitários relevantes: itens...[A5]~~

~~9.6. Em se tratando de serviços contínuos executados em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, somente serão aceitas, nos termos do edital, propostas que adotem, na planilha de custos e formação de preços, valores iguais ou superiores aos orçados pela Administração para as seguintes parcelas, conforme estimativa baseada no(a) (Acordo Coletiva de Trabalho OU Convenção Coletiva de Trabalho OU Dissídio Coletivo) nº XXXXX, utilizado (a) como paradigma[A6]:~~

~~a) salário-base e adicionais, no valor de R\$~~

~~b) auxílio-alimentação, no valor de R\$; e~~

~~c) benefícios de natureza trabalhista ou social que contemplem todos os trabalhadores representados pelo sindicato laboral, a saber:~~

~~i), no valor de R\$~~

~~ii), no valor de R\$..... (especificar os benefícios e valores).~~

~~9.6.1. Não serão considerados custos unitários mínimos relevantes quaisquer valores previstos em Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo que não contemplem todos os trabalhadores representados pelo sindicato laboral;~~

~~9.6.2. Em caso de divergência entre os valores considerados no orçamento da Administração e os valores constantes da norma coletiva do licitante, a proposta deverá considerar o maior valor entre ambos;~~

~~9.6.3. Os valores orçados pela Administração constam [da planilha / do Anexo...].~~

~~9.7. Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será[A7]:~~

~~9.7.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital OU tabela constante no item XXXXXX deste Termo de Referência.~~

Exigências[A8] de habilitação

9.8. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.9. 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;[A9]

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

9.11. 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>;

9.12. 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;[A10]

9.13. 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.

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

9.15. 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;

9.16. 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.

9.17. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

~~9.18. Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº[A11]~~

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.21. 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.

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

9.23. 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;

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

9.25. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A12]

9.26. 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.

9.27. 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.[A13]

Qualificação Econômico-Financeira[A14]

9.28. A exigência de qualificação econômico-financeira corresponde à comprovação de que a licitante possui fôlego financeiro para sustentar os custos da contratação. Ademais, este tipo de avaliação é importante por estabelecer confiança na empresa; aumentando a possibilidade de celebração do contrato. Nesse sentido, faz-se necessário exigir dos participantes da licitação a comprovação dos requisitos mínimos necessários de capacidade econômico-financeira para serem contratados pela Administração Pública. Para fins de qualificação econômico-financeira a empresa licitante deverá apresentar:

9.29. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.30. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.31. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis
~~[do último exercício social]~~ **OU** ~~[dos dois últimos exercícios sociais]~~, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A15] :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.32. Será exigido, para fins de habilitação, **capital mínimo de 8%, do valor total estimado da contratação para o período de doze meses – aplicável para o contrato de serviço continuado:**

Justificativa: Conforme o disposto no § 4º do art. 69 da lei 14.133/2021: A Administração, nas compras para entrega futura e na execução de obras e serviços, poderá estabelecer no edital a exigência de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo equivalente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

OU

~~9.32.1. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da~~

~~contratação para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e~~

~~9.32.2. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social; [A17]~~

9.33. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação[A18] ;

9.34. 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;

9.35. 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.

~~9.36. O atendimento[A19] dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.~~

~~9.37. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XXX deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos[A20] :~~

~~9.37.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e~~

~~9.37.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.~~

9.38. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica (A21)

9.39 A exigência de requisitos de qualificação técnica se justifica pela relevância técnica e valor significativo do objeto, e considerando os riscos decorrentes do não atendimento da demanda em função da eventual incapacidade técnica e/ou econômica da contratada. As exigências de qualificação técnica correspondem a uma garantia de que a empresa possua capacidade para a execução do objeto da licitação, referindo-se a aspectos típicos da estrutura organizacional da empresa licitante, como instalações, equipamentos e profissional técnico responsável. Nesse sentido, faz-se necessário exigir dos participantes da licitação a comprovação dos requisitos mínimos necessários de capacidade técnica para serem contratados pela Administração Pública. Para fins de qualificação técnica a empresa licitante deverá fornecer:

9.39.1. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.39.1.1 Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.40. Apresentar declaração de vistoria, conforme Anexos VI e II (Modelo de Declaração de Vistoria e Termo de ciência e concordância) deste TR, do local onde as refeições serão fornecidas: Campus Itapajé e/ou Quixadá, que deverá ser assinada pelo representante da licitante e por servidor designado pela direção do campus. A visita técnica deverá ser agendada. No Campus da UFC em Itapajé, a vistoria poderá ocorrer de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 16 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente através do e-mail ru@itapaje.ufc.br. No Campus da UFC em Quixadá, a vistoria poderá ocorrer das 10 às 16 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente através do e-mail nutricao@quixada.ufc.br.

9.40.1. O objetivo da vistoria é assegurar que todos os licitantes conheçam os locais da execução do serviço e, via de consequência, suas propostas de preços reflitam com exatidão o serviço a ser executado, evitando-se futuros pleitos de aditivos ao contrato.

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

9.41. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente **Conselho Regional de Nutrição**, em plena validade;[A22]

9.41.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

~~9.42. Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei: [A23]~~

Qualificação Técnico-Operacional

9.42. Tal exigência é solicitada considerando os riscos decorrentes do não atendimento da demanda em função da eventual incapacidade técnica e/ou econômica da contratada:

9.43. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. [A24]

9.43.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:[A25]

9.43.1.1. Apresentar 01 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a execução de serviços, compatíveis com o objeto desta licitação, consistentes no fornecimento de refeições transportadas prontas, observados os seguintes quantitativos mínimos:

a) Para o Lote 1 (Itapajé): comprovação de fornecimento mínimo de **42.300 (quarenta e duas mil e trezentas) refeições por ano**, durante 2 (dois) anos, sucessivos ou não;

b) Para o Lote 2 (Quixadá): comprovação de fornecimento mínimo de **112.895 (cento e doze mil, oitocentas e noventa e cinco) refeições por ano**, durante 2 (dois) anos, sucessivos ou não;

c) Para participação em ambos os lotes: comprovação de fornecimento mínimo de **112.895 (cento e doze mil, oitocentas e noventa e cinco) refeições por ano**, durante 2 (dois) anos, sucessivos ou não, correspondente ao maior quantitativo exigido.

§1º Para fins de comprovação, considera-se atendido o requisito quando o licitante demonstrar, por meio dos atestados apresentados, que executou, em cada um dos anos considerados, no mínimo os quantitativos anuais exigidos para o respectivo lote.

§2º Os atestados deverão evidenciar a execução de serviços de natureza semelhante, especialmente quanto ao preparo, transporte e fornecimento de refeições, observadas as boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

Justificativa:

De acordo com o § 2º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021, observado o disposto no caput e no § 1º do referido artigo, admite-se a exigência de atestados de capacidade técnica com quantitativos mínimos de até 50% (cinquenta por cento) das parcelas de maior relevância ou de valor significativo do objeto, sendo vedadas limitações de tempo e de locais específicos relativas aos atestados.

A adoção do percentual máximo permitido (50%) justifica-se pela necessidade de comprovação de experiência técnica compatível com a complexidade dos serviços a serem executados, especialmente no que se refere ao atendimento das exigências relacionadas à manipulação e à segurança dos alimentos, garantindo-se, assim, a adequada prestação do serviço.

De acordo com as disposições do § 5º do art. 67 da Lei nº 14.133/2021: § 5º Em se tratando de serviços contínuos, o edital poderá exigir certidão ou atestado que demonstre que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo, que não poderá ser superior a 3 (três) anos.

~~9.43.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo até 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados;~~

9.43.1.3. Atestados e/ou certidões que comprovem a experiência mínima de 02 (dois) anos do fornecedor na prestação dos serviços com objeto semelhante, em anos sucessivos ou não, de acordo com o apresentado no item 9.43.1.1. ;[A26]

Justificativa: A exigência de comprovação de experiência mínima de 02 (dois) anos na prestação de serviços compatíveis com o objeto contratual visa assegurar que o licitante possua capacidade técnico-operacional suficiente para executar, de forma contínua e satisfatória, o fornecimento de refeições ao longo da vigência contratual prevista. Como o contrato será, em um primeiro momento, por dois anos, a solicitação de mesmo período procura comprovar que pode fornecer o objeto por esse período.

~~[INSERIR, SE FOR O CASO, OUTRAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DOS SERVIÇOS A SEREM COMPROVADAS POR MEIO DOS ATESTADOS]~~

9.43.1.2 (A27) Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.[A28]

9.43.1.2.1. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.[A28]

9.43.1.2.2. Não serão admitidos/contabilizados, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, os atestados de capacidade técnica de fornecimento de desjejum, lanches, ceias e coffee break, uma vez que não correspondem ao objeto da presente licitação - fornecimento de almoço e jantar.

Justificativa: Comprovação de que pode fornecer o objeto da contratação.

9.43.1.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.43.1.4. O fornecedor disponibilizará [A29] todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.43.1.5. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.44. Declaração de que[A30] o fornecedor possui ou instalará unidade produtora de refeições, com capacidade de produção compatível com o objeto da contratação, na cidade de Itapajé e/ou Quixadá, conforme lote(s) a que se refere(m); comprovando, assim, que a empresa deterá condições técnicas, logísticas e estruturais para iniciar a execução do objeto do presente TR, em até 30 (trinta) dias úteis, após a assinatura do contrato, podendo esse prazo ser prorrogado por igual período, à critério da contratante, já que se trata de um serviço de natureza contínua

de grande relevância para a comunidade acadêmica e em conformidade com a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA.

9.45. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.46. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional[A31]

Qualificação Técnico-Profissional[A31]

9.47. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.47.1. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

9.47.1.1. Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

9.47.1.2. Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato /estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

9.47.1.3. Eventual alteração do profissional Nutrição deverá ser comunicada de imediato à CONCEDENTE, juntamente com a respectiva documentação do CRN.

~~9.47.2. Para o (indicar o profissional): serviços de (...)~~

9.47.3. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração[A32] (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

~~9.48. Apresentação da relação de compromissos assumidos e pendentes de cumprimento pelo fornecedor, que importem em diminuição da disponibilidade dos profissionais indicados no item anterior, conforme modelo constante no Anexo XXXX.~~

9.49. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9.50. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor. [A33]

Disposições gerais sobre habilitação

9.51. 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.

~~9.52. 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.~~

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

9.54. 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.

9.55. 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

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

9.56.1. . 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;

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

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

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

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

9.56.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.56.6.1. ata de fundação;

9.56.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

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

9.56.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

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

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

9.56.6.7. 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[A34] .

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável,[A2] para 24 meses, é de R\$ 9.393.604,24 (Nove milhões, trezentos e noventa e três mil, seiscentos e quatro Reais e vinte e quatro centavos), conforme custos unitários apostos na [tabela contida no item 1.1 acima deste documento e no Estudo Técnico Preliminar, anexo deste Termo de Referência.] ~~OU [em anexo].~~ O custo anual

estimado para 2026 é de R\$3.827.496,14 (Três milhões, oitocentos e vinte e sete mil, quatrocentos e noventa e seis reais e quatorze centavos) para ambos os campi de Itapajé e Quixadá, e para 2027, R\$ 5.566.108,10 (Cinco milhões, quinhentos e sessenta e seis mil, cento e oito reais e dez centavos).

~~[A3] OU~~

~~10.2. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas. [A4]~~

~~10.2.1. Quando as propostas permanecerem com preços acima do orçamento estimado, o custo estimado da contratação será tornado público após a fase de lances.~~

~~10.3 A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.[A5]~~

~~10.4. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:~~

~~10.4.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~10.4.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;~~

~~10.4.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou~~

~~10.4.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.~~

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

~~11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.~~

~~11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:~~

~~I) Gestão/unidade: [...];~~

~~II) Fonte de recursos: [...];~~

~~III) Programa de trabalho: [...];~~

~~IV) Elemento de despesa: [...]; e~~

~~v) Plano interno: [...].~~

~~11.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.[A1]~~

11.4. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente[A2] .

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas ~~[exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].~~[A1]

~~[Local], [dia] de [mês] de [ano].~~

Quixadá, 28/01/2026

ANA CLAUDIA CONCEICAO DURAN

EMANUELLA BERNARDINO PASCELLE

EVANDRO DE SALES SOUZA

GLEICE RIBEIRO PINTO

RAMON JORDAO GOMES BARROSO

13. ANEXO I

~~ANEXO I~~[A1]

~~Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato~~

~~(Contratações de pequeno valor – art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024~~[A2])

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o ~~prazo de~~, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato ~~[Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização] OU [constante neste Anexo]~~, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas:

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração:

1.3. . O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

1.3.2 o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no ~~Edital~~ OU ~~na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica~~, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II):

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

~~2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.[A3]~~

~~OU~~

~~2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado[A4], atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:~~

~~2.4.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;~~

~~2.4.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução contratual, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;~~

~~2.4.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;~~

~~2.4.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;~~

~~2.4.5. Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação; e~~

~~2.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).[A5]~~

~~2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.~~

~~2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.~~

~~2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.~~

~~2.8. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.~~

~~OU~~

~~2.9. O prazo de vigência da contratação é de(máximo de um ano) contados do(a) (data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A6].~~

~~3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE[A7]~~

~~3.1. São obrigações do Contratante:~~

~~3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;~~

~~3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;~~

~~3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;~~

- ~~3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;~~
- ~~3.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;~~
- ~~3.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;~~
- ~~3.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;~~
- ~~3.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;~~
- ~~3.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste:~~
- ~~3.1.9.1. A Administração terá o prazo de **XXXXXXX**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A8]~~
- ~~3.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **XXXXXX**. [A9]~~
- ~~3.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. [A10]~~
- ~~3.1.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.~~
- ~~3.1.13. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.~~
- ~~3.1.14. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.~~
- ~~3.1.15. Exigir do Contratado que providencie a seguinte documentação como condição indispensável para o recebimento definitivo de objeto, quando for o caso:~~
- ~~3.1.15.1. "as built", elaborado pelo responsável por sua execução;~~
- ~~3.1.15.2. comprovação das ligações definitivas de energia, água, telefone e gás;~~
- ~~3.1.15.3. laudo de vistoria do corpo de bombeiros aprovando o serviço;~~
- ~~3.1.15.4. carta "habite-se", emitida pela prefeitura; e~~
- ~~3.1.15.5. . certidão negativa de débitos previdenciários específica para o registro da obra junto ao Cartório de Registro de Imóveis;~~
- ~~3.1.16. Arquivar, entre outros documentos, de projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.~~
- ~~3.1.17. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.~~
- ~~3.1.18. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.~~

~~3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.~~

~~4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO[A11]~~

~~4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:~~

~~4.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução contratual.~~

~~4.1.2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.~~

~~4.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;~~

~~4.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das disposições do Termo de Referência e deste Anexo, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;~~

~~4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A12]~~

~~4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;~~

~~4.1.7. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.~~

~~4.1.8. Não contratar, durante a vigência da contratação, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor contratuais, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~4.1.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:~~

~~4.1.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;~~

~~4.1.9.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;~~

~~4.1.9.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;~~

~~4.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e~~

~~4.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; [A13]~~

~~4.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela contratação, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;~~

~~4.1.11. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;~~

~~4.1.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;~~

~~4.1.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;~~

~~4.1.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência contratual;~~

~~4.1.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;~~

~~4.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;~~

~~4.1.17. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;~~

~~4.1.18. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;~~

~~4.1.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação;~~

~~4.1.20. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;~~

~~4.1.21. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;[A14]~~

~~4.1.22. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;~~

~~4.1.23. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;~~

~~4.1.24. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;~~

~~4.1.25. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;~~

~~4.1.26. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;~~

~~4.1.27. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;~~

~~4.1.28. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));~~

~~4.28.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado.[A15].~~

~~4.29. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;~~

~~4.30. Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.[A16]~~

~~4.30.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.~~

~~4.31. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.~~

~~4.32. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.~~

~~4.33. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.~~

~~4.34. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.~~

~~4.35. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto.~~

~~4.36. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.~~

~~4.37. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.~~

~~4.38. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante.~~

~~4.39. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.~~

~~4.40. Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade.[A17]~~

~~4.41. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.~~

~~4.42. Elaborar o Diário de Obra, incluindo diariamente, pelo Engenheiro preposto responsável, as informações sobre o andamento do empreendimento, tais como, número de funcionários, de equipamentos, condições de trabalho, condições meteorológicas, serviços executados, registro de ocorrências e outros fatos relacionados, bem como os comunicados à Fiscalização e situação das atividades em relação ao cronograma previsto.~~

~~4.43. Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.~~

~~4.44. Utilizar somente matéria-prima florestal procedente, nos termos do artigo 11 do Decreto nº 5.975, de 2006, de:~~

~~4.1.44.1. manejo florestal, realizado por meio de Plano de Manejo Florestal Sustentável – PMFS devidamente aprovado pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente – SISNAMA;~~

~~4.1.44.2. supressão da vegetação natural, devidamente autorizada pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;~~

~~4.1.44.3. florestas plantadas; e~~

~~4.1.44.4. outras fontes de biomassa florestal, definidas em normas específicas do órgão ambiental competente.~~

~~4.1.45. Comprovar a procedência legal dos produtos ou subprodutos florestais utilizados em cada etapa da execução contratual, nos termos do artigo 4º, inciso IX, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, por ocasião da respectiva medição, mediante a apresentação dos seguintes documentos, conforme o caso:~~

~~4.1.45.1. Cópias autenticadas das notas fiscais de aquisição dos produtos ou subprodutos florestais;~~

~~4.1.45.2. Cópia dos Comprovantes de Registro do fornecedor e do transportador dos produtos ou subprodutos florestais junto ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF, mantido pelo IBAMA, quando tal inscrição for obrigatória, acompanhados dos respectivos Certificados de Regularidade válidos, conforme artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e legislação correlata;~~

~~4.1.45.3. Documento de Origem Florestal - DOF, instituído pela Portaria nº 253, de 18/08/2006, do Ministério do Meio Ambiente, e Instrução Normativa IBAMA nº 21, de 24/12/2014, quando se tratar de produtos ou subprodutos florestais de origem nativa cujo transporte e armazenamento exijam a emissão de tal licença obrigatória; e~~

~~4.1.45.4. Caso os produtos ou subprodutos florestais utilizados na execução contratual tenham origem em Estado que possua documento de controle próprio, o Contratado deverá apresentá-lo, em complementação ao DOF, a fim de demonstrar a regularidade do transporte e armazenamento nos limites do território estadual.~~

~~4.1.16. Observar as diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil estabelecidos na Resolução nº 307, de 05/07/2002, com as alterações posteriores, do Conselho Nacional de Meio Ambiente - CONAMA, conforme artigo 4º, §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, nos seguintes termos:~~

~~4.1.17. O gerenciamento dos resíduos originários da contratação deverá obedecer às diretrizes técnicas e procedimentos do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil apresentado ao órgão competente, conforme o caso.~~

~~4.1.18. Nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, o Contratado deverá providenciar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos da construção civil originários da contratação, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:~~

~~4.1.18.1. resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros.~~

~~4.1.18.2. resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura.~~

~~4.1.18.3. resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.~~

~~4.1.18.4. resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.~~

~~4.1.49. Em nenhuma hipótese o Contratado poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de "bota fora", encostas, corpos d'água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.~~

~~4.1.50. Para fins de fiscalização do fiel cumprimento do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, conforme o caso, o Contratado comprovará, sob pena de multa, que todos os resíduos removidos estão acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ABNT NBR ns. 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004.~~

~~4.1.51. Observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:~~

~~4.1.51.1. Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte.~~

~~4.1.51.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR 10.151 - Avaliação de Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata.~~

~~4.1.52.. Nos termos do artigo 4º, § 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes.~~

~~4.1.53. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia.~~

~~4.1.54. Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações.~~

~~4.1.55. Providenciar, conforme o caso, as ligações definitivas das utilidades previstas no projeto (água, esgoto, gás, energia elétrica, telefone etc.), bem como atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais e concessionárias de serviços públicos para a obtenção de licenças e regularização dos serviços e atividades concluídas (ex.: Habite-se, Licença Ambiental de Operação etc.).~~

~~4.1.56..Fornecer os projetos executivos desenvolvidos pelos Contratados, que formarão um conjunto de documentos técnicos, gráficos e descritivos referentes aos segmentos especializados de engenharia, previamente e devidamente compatibilizados, de modo a considerar todas as possíveis interferências capazes de oferecer impedimento total ou parcial, permanente ou temporário, à execução do empreendimento, de maneira a abrangê-la em seu todo, compreendendo a completa caracterização e entendimento de todas as suas especificações técnicas, para posterior execução e implantação do objeto garantindo a plena compreensão das informações prestadas, bem como sua aplicação correta nos trabalhos:~~

~~4.1.56.1. A elaboração dos projetos executivos deverá partir das soluções desenvolvidas nos anteprojetos constantes no Termo de Referência e seus anexos (Caderno de Encargos e Especificações Técnicas) e apresentar o detalhamento dos elementos construtivos e especificações técnicas, incorporando as alterações exigidas pelas mútuas interferências entre os diversos projetos.[A18]~~

~~4.1.57. Em se tratando de atividades que envolvam serviços de natureza intelectual, após o aceite do instrumento equivalente, o Contratado deverá participar de reunião inicial, devidamente registrada em Ata, para dar início à execução do serviço, com o esclarecimento das obrigações contratuais, em que estejam presentes os técnicos responsáveis pela elaboração do termo de referência, o gestor, o fiscal técnico, o fiscal administrativo, se houver, os técnicos da área requisitante, o preposto da empresa e os gerentes das áreas que executarão os serviços contratados.~~

~~4.1.58. Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação da Administração, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do contratado pelos riscos associados ao projeto básico~~

~~5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD [A19]~~

~~5.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.~~

~~5.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.~~

~~5.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.~~

~~5.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.~~

~~5.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.~~

~~5.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD. [A20]~~

~~5.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.~~

~~5.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [A21]~~

~~5.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.~~

~~5.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.~~

~~5.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.~~

~~5.11. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.~~

~~5.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional. [A22]~~

~~6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL[A23]~~

~~6.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.~~

~~6.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.~~

~~6.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:~~

~~6.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e~~

~~6.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual~~

~~**OU**~~

~~6.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.~~

~~6.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.~~

~~6.5.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.~~

~~6.6. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.[A24]~~

~~6.7. Caso a notificação da não continuidade da contratação de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.[A25]~~

~~**OU**~~

~~6.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A26] contraentes.~~

~~6.9. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa:~~

~~6.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.~~

~~6.9.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.~~

~~6.9.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.~~

~~6.10. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:~~

~~6.10.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;~~

~~6.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;~~

~~6.10.3. Indenizações e multas;~~

~~6.11. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.~~

~~6.12. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.~~

7. DOS CASOS OMISSOS

~~7.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A27]~~

8. ALTERAÇÕES

~~8.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~8.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).~~

~~8.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A28]~~

~~8.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.~~

~~8.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

9. FORO

~~9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.~~

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1] /

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda integralmente com as disposições e obrigações previstas no *Edital nº _____* ~~OU Aviso de Contratação Direta~~, no Termo de Referência nº *27/2026* e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº..... /2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Loca I- UF, de de 20.... .

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. ANEXO III - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ANEXO III - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES - ALMOÇO E JANTAR

As refeições são assim definidas:

1.1. O almoço deverá ser servido de segunda a sexta, das 11h às 14h. O horário de fornecimento do almoço poderá ser ajustado, desde que esta alteração seja previamente autorizada pelo fiscal/gestor do contrato.

1.2. O jantar poderá ser servido de segunda a sexta das 17h00min às 19h30min. O horário de fornecimento do jantar poderá ser ajustado, desde que esta alteração seja previamente autorizada pelo fiscal/gestor do contrato.

1.3. A distribuição das refeições deverá ser realizada com porcionamento realizado por pessoal contratado pela empresa CONTRATADA, devendo o número de funcionários (para a distribuição das refeições) variar de acordo com o número de comensais de cada Refeitório, sendo exigido somente para o porcionamento:

- a) A cada 150 refeições: 02 funcionários com um serviço de distribuição;
- b) De 151 a até 300 refeições: 03 funcionários com um serviço de distribuição;
- c) De 301 a até 500 refeições: 04 funcionários com um serviço de distribuição;
- d) De 501 a até 1000 refeições: 06 funcionários com dois serviços de distribuição;
- e) De 1001 a até 1800 refeições: 07 funcionários com dois serviços de distribuição;
- f) Acima de 1800 refeições: deverá ser realizado um estudo personalizado acerca da necessidade de funcionários para o porcionamento e linhas de distribuição, de modo que o tempo de atendimento de cada comensal não seja superior a 20 minutos.
- g) O serviço poderá ser realizado na modalidade de self-service, onde o próprio comensal se serve, dos gêneros alimentícios básicos, como arroz, feijão, guarnição e salada, de modo a agilizar o serviço e diminuir possíveis desperdícios. Esta modalidade será adotada apenas com a anuência prévia do fiscal de cada local, desde que sejam observadas vantagens nesse sistema e não há garantias de que será adotada.

1.4. A refeição padrão para ALMOÇO deverá constar do seguinte cardápio: duas opções proteicas de origem animal (denominada prato principal), uma opção de proteína vegetariana, arroz, feijão, guarnição, salada, suco de fruta e sobremesa. No almoço o comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas (animal ou vegetariana), por um tipo de arroz (branco ou integral) e por apenas uma sobremesa (doce ou fruta*). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos. * A proporção mínima das sobremesas deverá ser de 40% de fruta e 60% de doce.

1.5. A refeição padrão para JANTAR deverá constar do seguinte cardápio: duas opções proteicas de origem animal (denominada prato principal), uma opção de proteína vegetariana, arroz, feijão, guarnição, salada, suco de fruta e sobremesa. No jantar o comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas (animal ou vegetariana), por um tipo de arroz (branco ou integral) e por apenas uma sobremesa (doce ou fruta*). * A proporção mínima das sobremesas deverá ser de 40% de fruta e 60% de doce.

1.6. As opções proteicas deverão ser sempre de natureza distinta, sendo uma proteína vermelha (chamada prato principal 1) e outra branca (chamada prato principal 2), devendo sempre ter modos de preparo e apresentação distintos (grelhados, cozidos, assados, ao molho, etc). O porcionamento mínimo das carnes deverá ser no mínimo de 150 gramas para porções sem osso e 200 gramas para porções com osso, referindo-se à gramatura da porção de carne pronta para servir. As preparações proteicas na forma de torta, panqueca, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos, deverão conter, no mínimo, 150g de proteína (carne, frango ou peixe) da porção total mínima de 200g. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir.

1.7. A opção vegetariana deverá ser confeccionada utilizando fontes proteicas de origem VEGETAL, tais como soja, lentilha, quinoa, chia e grão de bico, devendo as fontes proteicas não se repetir por mais de duas vezes na semana, devendo conter a concentração proteica mínima de 80%. A quantidade total de refeição vegetariana disponibilizada deve ser de 10 a 30% do atendimento de cada unidade, devendo esse percentual obedecer à aceitação deste prato por parte dos comensais, evitando ao máximo que esta opção falte até o término do atendimento. O porcionamento mínimo para este prato deverá ser de 150 gramas em torta, panqueca, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos deverá ser respeitada a quantidade mínima de 200 gramas. A preparação vegetariana não pode ser considerada como substituta dos pratos principais em caso de falta.

1.8. Deverão ser ofertados sempre arroz branco ou parboilizado (e nunca os dois na mesma refeição) e arroz integral, sendo este último na proporção de 10 a 40% da previsão de comensais, estando este percentual variando de acordo com a aceitação deste item, evitando ao máximo que esta opção falte até o término do atendimento. O porcionamento de arroz deverá ser entre 140 e 180 gramas, referindo-se à porção pronta para servir, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço.

1.9. Somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade, aprovado pela UFC. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, verde, carioca e corda. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, nem a adição de nenhum gênero de origem animal, por conta da clientela vegetariana. O porcionamento de feijão deverá ter no mínimo 150 gramas, referindo-se à porção do grão cozido, pronta para servir, não devendo ser contabilizado o caldo.

1.10. Como opções de guarnições poderão ser servidos macarrão, farofa de mandioca, farofa de cuscuz, batata palha, purês, suflês ou pirão, sempre em combinação com os pratos proteicos. Outras preparações de guarnições podem ser ofertadas, desde que aprovadas pela equipe de fiscalização. O

porcionamento mínimo para as guarnições deverá ser de 50 gramas para farofas e batata palha e de 100 a 120 gramas para macarrão, purê, suflês ou pirão, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço.

1.11. Para saladas poderão ser fornecidas saladas cruas, cozidas, mistas ou vinagrete, sempre em combinação com o cardápio oferecido. As saladas cruas deverão conter pelo menos três opções de folhas e hortaliças; já a salada cozida deverá conter pelo menos três opções de legumes, não devendo ser utilizado batata inglesa, batata doce ou macaxeira na sua composição. Os vegetais a serem consumidos crus deverão ser previamente lavados em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária. O porcionamento mínimo para as saladas cruas deverá ser de 60 a 80 gramas e 100 a 120 gramas para as cozidas, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço.

1.12. A sobremesa deverá ser um doce e uma fruta da época, devendo o comensal optar por um dos dois. As frutas nas sobremesas não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 5 (cinco) dias. Deverão ser utilizados doces industrializados com embalagem individual (doces de goiaba, doce de banana, doce de caju, doce de leite, quebra-queixo e cocada) e não deverão variar o sabor no prazo mínimo de 5 (cinco) dias. O porcionamento mínimo para as frutas deverá ser de 100g a 160g de parte comestível e de 15 a 20g para os doces. Em dias festivos, tais como páscoa, dia do estudante, dia do professor, dia do servidor público e natal, deverão ser servidas sobremesas elaboradas em potes de 100g, chocolates ou outras opções aprovadas pela equipe de Nutrição da UFC e devem fazer parte do cardápio proposto para aprovação.

1.13. Deverão ser utilizados sucos de frutas naturais, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, tangerina, dentre outros aprovados pela UFC), adoçados, com concentração mínima de polpa de frutas de 30% e deverão ser servidos em copos descartáveis de 300mL ou copos de inox fornecidos pela empresa. Deverá ser ofertada também uma pequena parte (5% do volume total ou mais, conforme consumo) de suco sem açúcar, com sachet de adoçante dietético à base de sucralose, à parte.

1.14. Todos os alimentos deverão ser transportados em cubas de aço inox fechadas tampadas, inseridas em caixas térmicas de polietileno, de modo que garantam a manutenção da temperatura de alimentos quentes e frios durante o transporte. As cubas de aço inox deverão ser as mesmas que irão para o balcão de distribuição. Todos os recipientes utilizados para o transporte de alimentos deverão estar íntegros e higienizados de forma adequada.

1.15. As refeições, almoço e jantar, deverão conter de 800 a 1200 calorias.

1.16. A empresa CONTRATADA deverá montar cardápios mensais e encaminhar para a equipe de nutrição para análise e aprovação até o dia 20 do mês anterior, juntamente com a lista de ingredientes das preparações e a ficha técnica com as informações nutricionais. Os nomes das preparações deverão refletir as características dos pratos, facilitando a escolha dos comensais. 1.17. A empresa CONTRATADA deverá divulgar o cardápio diário atualizado em locais de fácil visualização, como na entrada e saída nos Restaurantes Universitários (RUs) e em cavalete disponibilizado pela empresa e exclusivo para esse uso em cada entrada, juntamente com a lista de ingredientes e informações nutricionais. Quando a preparação contiver lactose ou glúten em sua composição, esta informação deverá, obrigatoriamente, ser informada aos comensais com um sinalização diferentes (lactose* e glúten#) no cardápio, para aqueles que são sensíveis a estes ingredientes.

1.18. Todas as preparações do cardápio, dispostas nos balcões de distribuição, deverão ser ornamentadas diariamente em pratos, informando o nome da preparação e o valor calórico da mesma, facilitando a escolha dos comensais. No balcão de distribuição também deverá constar a sinalização do nome de cada preparação.

1.19. A empresa CONTRATADA deverá montar a estrutura de serviços, com balcões de distribuição, refresqueira, estantes, pass-thru, máquina de lavar utensílios, balanças, termômetros de alimentos, geladeira, freezer e demais equipamentos e utensílios necessários, além de fornecer todos os pratos e talheres (limpos e em quantidade suficientes por refeição), bem como copos descartáveis ou de inox e guardanapos, nos locais de distribuição de refeições. Nos locais onde existem móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da UFC, os mesmos serão entregues à CONTRATADA mediante Termo de Recebimento e Responsabilidade assinado pelas partes contratantes, o qual passará a fazer parte integrante do contrato.

1.19.1. A empresa deverá disponibilizar a quantidade necessária de materiais/equipamentos para a prestação dos serviços, devendo o fiscal/gestor do contrato solicitar qualquer ajuste na quantidade, de forma a não comprometer o serviço prestado.

1.20. O local para prestação do serviço no campus será no RU, ou em outro espaço reservado e informado pela UFC.

1.21. Juntamente com as refeições, a CONTRATADA deverá fornecer azeite de oliva extravirgem, molhos para salada, vinagre, sal, palito de dente, guardanapo, açúcar e adoçante (à base de sucralose). Os itens sal, açúcar e palito devem ser fornecidos em forma de sachês.

1.22. A CONTRATADA deverá atualizar a sinalização com os símbolos no cardápio lactose* e glúten#, sempre que ocorrer alterações, independente de ter sido informada previamente ou não, de forma a garantir a escolha segura para as pessoas sensíveis a estes ingredientes.

1.23. A CONTRATADA deverá atualizar as fichas técnicas de todas as preparações fornecidas, assim como o cardápio mensal sempre que ocorrer alterações, independente de ter sido informada previamente ou não.

1.24. A proporção percentual da oferta das preparações principais, vegetariana e do arroz (branco ou integral) no almoço e no jantar deverá ser acordada com a nutricionista do campus, devendo sempre variar de acordo com a aceitação de cada alimento.

1.25. A critério da Administração Superior, bem como da equipe técnica de nutrição da UFC, serão admitidas alterações na composição do cardápio, desde que devidamente justificadas e desde que não ocorram prejuízos na qualidade nutricional das refeições.

1.26. Excepcionalmente poderá ser demandado à empresa contratada, de forma oficial e com a antecedência necessária, o fornecimento de refeições para atender demandas especiais.

1.27. Estas refeições solicitadas para demandas especiais poderão ser oferecidas na forma de quentinhas, em embalagem térmica descartável, com divisórias, sendo o ônus decorrente do material descartável, do transporte e demais custos extras de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

2. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

2.1. Os horários de distribuição das refeições ao público deverá atender ao estipulado pela UFC que é o seguinte: almoço, das 11h às 14h e jantar, das 17h às 19h30min.

2.1.1 - Sempre que lhe convier, a UFC poderá modificar todos os horários ou em parte, mediante prévia comunicação oficial à CONTRATADA.

2.2 - A quantidade de refeições, por tipo e turno, está estimada em dados de anos anteriores e no número de alunos de cada unidade, nos planos de desenvolvimento de cada local, podendo ser alterada por caso fortuito ou de força maior.

2.3 - Para distribuição das refeições, a CONTRATADA deverá operar de acordo com as especificidades de cada local.

2.3.1 – A CONTRATADA deverá fornecer mesas, assentos, utensílios e outras necessidades se não existir esta estrutura.

2.3.1.1 - Compete à CONTRATADA efetuar, por sua conta, a higienização dos utensílios utilizados para todo o serviço de distribuição de refeições.

2.3.2 - Em cada refeitório as refeições serão servidas em pratos de porcelana e bandejas de plástico, com o emprego de talheres esterilizados, em máquina de lavar.

2.3.3 - Os comensais devolverão bandejas e utensílios aos pontos de recolhimento, ao término das refeições.

3. DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO:

3.1 - Na execução do contrato, a CONTRATADA deverá observar as seguintes condições de limpeza, higiene e conservação das instalações, móveis, utensílios e equipamentos da cozinha e/ou Refeitórios:

3.1.1. - Manter em perfeitas condições de limpeza e assepsia as instalações do Refeitório, equipamentos e utensílios.

3.1.2 - Os produtos de limpeza a serem utilizados pela CONTRATADA devem ser de primeira qualidade, próprios para o fim a que se destinam e a CONTRATADA se obriga a substituí-los por outros, caso se verifique queda no padrão de higiene. A empresa deverá apresentar a ficha técnica dos produtos utilizados ao fiscal da unidade.

3.1.3. - Para o transporte de gêneros prontos os veículos transportadores deverão ser do tipo baú e estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado, com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada aos gêneros.

3.1.4- Manter em adequadas condições de higiene todas as instalações sanitárias do RU que sejam de uso exclusivo de pessoal da CONTRATADA, provendo-as dos materiais necessários à sua utilização.

3.1.5 - Os equipamentos, utensílios, pisos, materiais e instalações após a sua utilização, deverão ser convenientemente lavados com detergente neutro e esterilizados com solução bactericida a base de cloro (antes do uso e após a higienização), de forma a que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos.

3.1.6 - O responsável técnico da CONTRATADA deverá seguir rigorosamente o cronograma geral da programação de limpeza aprovado pela equipe de fiscalização da UFC.

3.1.7 – A empresa CONTRATADA deverá manter as áreas de lavagens de mãos dos comensais e de seus funcionários abastecidas com sabonete bactericida, álcool em gel com concentração de 70%, papel toalha não reciclado ou secadora elétrica.

3.1.8 - A higienização de pratos, bandejas e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro. Nas unidades com menos de 500 refeições diárias, a higienização dos utensílios poderá ser realizada por imersão em solução sanitizante, caso não seja possível a utilização temporária de máquina de lavagem por motivos de manutenção, desde que devidamente aprovado pela nutricionista da UFC.

3.1.9 - Diariamente, após o término da distribuição das refeições, o piso da cozinha e os balcões dos Refeitórios deverão ser lavados com sabão e desinfetante apropriados. O piso do RU deverá ser limpo diariamente e lavado semanalmente, ou quando houver necessidade.

3.1.10 - Durante todo o período de funcionamento do serviço a CONTRATADA deverá manter pelo menos um funcionário na função de servente, limpando áreas do RU e arredores, janelas, o piso, mesas e os balcões de atendimento, para um bom padrão de higiene e apresentação.

3.1.11 - O lixo do RU deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados e colocados em área destinada exclusivamente a tal finalidade, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, de modo a se evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção; a retirada deverá ocorrer diariamente ou em periodicidade maior, a depender da necessidade.

3.1.12 – Realizar às suas próprias expensas análises laboratoriais dos alimentos servidos, conforme item a seguir.

3.1.13 - Proceder semestralmente ou a pedido (em caso de suspeita de surto de DTA) à análise microbiológica dos seguintes itens em cada cidade de prestação do serviço:

- a) Alimentos: 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- b) Equipamentos e utensílios: no mínimo de 02 (dois) tipos;
- c) Pessoal: no mínimo de 10% do total de empregados.
- d) Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação.
- e) Água: no mínimo 1 (uma) área a ser designada pela UFC.

3.1.14 - Efetuar o disposto no item 3.12 em laboratório especializado neste ramo de atividade.

3.1.15 - Encaminhar à fiscalização da UFC os resultados obtidos e os relatórios técnicos emitidos por ocasião das atividades descritas nos itens 3.1.13. a, b, c, d e e supra. Caso esses resultados apontem alguma irregularidade, a CONTRATADA terá que tomar as medidas cabíveis de imediato, repetir as análises e encaminhar os laudos no prazo de até 10 (dez) dias corridos.

3.1.16 - Efetuar semestralmente ou quando necessário, dedetização e a desratização dos restaurantes, cozinha e áreas adjacentes do prédio, através de empresa especializada neste ramo de atividade.

3.1.17 - Providenciar trimestralmente ou quando necessário a limpeza das caixas de gordura dos Refeitórios. A CONTRATADA deverá informar oficialmente os dados do responsável pela retirada dos resíduos, bem como o procedimento da retirada e disposição final do mesmo, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

3.1.18 – Não será permitida a utilização de panos de prato ou flanelas para limpeza das superfícies da cozinha, sendo apenas permitido o uso de papel toalha branco ou panos descartáveis próprios, não podem ser reaproveitados.

3.1.19 - A higienização dos utensílios, panelas e superfície de cozinha deverá ser realizada com fibras, sendo vedada a utilização de palha de aço (bombril).

3.1.20 - A CONTRATADA deverá promover cursos semestrais (ou periodicidade menor quando se fizer necessário) de higiene e manipulação de alimentos para seus funcionários, sem quaisquer ônus para a UFC, apresentando o cronograma anual dos referidos cursos e antes do início das atividades. A CONTRATADA deverá manter em suas dependências as listas de frequência ou certificados dos referidos cursos de capacitação e apresentar cópia ao fiscal da unidade, comprovando a realização destes treinamentos.

3.1.21 - Deverão ser tomadas medidas adequadas para seguir os princípios da segurança alimentar, evitando no mínimo o abuso de tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração. Para tanto, deverão ser mapeadas as temperaturas e o tempo, utilizados nas etapas das atividades do RU.

3.1.22 - Não será permitido o armazenamento de enlatados oxidados ou danificados nas dependências dos RUs.

3.1.23 - Não será permitido o armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura, incluindo os descartáveis.

3.1.24 - Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

3.1.25 - A empresa fornecedora de produtos de limpeza, deverá fazer semestralmente visitas técnicas nos RUs da UFC, e deverá realizar treinamentos para os empregados da CONTRATADA sobre a utilização adequada dos produtos.

3.1.26 - Manter o fornecimento de refeições deste Contrato em conformidade com o disposto na Resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como demais legislações sanitárias vigentes.

3.1.27 – Se for necessário, deverá instalar telas nas janelas e estas deverão ser lavadas interna e externamente semestralmente, dentro das normas de segurança da UFC e com os EPI's necessários. Os vidros dos RUs e estoque deverão ser lavados interna e externamente uma vez por semana.

3.1.28 - As caixas d'água dos RUS deverão ser lavadas semestralmente ou quando necessário por empresa especializada, licenciada por órgão competente. A CONTRATADA deverá informar previamente os dados dos responsáveis pela execução do serviço ao setor de segurança da UFC.

3.1.29 – Não será permitido o uso de móveis de madeira nas dependências do Refeitório.

4. DO PESSOAL DE OPERAÇÃO:

4.1 - A CONTRATADA fornecerá todo o pessoal necessário à realização tempestiva do objeto contratado.

4.1.1 – A CONTRATADA deverá manter nutricionistas ou profissionais de áreas correlatas acompanhando todos os turnos de distribuição de refeições (almoço e jantar) em todos os RUs.

4.1.2 - A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal na unidade da UFC, o número mínimo de empregados necessários ao atendimento no porcionamento das refeições e nas demais atividades (reposição, higienização de utensílios, higienização do ambiente, organização, etc.), devendo o número mínimo de empregados estar relacionado com o número de refeições diárias fornecidas, de acordo com o quadro a seguir:

--	--	--	--

Número de refeições				Servente	TOTAL
	Distribuição	Reposição	Lavagem de utensílio		
Até 150	2	0	1	1	4
De 151 a 300	3	0	2	1	6
De 301 a 500	4	0	2	1	7
De 501 a 1000	6	1	3	1	11
De 1001 a 1800	7	2	4	1	14

OBS: Acima de 1.800 refeições deverá ser realizado um estudo personalizado acerca da necessidade de funcionários nos Refeitórios, de modo a permitir que todas as atividades sejam realizadas com eficiência.

4.2 - A UFC, a seu critério, poderá aceitar uniformes tradicionalmente utilizados pela CONTRATADA. É necessário que o uniforme do servente e do motorista tenha cor diferente das demais atividades para rápida identificação.

4.3 - Todos os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se asseados, barbeados, com as unhas das mãos aparadas e sem esmalte, não podendo portar cabelos grandes e bigodes, quando do sexo masculino, nem usar colares, pulseiras, anéis, brincos, alianças ou similares, bem como devidamente uniformizados.

4.4 - Os empregados encarregados da distribuição das refeições nos Refeitórios, antes de iniciarem os respectivos serviços, deverão obrigatoriamente, apresentar-se fardados e em totais condições higiênicas, sendo obrigatório o uso de luvas descartáveis, aventais e botas pelos mesmos, durante a distribuição das refeições.

4.5 - A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente toda a legislação relativa à Segurança, Higiene e Medicina o Trabalho, as legislações Federal, Estadual e/ ou Municipal pertinentes ao objeto deste Contrato, assim como as normas internas em vigor na UFC.

4.6 - Todos os empregados da CONTRATADA, antes de serem admitidos para o fornecimento de refeições, deverão ser previamente cadastrados no Setor de Segurança da UFC.

4.7 - Todos os empregados da CONTRATADA utilizados no fornecimento de refeições deverão, antes de iniciar suas atividades, submeter-se a exame médico (ASO); devendo tal exame ser repetido periodicamente, duas vezes ao ano, correndo as respectivas despesas por conta da CONTRATADA. Os exames deverão permanecer arquivados nas unidades de trabalho dos funcionários. Na ausência desses comprovantes, fica justificada a solicitação de substituição dos empregados e proibidos de iniciar suas atividades, sob pena de multa.

4.8 - Cabe à Divisão de Nutrição da UFC o exame das condições de higiene dos empregados da CONTRATADA, e, a verificação de sinais que possam evidenciar doenças, podendo solicitar à CONTRATADA o afastamento do empregado. Na ausência desses comprovantes, fica justificada a solicitação de substituição dos empregados e proibidos de iniciar suas atividades, sob pena de multa.

4.9 - A CONTRATADA administrará totalmente o seu quadro de pessoal, embora esteja obrigada a manter o mesmo pessoal qualificado exigido pela legislação vigente.

4.10. - Nos afastamentos dos empregados da CONTRATADA, por motivo de férias ou licença, esta deverá substituí-los prontamente por outros profissionais com a mesma qualificação e experiência, portando os devidos exames de saúde (ASO), até o retorno efetivo dos mesmos.

4.11 - Quaisquer alterações que venham a ser feitas pela CONTRATADA no seu quadro de pessoal deverão ser previamente informadas à UFC.

4.12 - A CONTRATADA deverá manter disponível nas instalações da UFC EPIs para visitantes e mudas de uniformes para os testes de empregados, por função.4.13 - A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente à fiscalização da UFC, a relação nominal, atualizada, de seus funcionários com os respectivos números de documento de identidade e categorias profissionais.

4.14 – A CONTRATADA deverá afastar imediatamente do local de trabalho qualquer empregado que venha a ser considerado inidôneo ou inconveniente pela UFC. A solicitação de afastamento será sempre feita por escrito, muito embora as razões do afastamento possam ser dadas verbalmente ou por telefone ao representante da CONTRATADA.

5. REQUISITOS GERAIS PARA CONFEÇÕES DE REFEIÇÕES

Além dos requisitos gerais constantes do Termo de Referência, os pratos e ingredientes a seguir relacionados, deverão satisfazer às exigências específicas indicadas:

PEIXES

Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. As preparações de peixe assado deverão ser acompanhadas de limão fracionado devidamente higienizado com solução clorada, dispostos no balcão de distribuição refrigerado. Os tipos de peixes deverão ser variados entre os permitidos (pargo, ariacó, tilápia dentre outros aprovados pela equipe de nutrição da UFC) durante o mês, não se limitando a um único tipo. A frequência de oferta de peixes deverá ser quinzenal em cada refeição, isto é, que seja ofertado em uma semana no almoço e na outra, no jantar. A porção mínima do filé deverá ser de 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

CARNE BOVINA

Deverão ser utilizados os cortes lagarto, alcatra, chã de dentro, patinho, chã de fora, acém, cupim, contra filé, músculo e bisteca, dentre outros aprovados pela equipe de Nutrição da UFC. Todas na quantidade mínima de 150 gramas para porções sem osso e 200 gramas para porções com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo, sob pena de impugnação da preparação. As carnes moídas e/ou recheios deverão ser processados na unidade, sempre com carnes de primeira qualidade.

CARNE SUÍNA

Será permitida a utilização de pernil, picanha, costela, carré, copa lombo e lombinho, dentre outros cortes aprovados pela equipe de Nutrição da UFC. As preparações de carnes suínas deverão ser acompanhadas de limão fracionado disposto no balcão de distribuição. A frequência de oferta de carne suína deverá ser quinzenal em cada refeição, isto é, que seja ofertado em uma semana no almoço e na outra, no jantar. Todas na quantidade mínima de 150 gramas para porções sem osso e 200 gramas para porções com osso ou ao molho, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

FRANGO

Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Para bife, isca, creme, strogonoff deverá ser utilizado peito de frango, devendo a quantidade mínima para cada porção pronta para servir corresponder a 150 gramas. Para assado deverá ser utilizado coxa e sobrecoxa, com porção mínima de 200g pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

FEIJOADA

Deverá ser composta de feijão preto, linguiça calabresa, linguiça paio, bacon, carne seca e outros ingredientes previamente aprovados pela equipe técnica de nutrição da UFC. A frequência de oferta de feijoada deverá ser semanal do almoço, sempre às quartas-feiras. O porcionamento de feijoada deverá ser de 400 a 450 gramas por pessoa, referindo-se a gramatura pronta para servir, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço.

AZEITES

Somente deverá ser utilizado azeite de oliva extra virgem com 0,5% de acidez.

OVOS

Somente será permitida a utilização de ovos de granja, especiais do tipo "A" na elaboração das refeições.

CARNE SECA

Somente será permitida a utilização de carne seca de traseiros, correspondente a 150 (cento e cinquenta) gramas a quantidade mínima para cada porção pronta, não devendo ser utilizadas as gorduras excedentes.

ARROZ

Somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 gráudo, desde que previamente aprovado pela UFC. Poderá ser utilizado arroz branco ou parboilizado (e nunca os dois na mesma refeição). Deverá ser servido um tipo de arroz composto por semana, em dias úteis, dentre os seguintes: à grega, chinês, com passas, à francesa, de forno, com alho dourado e orégano, dentre outros. Também deverá ser ofertado o arroz integral na proporção de 10 a 40% da previsão de comensais, estando este percentual variando de acordo com a aceitação deste item. Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal, por conta da clientela vegetariana. O porcionamento de arroz deverá ser entre 140 e 180 gramas, referindo-se à porção pronta para servir, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço.

BAIÃO

Deverá fazer parte do cardápio semanal, no almoço ou no jantar, com a opção de feijão (mesmo tipo) e arroz servidos separadamente. Para o preparo do baião somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 gráudo, desde que previamente aprovado pela UFC e feijão de corda, branco ou verde. Na proporção de 2 para 1(arroz e feijão). Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal, por conta da clientela vegetariana. O porcionamento de baião deverá ser entre 200 e 250 gramas, referindo-se à porção pronta para servir, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço.

FRUTAS

As frutas servidas deverão ser preferencialmente da época, na quantidade de 100 a 160 gramas por porção comestível, constando as seguintes variações: mamão, melão, maçã, goiaba, manga, abacaxi, tangerina, melancia, laranja, banana, dentre outras frutas da estação previamente aprovadas pela equipe de nutrição da UFC. As frutas devem estar em adequado ponto de maturação ou serão impugnadas. Em relação às frutas da sobremesa, as mesmas não deverão ser repetidas no prazo mínimo de 5 (cinco) dias em cada refeição.

FEIJÃO

Somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade, aprovado pela UFC. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, carioca, verde e corda. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, nem a adição de nenhum gênero de origem animal, por conta da clientela vegetariana. O porcionamento de feijão deverá ser entre 130 e 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço.

DOCES

Deverão ser utilizados docinhos industrializados em barra de 15 a 20g, embalados individualmente, de marcas de boa qualidade previamente aprovados

pela UFC. Deverão ser variados, não deverão ser repetidos no prazo mínimo de 5 (cinco) dias em cada refeição. Em dias festivos, tais como páscoa, dia do estudante, dia do professor, dia do servidor público e Natal, deverão ser servidas sobremesas elaboradas em potes de 100g, chocolates ou outras opções previamente aprovadas pela equipe de Nutrição da UFC.

GUARNIÇÕES

Como guarnição, deverá ser servido macarrão, farofa, farofa de cuscuz, batata palha, purês, tubérculos cozidos, suflês ou pirão, sempre em combinação com o prato principal. Não deverão ser repetidas no prazo mínimo de 5 (cinco) dias em cada refeição. Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal, por conta da clientela vegetariana. O porcionamento mínimo para as guarnições deverá ser de 40 a 50 gramas para farofas e batata palha e de 100 a 120 gramas para macarrão, purê, suflês ou pirão, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço.

SALADAS

Deverá ser oferecida uma opção de salada, variando entre salada crua, cozida, mista ou vinagrete, em combinação com o cardápio oferecido. As saladas cruas deverão conter pelo menos três opções de folhas e hortaliças, já a salada cozida deverá conter pelo menos três opções de legumes, não devendo ser utilizado tubérculos, sendo a cenoura exceção. Os vegetais a serem consumidas crus deverão ser previamente lavadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária. O porcionamento mínimo para as saladas cruas deverá ser de 50 a 60 gramas e 100 a 120 gramas para as cozidas, devendo ser ajustado de acordo com a realidade do serviço. Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal, por conta da clientela vegetariana.

VEGETARIANO

A opção vegetariana deverá ser confeccionada utilizando fontes proteicas de origem VEGETAL, tais como soja, lentilha, quinoa, chia e grão de bico, e aprovada pela equipe de fiscalização da UFC, devendo as fontes protéicas não se repetir por mais de duas vezes na semana, devendo conter a concentração proteica mínima de 80%. A quantidade total de refeição vegetariana disponibilizada deve ser de 10 a 30% do atendimento de cada unidade, devendo este percentual obedecer à aceitação deste prato por parte dos comensais, evitando ao máximo que esta opção falte até o término do atendimento. O porcionamento mínimo para este prato deverá ser de 150 gramas e em torta, panqueca, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos deverá ser respeitada a quantidade de 200 gramas. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

SUCOS

Deverão ser utilizados sucos de frutas naturais, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, tangerina, dentre outros aprovados pela UFC), adoçados, com concentração mínima de polpa de frutas de 30% e deverão ser servidos em copos descartáveis de 300mL. Deverá ser ofertada também uma pequena parte (5% do volume total ou mais, conforme consumo) de suco sem açúcar, com sachet de adoçante dietético à base de sucralose, à parte.

16. ANEXO IV - LISTA DE EQUIPAMENTOS

ANEXO IV - LISTA DE EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E UTENSÍLIOS

Para a perfeita execução do serviço, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades mínimas estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário. A referida lista deverá ser utilizada como referência mínima, podendo haver variação dos equipamentos, utensílios e mobiliários necessários ao bom funcionamento do serviço, de acordo com a demanda da unidade.

EQUIPAMENTOS	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE MÍNIMA
BALCÃO TÉRMICO QUENTE	Balcões aquecidos com 07 lugares para cubas fundas, com passa-bandeja unilateral	02
BALCÃO TÉRMICO REFRIGERADO	Balcão refrigerado com 2 ou 3 lugares para cubas fundas, com passa-bandeja unilateral	01
PASSTHRU QUENTE	Pass-Thru Quente Vertical, com controle termostático, termômetro acoplado e lâmpada sinalizadora	01
PASSTHRU REFRIGERADO	Pass-Thru Frio Vertical duas portas, capacidade de 18 pares de cantoneiras em perfil L, com termômetro digital e lâmpada sinalizadora	01
MÁQUINA DE LAVAR UTENSÍLIOS	Máquina de Lavar Utensílios Industrial com capacidade mínima de 100 gavetas por hora	01
BALANÇA PLATAFORMA	Balança Plataforma capacidade máxima de 300 Kg	01
BALANÇA DE MESA	Balança de Mesa capacidade máxima de 5Kg	01
FREEZER	Freezer capacidade mínima 100L	01
TERMÔMETRO DE ALIMENTOS	Termômetro de alimentos a laser	01

TERMÔMETRO DE ALIMENTOS	Termômetro de alimentos em espeto	01
CARRO DE INOX	Carrinho em inox para transporte de utensílios, com capacidade para 400 kg	01
CARRO DE INOX DETRITOS	Carrinho em inox para transporte de detritos, capacidade mínima para 100 kg	01
MÁQUINA PARA SUÇO	Máquina tipo refresqueira capacidade mínima de 100 Litros, com 2 torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido, com termostato de temperatura regulável de 4° a 15° C, material em aço inoxidável	01
MÁQUINA PARA SUÇO	Máquina tipo refresqueira capacidade mínima de 15 Litros, elétrica, reservatório com resistência a quebra e de fácil higienização; sistema de agitação com pá, indicado para bebidas de maior ou menor densidade	01

UTENSÍLIOS	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE MÍNIMA
PRATOS RASOS	Pratos rasos de porcelana com diâmetro médio de 27 cm	400
FACAS DE MESA	Facas em inox	400
GARFOS DE MESA	Garfos em inox	400
BANDEJAS	Bandejas de plástico na cor azul royal, com dimensões aproximadas de 48 x 32cm	400
COLHER DE SERVIR	Colheres de servir cabo longo em inox	04
ESCUMADEIRA	Escumadeiras cabo longo em inox	02
ESPÁTULA	Espátulas cabo longo em inox	02
CONCHA DE SERVIR	Conchas cabo longo em inox	04
PEGADORES DE SALADA	Pegadores de salada cabo longo em inox	02
GARFO DE SERVIR		01
CAIXA PLÁSTICA	Caixa plástica 1L (para sachês)	04
CAIXA DE POLIETILENO	Caixa plástica em polietileno resistente, capacidade para 25 litros com tampa (para talheres sujos)	02
GARRAÇÃO TÉRMICO	Garração Térmico 12 L	01
GARRAÇÃO TÉRMICO	Garração Térmico 30 L	05
ISOBOX	Isobox Polietileno Capacidade mínima 90L, com tampa com trava	08
CUBAS RASAS	Cubas inox com alças 1/1 - 100mm (530 x 325mm), 15L - rasa	08
CUBAS MÉDIAS	Cubas inox com alça 1/1 - 150mm (tamanho aproximado 530 x 325mm), 22L – média, com tampa	06
CUBAS FUNDAS	Cubas inox com alças 1/1 - 200mm (tamanho aproximado 530 x 325mm), 30L – funda, com tampa	20
CUBAS PEQUENAS	Cubas inox com alças 1/2 - 200mm (tamanho aproximado 100 x 300mm), – rasa e /ou funda, com tampa	04
LUVAS TÉRMICAS	Luvras térmicas de cozinha industrial, 5 dedos	02

MOBILIÁRIO	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE MÍNIMA
MESA DE APOIO	Mesa de apoio inox (mínimo de 100 X 70 X 90)	05
ESTANTES	Estantes inox 4 prateleiras vazadas 170 X 145 X 50	02
ESTRADOS	Estrados polietileno 100 X 100 cm	04
PORTA TALHERES	Módulo porta-talheres e porta-bandejas em aço inox	01
ROUPEIRO	Roupeiro em aço para vestiário dos funcionários (tamanho de acordo com o número de funcionários)	02
ARMÁRIO	Armário em aço inox para guardar utensílios de limpeza	01
ESCADA	Escada de alumínio, com o mínimo de 5 degraus	01

MATERIAL DE LIMPEZA	ESPECIFICAÇÕES	QUANTIDADE MÍNIMA
LIXEIRA	Lixeira 200L com tampa, acionamento por pedal, material de fácil higienização	04
LIXEIRA	Lixeira 100L com tampa, acionamento por pedal, material de fácil higienização	01
BOMBA DE DILUIÇÃO	Bomba de diluição para produtos de limpeza para máquina de pratos	01
UTENSÍLIOS DE LIMPEZA	Utensílios de limpeza: vassoura, rodo, mop, e esfregão de fibra com cabos em inox; balde, pá, esponja, panos de limpeza em TNT (tipo perfex), borrifador, rodo com esfregão para vidros	01 de cada
PRODUTOS DE LIMPEZA	Produtos de limpeza: sabão neutro, sabão clorado, detergente para máquina, álcool em gel para mãos, sabonete bactericida para mãos	01 de cada
DISPENSER	Dispenser para Álcool gel, material resistente	04
DISPENSER	Dispenser para Sabonete Líquido, material resistente	02
DISPENSER	Dispenser para papel toalha, material resistente	02

17. Anexo V - Avaliação dos serviços

ANEXO V - TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

DA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS, CONTROLE DE QUALIDADE E DESEMPENHO DOS SERVIÇOS

- 1.1 Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, bem como para aplicação da Avaliação da Qualidade dos Serviços, a contratante adotará a avaliação de desempenho, identificando eventuais irregularidades na execução pela contratada, conforme itens da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada a seguir, cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes;
- 1.2 A aplicação da chamada Avaliação da Qualidade dos Serviços tem como finalidade, dentre outras, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade;
- 1.3 Como instrumento de medição adotar-se-á o registro oficial procedido pelo fiscal/gestor do contrato, sendo mensal sua periodicidade;
- 1.4 Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, referente aos custos dos serviços a contratar para os ambientes da Universidade Federal do Ceará, utilizar-se-á preliminarmente, da fórmula a seguir:
- $NMA = 100 - \Sigma PP$
- Onde, NMA = Nota Mensal de Avaliação, ΣPP = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído).
- 1.5 Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos (ΣPP), através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada abaixo:

ITEM	IRREGULARIDADE	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	ÍNDICE ATRIBUÍDO
01	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h.	Por registro diário	LEVE	0,2
02	Não encaminhar o cardápio mensal até o dia 20 do mês anterior para análise da equipe de nutrição.	Por registro mensal	LEVE	0,2
03	Não encaminhar a lista de ingredientes, a composição nutricional e a ficha técnica dos cardápios até o dia 20 do mês anterior para análise da equipe de nutrição.	Por registro mensal	LEVE	0,2
04	Não divulgar cardápio atualizado, lista de ingredientes e a composição nutricional na entrada do refeitório.	Por registro diário	LEVE	0,2
05	Não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienização nos Refeitórios da UFC.	Por registro diário	LEVE	0,2
06	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado.	Por registro diário	LEVE	0,2
07	Permitir que qualquer funcionário exerça suas atividades sem apresentar previamente o ASO à equipe de fiscalização.	LEVE	LEVE	0,2
	Manter um número insuficiente de funcionários nos Refeitórios da UFC para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as			

08	funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato.	Por registro diário	MÉDIO	0,3
09	Não substituir mão-de-obra faltosa em até 2 (duas) horas, a partir do seu registro.	Por registro diário	MÉDIO	0,3
10	Atrasar em prazo superior à 15 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	Por registro de refeição	LEVE	0,2
11	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos.	Por registro diário	MÉDIO	0,3
12	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios de propriedade da UFC necessários ao serviço prestado.	Por registro diário	MÉDIO	0,3
13	Deixar de manter em perfeita condição de uso as instalações físicas de propriedade da UFC cedidas à empresa contratada para a realização do serviço prestado.	Por registro diário	MÉDIO	0,3
14	Não fornecer os equipamentos mínimos necessários para a realização do serviço prestado.	Por registro diário	MÉDIO	0,3
15	Falta de preparações (exceto as principais) que não possuam opções equivalentes por um prazo superior à 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições.	Por registro de refeição	LEVE	0,1
16	Falta de preparações principais (fontes de proteína) que não possuam opções equivalentes por um prazo superior à 15 minutos durante o horário da distribuição das refeições.	Por registro de refeição	MÉDIO	0,2
17	Apresentar laudos técnicos de análise microbiológica de alimentos, superfícies, equipamentos e manipuladores com parâmetros acima dos estabelecidos pela legislação.	Por registro mensal	GRAVE	0,4
18	Presença de contaminantes (físicos ou químicos ou biológicos) nas refeições ofertadas.	Por registro de refeição	GRAVE	0,4
19	Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inapropriado ou não atenda às necessidades da contratante.	Por registro de refeição	GRAVE	0,4
20	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta total de alimentos.	Por registro de refeição	GRAVE	2,0
21	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	Por registro diário	GRAVÍSSIMO	2,0
22	Suspender ou interromper, no todo ou em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por registro de refeição	GRAVÍSSIMO	2,0
23	Descumprimento total ou parcial de qualquer outra das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos.	Por registro diário	LEVE	0,2

1.6 O registro das irregularidades pode ocorrer na condição será registrado uma única vez no mês, correspondendo ao por registro mensal valor do índice. Na condição por registro semanal, será somado a quantidade de registros semanais e multiplicado pelo valor do índice. Na condição por registro diário, será somado a quantidade de registros diários e multiplicado pelo valor do índice. Na condição por registro de refeição, se ocorrer mais de uma vez no dia, será atribuído o número de refeições da ocorrência, multiplicado pelo número dos dias da ocorrência e novamente multiplicado pelo valor do índice.

1.7 Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

1.7.1 NMA com valor igual ou superior a 97, implica em pagamento de 100% dos serviços prestado no mês verificado;

1.7.2 NMA com valor maior ou igual a 94 e inferior a 97, implica em pagamento de 99% dos serviços prestados no mês verificado;

1.7.3 NMA com valor maior ou igual a 90 e inferior a 94, implica em pagamento de 98% dos serviços prestados no mês verificado;

1.7.4 NMA com valor maior ou igual a 86 e inferior a 90, implica em pagamento de 97% dos serviços prestados no mês verificado;

1.7.5 NMA com valor maior ou igual a 82 e inferior a 86, implica em pagamento de 96% dos serviços prestados no mês verificado;

1.7.6 NMA com valor maior ou igual a 78 e inferior a 82, implica em pagamento de 94% dos serviços prestados no mês verificado;

1.7.7 NMA com valor maior ou igual a 74 e inferior a 78, implica em pagamento de 92% dos serviços prestados no mês verificado;

1.7.8 NMA com valor inferior a 74, implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

1.8 A não regularização de possíveis problemas reclamados nos prazos estabelecidos implicará na aplicação de nova penalidade e assim por diante até sua regularização;

1.9 Sempre que a NMA for inferior a 94, aplicar-se-á cumulativamente a penalidade de ADVERTÊNCIA;

1.10 Sempre que a contratada acumular 03 (três) penalidades de ADVERTÊNCIA consecutivas ou 06 (seis) alternadas no período de um ano, aplicar-se-á, também, uma multa de 10% sobre o valor total contratado, independentemente da aplicação de qualquer outro tipo de sanção cabível;

1.11. No caso de repetição da penalidade de ADVERTÊNCIA após acumular 03 (três) penalidades consecutivas ou após 06 (seis) alternadas no período de um ano, conforme item anterior, facultar-se-á à contratante a imediata rescisão do contrato, independentemente da concessão de aviso prévio e da aplicação de qualquer outro tipo de sanção mais gravosa cabível;

1.12. No caso do registro de ocorrências que não constam da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passíveis de aplicação direta.

18. ANEXO VI

ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos para fins de participação no Pregão Eletrônico nº _____, que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, sediada em _____, representada pelo(a) Sr(a) _____, vistoriou o Refeitório Universitário da Universidade Federal do Ceará em QUIXADÁ/ITAPAJÉ, onde será executado o fornecimento do serviço, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que o fornecimento possa apresentar no futuro, conforme condições e exigências estabelecidas no instrumento convocatório, tomando conhecimento de todas as condições locais e esclarecendo as dúvidas existentes.

QUIXADÁ/ITAPAJÉ, ____ de _____ de 2026.

_____ (assinatura)

_____ (Identificação do servidor)

19. ANEXO VII

ANEXO VII - LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO CONFORME RDC Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, DA ANVISA

A- IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1 - RAZÃO SOCIAL:			
2 - ENDEREÇO (Rua/Av.):			
3- BAIRRO:			
4 - MUNICÍPIO:			
5- UF:			
6 - CEP:			
7 - RESPONSÁVEL TÉCNICO:			
8 - FORMAÇÃO ACADÊMICA:			
9 - RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
B - AVALIAÇÃO			

1. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	SIM	NÃO	NA(*)
1.1 A edificação e as instalações são projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos nas etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações é independente, não comum a outros usos.			
1.2 O dimensionamento da edificação e instalações são compatíveis com todas as operações. Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.			
1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável. São mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.			
1.4 As portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas são removíveis para facilitar a limpeza periódica.			
1.4 As portas e as janelas são mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos são dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas são removíveis para facilitar a limpeza periódica.			
1.5 As instalações são abastecidas de água corrente e dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos são sifonados e as grelhas possuem dispositivo que permite seu fechamento.			
1.6 As caixas de gordura e de esgoto possuem dimensão compatível ao volume de resíduos, localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentam adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento estão livres de objeto sem desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.			
1.8 A iluminação da área de preparação proporciona a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos são apropriadas e estão protegidas contra explosão e quedas acidentais.			
1.9 As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.			
1.10 A ventilação garante a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não incide diretamente sobre os alimentos.			
1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização estão conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos são registradas e realizadas conforme legislação específica.			
1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não se comunicam diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios. São mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas são dotadas de fechamento automático.			
1.13 As instalações sanitárias possuem lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos são dotados de tampa e acionados sem contato manual.			
1.14 Existem lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios possuem sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.			
1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. São mantidos em adequado estado de conservação e são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
1.16 São realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.			
1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis			

e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.			
2. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS.	SIM	NÃO	NA(*)
2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios são mantido sem condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.			
2.2 As caixas de gordura são periodicamente limpas. O descarte dos resíduos atende ao disposto em legislação específica.			
2.3 As operações de limpeza e de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, são registradas.			
2.4 A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não são utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.			
2.4 A área de preparação do alimento é higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. São tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não são utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.			
2.5 Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações são distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento.			
2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.			
3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	SIM	NÃO	NA(*)
3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas urbanas. Existe um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.			
3.2 Existe o controle químico empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada estabelece procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.			
4. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	SIM	NÃO	NA(*)
4.1 É utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. A potabilidade é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			
4.2 O gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, é produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.			
4.4 O reservatório de água é edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água. Esta livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, os registros das operações são mantidos.			
5. MANEJO DOS RESÍDUOS	SIM	NÃO	NA(*)
5.1 O estabelecimento dispõe de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.			
5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos são dotados de tampas acionadas sem contato manual.			
5.3 Os resíduos são frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.			
6. MANIPULADORES	SIM	NÃO	NA(*)
6.1 O controle da saúde dos manipuladores é registrado e realizado de acordo com a legislação específica.			

6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos são afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.			
6.3 Os manipuladores têm asseio pessoal, apresentam-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes são trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para esse fim.			
6.4 Os manipuladores lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. São afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.			
6.5 Os manipuladores não fumam, falam desnecessariamente, cantam, assobiam, espirram, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.			
6.6 Os manipuladores usam cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas estão curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, são retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.			
6.7 Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação é comprovada mediante documentação.			
6.8 Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.			
7. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS.	SIM	NÃO	NA(*)
7.1 Os serviços de alimentação especificam os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos é realizado em condições adequadas de higiene e conservação.			
7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa. São adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.			
7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias primas e dos ingredientes estão íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação é verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.			
7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvido são fornecedor e, na impossibilidade, são devidamente identificados e armazenados separadamente. É determinada a destinação final dos mesmos.			
7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Estão adequadamente acondicionados, identificados e respeitam o prazo de validade.			
7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras são de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
8. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	SIM	NÃO	NA(*)
8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estão em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.			
8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis são compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.			
8.3 Durante a preparação dos alimentos, são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.			
8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.			
8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.			
8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, são adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.			
8.7 Antes de iniciar a preparação dos alimentos, é realizada a adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.			
8.8 O tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C			

(setenta graus Celsius).			
8.9 A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.			
8.10 Para os alimentos submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, instituem medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.			
8.11 Os óleos e gorduras utilizados são aquecidos a temperaturas não superiores a 180° C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.			
8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem			
8.13 O descongelamento é conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5° C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.			
8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.			
8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos são submetidos à temperatura superior a 60° C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos são previamente submetidos ao processo de resfriamento.			
8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado é realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado é reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10° C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo é conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18° C (dezoito graus Celsius negativos).			
8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4° C (quatro graus Celsius), ou inferior, é de 5 (cinco) dias. Quando utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo é reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.			
8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento é regularmente monitorada e registrada.			
8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus são submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.			
8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.			
9. ARMAZENAMENTO TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO	SIM	NÃO	NA(*)
9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.			
9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado é monitorada durante essas etapas.			
9.3 Os meios de transporte do alimento preparado são higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos são dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.			
10. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	SIM	NÃO	NA(*)
10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas são compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.			
10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.			

10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, são devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos é regularmente monitorada.			
10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.			
10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, são descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.			
10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.			
10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, é reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.			
11. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	SIM	NÃO	NA(*)
MANUAL DE BOAS PRÁTICAS			
11.1 Os serviços de alimentação dispõem de Manual de Boas Práticas. Esse documento está acessível aos funcionários e disponível à autoridade sanitária, quando requerido.			
11.2 Os registros são mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias.			
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADOS			
11.3 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis contêm informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias.			
11.4 O POP acima descrito está sendo cumprido.			
11.5 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas contemplam as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento apresenta comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação.			
11.6 O POP acima descrito está sendo cumprido.			
11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório especificam as informações, mesmo quando realizada por empresa terceirizada, apresentam certificado de execução do serviço.			
11.8 O POP acima descrito está sendo cumprido.			
11.9 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores contemplam as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Especificam os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene é descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.			
11.10 O POP acima descrito está sendo cumprido.	SIM	NÃO	NA(*)
12. RESPONSABILIDADE			
O responsável pela atividades de manipulação do alimento está comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b)Doenças transmitidas por alimentos; c)Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boa Práticas.			

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estadual e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos de alimentação, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção. () GRUPO 1 - 76 a 100% de atendimento dos itens () GRUPO 2 - 51 a 75% de atendimento dos itens () GRUPO 3 - 0 a 50% de atendimento dos itens

E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO:
F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:
LOCAL:
DATA:

20. ANEXO VIII

ANEXO VIII - DECLARAÇÃO DO LICITANTE

DECLARO que me foram apresentadas as áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial, tendo sido fornecidas as informações e esclarecimentos inerentes a esta vistoria, por mim solicitados.

Assinatura do Representante da Licitante

Nome completo: _____

Cédula de Identidade: _____

Nome da empresa: _____

CNPJ: _____

Quixadá/Itapajé, ____ de _____ de 2026.

21. 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](#).

GLEICE RIBEIRO PINTO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 17/04/2026 às 16:10:35.

EVANDRO DE SALES SOUZA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/04/2026 às 16:14:46.

EMANUELLA BERNARDINO PASCELLE

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/04/2026 às 16:26:01.

ANA CLAUDIA CONCEICAO DURAN

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 17/04/2026 às 18:33:42.

RAMON JORDAO GOMES BARROSO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/04/2026 às 10:51:26.