UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA

Termo de Referência 224/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
224/2025	153045-UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA	CHRISTIANE MARTINS FERREIRA	05/11/2026 10:55 (v 0.10)

Status
DISPONIBILIZADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		23067.022517/2026-28

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Proposta - Termo de Referência - Restaurante/Cafeteria CJA 2026

1. OBJETO

1.1. Concessão Administrativa de Uso do espaço físico destinado a serviço para a exploração de um restaurante temático com cafeteria, localizado na Casa de José de Alencar, de uso e gozo da UFC, na Av. Washington Soares, nº 6055, medindo 132,5m^2, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Para caracterização de um restaurante temático com cafeteria caberá à CONCESSIONÁRIA promover decoração, utilização de móveis e utensílios, uniformes dos funcionários, alimentos próprios de cafeteria nordestina, pratos executivos no almoço, ou também self-service, conforme preferência da CONCESSIONÁRIA, além de atividades artísticas relacionadas à arte e à cultura nordestina, de modo especial do estado do Ceará.

1.3. MODALIDADE DE LICITAÇÃO

1.3.1. A modalidade de licitação adotada será a CONCORRÊNCIA, na forma eletrônica, conforme os arts. 6º, inciso XXXVIII, e 28, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, adotando-se o critério de julgamento de MAIOR LANCE, previsto no art. 33, inciso V, da referida Lei, por se tratar de concessão onerosa de uso de espaço físico pertencente à Universidade Federal do Ceará, destinado à exploração comercial de restaurante, buscando-se a proposta mais vantajosa para a Administração mediante a maior remuneração pela utilização do bem público.

1.3.2. A vigência do Contrato será de 5 (cinco) anos, a partir da data de sua assinatura, facultada s ua prorrogação por igual período, mediante manifestação escrita, com antecedência de 30 (trinta) d ias, observando o interesse da administração pública e a legislação permanente, não podendo ultrapassar o limite de 20 anos, art. 96 da lei nº 9.760/46.

1.3.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A concessão onerosa de um espaço físico medindo 132,5m^2, para exploração de um restaurante temático com cafeteria, localizado na Casa de José de Alencar, de uso e gozo da UFC, na Av. Washington Soares, nº 6055, é essencial para atender à demanda por serviços de alimentação de qualidade, higiene e conveniência em um ambiente com intensa circulação de pessoas. A Casa de José de Alencar recebe anualmente mais de 35 mil usuários, incluindo estudantes e professores de escolas particulares, públicas e universitários, público de empresas externas, turistas, pesquisadores, servidores técnico-administrativos, bolsistas, estagiários, foliões por ocasião dos eventos, funcionários terceirizados, gerando uma necessidade constante por opções acessíveis de alimentação e lanches.

Nesse contexto, a instalação de um restaurante temático com cafeteria possibilitará a redução do deslocamento de servidores, estudantes, funcionários terceirizados e visitantes para áreas externas em busca de alimentação, otimizando o tempo, proporcionando economia de custo com transporte, além de garantir mais segurança. Além disso, a iniciativa fomenta o fortalecimento da economia local, uma vez que a exploração do serviço poderá gerar emprego e renda, com impacto positivo para a comunidade do entorno.

2.1. Legalidade em licitar a concessão do espaço destinado a um restaurante temático com cafeteria, localizado na Casa de José de Alencar/UFC:

2.1.1. Em primeiro lugar cumpre esclarecer o conceito da concessão administrativa de uso que, em síntese, nada mais é que o instrumento pelo qual a Administração confere ao particular o uso de bem público para que este explore, por sua conta e risco, atividades específicas e vinculadas ao interesse público, sendo um direito pessoal e intransferível a terceiros.

2.1.2. Nessa perspectiva, para que a Administração Pública possa realizar a concessão administrativa de uso, deverá observar o devido processo licitatório, nos termos do art. 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as administrações públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

2.1.3. Assim, é dever da Universidade Federal do Ceará promover licitação para a concessão da área que está sob seu domínio e reservada ao funcionamento de um restaurante temático com cafeteria da Casa de José de Alencar/UFC.

2.2. O objeto da contratação está de acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional, conforme abaixo:

PDI (2023-2027)		JUSTIFICATIVAS
PERSPECTIVA	2. Processos internos	

		Foco na melhoria das infraestruturas e serviços que apoiam as atividades da comunidade acadêmica, servidores, terceirizados, pesquisadores, turistas e público externo.
OBJETIVO ESTRATÉGICO	7. Proporcionar infraestruturas predial e urbanística adequadas, com foco na economicidade, na sustentabilidade, na segurança, na acessibilidade e na inclusão.	Promove a adequação e modernização do espaço com melhorias estruturais e operacionais que atendem diretamente às necessidades da Casa de José de Alencar, especialmente em termos de segurança, acessibilidade e eficiência no uso de recursos.
PROGRAMA	Infraestruturas predial e urbanística: Tornar as edificações e as infraestruturas predial e urbanística adequadas, levando em consideração a especificidade de cada campus e as diretrizes do Plano de Ação Sustentável da UFC INFRA.	Busca adaptar e melhorar as edificações e a infraestrutura urbana considerando as especificidades da Casa de José de Alencar, com base no Plano de Ação Sustentável da UFC Infra, promovendo a utilização racional dos espaços e recursos disponíveis.

2.3. O objeto da contratação está de acordo com o Plano de Logística Sustentável da UFC (2025 - 2027), conforme abaixo:

PLS (2025-2027)		JUSTIFICATIVAS
EIXO	2. Racionalização da ocupação dos espaços físicos	A presente contratação possibilita a otimização da infraestrutura existente, evitando a necessidade de

		construção de novas edificações para atender à demanda por serviços de alimentação na Casa de José de Alencar.
OBJETIVO	2.1. Promover o compartilhamento de espaços de diversos usos, estimulando mudanças culturais, a sustentabilidade socioespacial e a redução dos gastos da universidade com novas edificações e com despesa de custeio predial.	Ao conceder o uso de um espaço já disponível, a UFC estimula a sustentabilidade socioespacial, garantindo que uma área subutilizada seja aproveitada para um fim que beneficia a comunidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A instalação dos equipamentos e decoração necessários ao funcionamento ocorrerá às expensas da CONCESSIONÁRIA, contendo, no mínimo:

3.1.1. Caixas registradoras que permitam a emissão do documento fiscal, de acordo com a legislação aplicável, e em número compatível para evitar filas maiores que 5 (cinco) usuários;

3.1.2. Pratos, travessas, talheres em aço inoxidável, copos em vidro e descartáveis, xícaras, toalhas de mesa, bandejas e guardanapos de papel;

3.1.3. Fogão industrial e chapa para lanches;

3.1.4. Exaustores e/ou sistema de vedação, de forma a evitar a circulação de odores e fumaça pelo edifício da Casa de José de Alencar;

3.1.5. Outros equipamentos, materiais e utensílios necessários ao normal e regular funcionamento do restaurante temático com cafeteria.

3.2. Além dos itens expostos acima, a CONCESSIONÁRIA deverá obedecer aos seguintes requisitos para o início das atividades:

3.2.1. Operar no sistema restaurante temático com cafeteria e adotar a modalidade de pratos executivos no horário do almoço, não excluindo outras possibilidades de atendimento, inclusive self-service, além de café da manhã e lanche no turno vespertino;

3.2.2. Afixar em locais de destaque e fácil visibilidade os valores cobrados pelos produtos comercializados, bem como as formas de pagamentos aceitas;

3.2.3. Disponibilizar, para todo e qualquer consumo, independentemente do valor, o correspondente cupom fiscal, de acordo com a legislação aplicável;

3.2.4. Oferecer ao consumidor, de segunda a sexta, no mínimo uma opção de prato executivo econômico.

3.3. O mês-exercício será sempre considerado como se iniciando no 1º dia e findo no último dia do mês calendário.

3.3.1. Tendo a assinatura do contrato sido efetuada em dia diverso do 1º dia do mês-calendário, o primeiro mês-exercício será cobrado de forma proporcional. Da mesma forma se procederá para o cálculo do valor devido no mês da rescisão contratual.

3.4. A(O) concessionária(o) que solicitar a rescisão contratual será cobrado pelas mensalidades vencidas no decorrer do procedimento de análise de seu requerimento.

3.5. Em caso de risco iminente, e por interesse público, a concedente poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação da cessionária.

3.5.1. Quando da eventual aplicação da cláusula acima, deve-se demonstrar a existência de risco iminente.

3.6. A(O) concessionária(o) deverá dispor de pessoal, em um mínimo de 3 (três) pessoas, as quais se apresentarão ao trabalho com vestimenta padronizada na qual figure inscrição do empregador com a indicação de estarem a serviço do(a) Concessionário (a).

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

4.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento relativo à Exigências de habilitação MAIOR OFERTA.

Exigências de habilitação

4.2. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos: *Habilitação jurídica*

4.3. 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;

4.4. 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;

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

4.6. 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;

4.7. 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;

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

4.9. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

4.10. 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;

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

4.12. 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;

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

4.14. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

Demais exigências

4.15. A LICITANTE deverá apresentar ainda, os seguintes documentos:

> 4.15.1. Atestado(s) original(is), ou cópia(s) autenticada(s), expedido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove a aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação. No(s) atestado(s) deve(m) constar o nome da pessoa para contato com seu respectivo telefone/fax, endereço e e-mail.

4.15.2. Declaração de Vistoria, ou, no caso de não proceder a tal inspeção, o Termo de Conhecimento das Condições Locais para a Prestação dos Serviços, em consonância com o parágrafo 3° do art. 63 da Lei 14.133/21.

4.16. O(a) concessionário(a) que ainda estiver com contrato vigente de concessão administrativa de uso de bem público, com a Concedente, fica impedido de participar do certame licitatório para a mesma finalidade.

4.17. Fica impedido de participar do processo licitatório, qualquer candidato que tenha parentesco, por consanguinidade ou afinidade, em linha reta ou colateral até o quarto grau com servidores da Concedente que atuam na Comissão de Licitação ou na gestão de uso do bem público, ou mesmo com o concessionário anterior, sob pena de nulidade do certame ou de rescisão contratual, no ato do conhecimento do fato, sem prejuízo dos efeitos da lei consoante a improbidade administrativa.

4.18. Os concessionários inadimplentes com suas obrigações frente à UFC ficam impedidos de participar de qualquer licitação em qualquer modalidade, sob qualquer alegação, com a aludida Instituição.

4.19. 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:

4.19.1. Estão previstos os seguintes impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras:

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA MITIGADORA
Geração de resíduos orgânicos e recicláveis (restos de alimentos, embalagens, etc.)	Implantação de coleta seletiva com separação dos resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos. Parceria com cooperativas locais de reciclagem e/ou compostagem.
Consumo elevado de água para atividades de cozinha e limpeza	Instalação de dispositivos economizadores de água (torneiras com arejadores, descarga com duplo acionamento). Treinamento da equipe para práticas de uso racional.
Consumo de energia elétrica (eletrodomésticos, iluminação, climatização)	Utilização preferencial de equipamentos com selo Procel de eficiência energética. Aproveitamento de iluminação natural e lâmpadas LED. Climatização com manutenção em dia.
Potencial uso de produtos com alto impacto ambiental (plásticos descartáveis, químicos de limpeza)	Adoção de utensílios reutilizáveis, biodegradáveis ou compostáveis. Preferência por produtos de limpeza ecológicos e com menor toxicidade.

Emissão de odores e ruídos da cozinha	Instalação de coifas e exaustores com filtros adequados. Definição de horário de funcionamento que respeite o entorno e visitantes da casa.

5. DA VISTORIA TÉCNICA

5.1. A finalidade da vistoria técnica é propiciar aos licitantes, previamente à elaboração de sua proposta de preços, o efetivo conhecimento das condições reais do local da concessão, onde será executado o objeto/encargo licitado.

5.2. A visita de vistoria tem por objetivo dar à entidade a certeza e comprovação de que todos os licitantes conhecem integralmente o objeto da licitação e, via de consequência, que suas propostas de preços possam refletir com exatidão a sua plena execução, evitando-se futuras alegações de desconhecimento das características dos bens licitados, resguardando a entidade de possíveis inexecuções contratuais.

5.3. Os interessados em participar da licitação poderão, se quiserem, vistoriar o local onde serão executados os serviços, para se inteirar das condições e do grau de dificuldades existentes.

5.4. Entretanto, caso optem por não realizar a vistoria, não poderão alegar posteriormente desconhecimento quanto aos serviços a serem prestados.

5.5. Caso tenha realizado a vistoria, o licitante deverá assinar, como documentação de habilitação, a Declaração de Vistoria, ou, no caso de não proceder a tal inspeção, subscreverá o Termo de Conhecimento das Condições Locais para a Prestação dos Serviços, em consonância com o parágrafo 3° do art. 63 da Lei 14.133/21.

5.6. Os interessados em participar da licitação e que queiram realizar vistoria no local da concessão, deverão entrar em contato pelo telefone (85) 3366-9276, para agendar data e horário.

6. EXECUÇÃO DO OBJETO / CONDIÇÕES GERAIS

6.1. A área de Concessão só poderá ser utilizada para a finalidade definida no Termo de Referência.

6.2. O prazo para início das atividades é de 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato.

6.2.1. Transcorrido o prazo estabelecido no item acima, independentemente do início das atividades, o(a) concessionário(a) passará a ser cobrado(a) como se em efetivo funcionamento estivesse.

6.2.2. Caso não tenha iniciado as atividades, um dia após transcorrido o prazo estabelecido, a equipe de fiscalização do contrato deve notificar o(a) concessionário(a) de que decorridos 25 (vinte e cinco) dias desde a assinatura contratual sem que as atividades sejam iniciadas, a Administração poderá proceder à rescisão unilateral, sem prejuízo da aplicação de demais penalidades por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

6.3. O horário de funcionamento será determinado de acordo com as necessidades da Casa de José de Alencar, de segunda a domingo, nos turnos manhã e tarde, oferecendo café da manhã, almoço e lanche no turno da tarde, devendo o concessionário manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O concessionário poderá, caso necessário, definir um dia na semana (preferencialmente segunda, terça ou quarta-feira) para manter o restaurante temático com cafeteria fechado, de modo a oferecer folga aos funcionários. O horário poderá, ainda, ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a UFC, a Casa de José de Alencar e o concessionário.

6.4. O concessionário deverá fixar em lugar visível o horário de funcionamento, bem como alterações no horário de funcionamento, quando for o caso.

6.5. O concessionário deverá apresentar em local visível ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, atestando estar nas condições exigidas pelo órgão, obedecendo ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução - RDC n 216, 15 de setembro de 2004 ANVISA), bem como alvará de funcionamento emitido pela Prefeitura de Fortaleza.

6.6. O concessionário deverá manter um quadro de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, de modo que possibilite um perfeito e rápido atendimento dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

6.7. Os funcionários da área de Concessão deverão apresentar comportamento adequado no desempenho de suas atribuições, bem como atender aos usuários com educação, polidez, discrição e rapidez.

6.8. Os funcionários do(a) concessionário(a) deverão usar vestuário adequado à natureza do serviço, observando as normas sanitárias.

6.9. O concessionário não deverá, sob pena de sofrer as sanções cabíveis, suspender ou interromper o funcionamento do restaurante temático com cafeteria, salvo motivo de caso fortuito ou força maior.

6.10. Para a perfeita execução do Contrato, o Concessionário deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

6.11. São vedados ao concessionário:

a) Contratação de servidor pertencente ao quadro da Universidade ou familiar dele.

b) Colocação de propagandas comerciais nas paredes ou na área do restaurante temático com cafeteria.

c) Reutilização de gêneros preparados e não comercializados no dia anterior, bem como o comércio de alimento contaminado, deteriorado ou vencido.

d) Cobrança de preços maiores do que os praticados no mercado.

e) Comercialização dos seguintes itens: bebidas alcoólicas; artigos de tabacaria; bilhetes lotéricos; caça níqueis; quaisquer produtos sem pertinência com as atividades específicas de restaurante temático com cafeteria, a critério da Concedente.

6.12. Qualquer entendimento da concessionária quanto à identidade ou correlação de atividade, ficará sujeito a prévio exame e manifestação do fiscal do contrato.

6.13. A contratante, assim como o fiscal do contrato poderá, a qualquer tempo, exigir o que vier a ser considerado como necessário às condições sanitárias e de atendimento ao público, fixando um prazo determinado para tanto.

6.14. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6.15. A CONCESSIONÁRIA deverá ofertar opções de alimentos e bebidas sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados, conforme procura, separados por estrutura física.

6.16. O fornecimento de alimentos e bebidas deverá ocorrer somente nas dependências do RESTAURANTE/CAFETERIA ou, caso solicitado pelo consumidor, em embalagens próprias para viagem.

6.17. A Universidade Federal do Ceará poderá vedar, a seu critério, a venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto deste Termo de Referência.

6.18. O gestor do contrato e/ou a comissão responsável pela elaboração dos editais dos Termos de Concessão Onerosa da cantina poderão solicitar à CONCESSIONÁRIA a comercialização de outros alimentos e/ou bebidas, se houver a demanda pelo público que frequenta o local, ficando a CONCESSIONÁRIA sujeita a atender ao solicitado dentro do prazo de 30 dias a contar da data da solicitação.

6.18.1 Em caso de justificada impossibilidade de atender a inclusão de produtos no prazo supra especificado, este prazo poderá ser reavaliado pelo gestor do contrato, que indicará nova data para atendimento.

6.19. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar uma máquina de café e bebidas quentes que ofereça, no mínimo, as seguintes opções de bebidas: cappuccino, café com leite, café expresso e chocolate quente.

6.19.1 A utilização do referido equipamento se dará apenas através de autoatendimento e mediante o pagamento de cada usuário interessado. Portanto, o equipamento deverá possuir sistema de pagamento através de dinheiro (moedas e cédulas), cartão de débito, cartão de crédito e PIX. A CONCESSIONÁRIA deverá manter sempre o equipamento abastecido com os insumos necessários para a produção das bebidas oferecidas e manter o equipamento e arredores em condições higiênico sanitárias adequadas. Os custos com a instalação e a manutenção deste equipamento serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, a UFC só irá disponibilizar o ponto de água para o abastecimento do equipamento e energia elétrica.

6.20. No que se refere à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a CONCESSIONÁRIA deverá:

a) Manter em adequado estado de conservação: o piso, as paredes, o teto, as portas, as janela s, os equipamentos, móveis e utensílios.

b) Manter as áreas externas, próximas ao estabelecimento, e internas livres de objetos em desuso e da presença de animais.

c) Garantir que o sistema de ventilação e circulação de ar mantenha o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.

d) Possuir equipamentos, móveis e utensílios de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. As superfícies que entram em contato com o alimento deverão ser lisas, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. É vedado o uso de madeira em equipamentos e utensílios.

e) Utilizar, preferencialmente, equipamentos que possuam o selo PROCEL "A" de eficiência energética.

6.21. No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a CONCESSIONÁRIA deverá:

a) Garantir que os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias utilizem uniformes apropriados e os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados.

b) Estabelecer operações de higienização com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.

c) Manter alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento.

d) Manter alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração ou conforme rotulagem.

e) Utilizar produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde (MS). A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, deverão obedecer às instruçõ es recomendadas pelos fabricantes. Estes produtos deverão ser identificados e guardados em local específico e fechado, distante de alimentos e bebidas.

6.22. No que se refere à preparação do alimento, a CONCESSIONÁRIA deverá:

a) Utilizar matérias-primas, ingredientes e embalagens para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

b) Estabelecer medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.

c) Garantir que produtos perecíveis não fiquem expostos à temperatura ambiente.

d) Garantir que os produtos preparados sejam embalados, identificados e conservados de acord o com os critérios estabelecidos na legislação vigente.

e) Permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos quando a Universidade Federal do Ceará solicitar.

6.23. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir que o armazenamento do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorra em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

6.24. No que se refere à exposição ao consumo do alimento preparado, a CONCESSIONÁRIA deverá:

a) Manter a área de exposição, consumação ou refeitório organizada e em adequadas condiçõe s higiênico-sanitárias.

b) Dispor de equipamentos de calor e frio, dotados de barreiras de proteção, necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

c) Garantir que os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres estejam devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

6.25. Os produtos ofertados aos usuários deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidad e, com adequada apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade e o estabelecido em contrato. A licitante vencedora deverá priorizar a utilização d e produtos naturais e frescos em substituição aos industrializados.

6.26. Os condimentos deverão ser disponibilizados em sachês: catchup, maionese, entre outros. É proibido o uso destes condimentos em recipientes ou frascos de uso coletivo, como tubos e bisnaga s. Também deverão ser disponibilizados em sachês: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros no local.

6.27. Os seguintes itens deverão ser disponibilizados em embalagens individuais e unitárias: guardanapos, palitos, talheres (garfo, faca e colher) e canudos. É proibido o uso de paliteiros no local.

6.28. A CONCESSIONÁRIA deverá planejar suas rotinas de trabalho de modo a evitar atrasos na reposição de alimentos e nas filas de atendimento e do caixa de pagamento.

6.29. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível e de fácil acesso para os consumidores uma tabela de preços da cesta de produtos oferecidos na Cantina, devendo garantir que esteja sempre atualizada e legível, de forma que os consumidores possam consultá-la facilmente e compreender as informações contidas nela.

7. GESTÃO DE CONTRATO

7.1. 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.

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

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

7.4. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, conforme formulário PROPLAD127 - Formalização de Equipe de Gestão /Fiscalização de Contratos/Atas de Registro de Preços (Documento SEI nº 6429344) (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.6. Cabe ao fiscal ou equipe de fiscalização:

a) acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições nele estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

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

c) identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, emitir notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III).

d) comunicar a quem de direito, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

e) informar, se for o caso, à autoridade superior, as ocorrências ou descumprimento das obrigações contratuais que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

f) verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhando a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

g) emitir documento comprobatório da avaliação quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

h) 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 (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

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

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

7.7. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

7.7.1. 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.

8. DOS VALORES

8.1. Conforme laudo da UFC Infra (documento anexo), o valor mínimo referente ao aluguel mensal a ser cobrado é de **R$3.898,60 (Três mil, oitocentos e noventa e oito reais e sessenta centavos).** Além do valor locatício mensal, serão adicionados também os custos mensais de limpeza, vigilância, manutenção e conservação de bens imóveis, que impactam no aluguel mensal do espaço, no valor de **R$1.232,69 (Um mil, duzentos e trinta e dois reais e sessenta e nove centavos).** Esclarecendo que no caso do Restaurante da Casa José de Alencar/UFC, existem medidores individuais para cálculo dos custos de energia e água/esgoto. Estes são os valores que atendem à Portaria GR nº 147, de 13 de maio de 2026.

8.2. O valor de uso da área concedida será reajustado anualmente pela variação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), apurado pelo IBGE, por se tratar do índice oficial de inflação do país, amplamente utilizado para a atualização monetária em contratos administrativos.

9. OBRIGAÇÕES DO (A) CONCESSIONÁRIO (A)

9.1. Responsabilizar-se pelo acabamento e adequações que se fizerem necessárias ao bom e regular funcionamento das atividades do ponto comercial e demais meios indispensáveis e necessários às atividades fins. As obras que se fizerem necessárias serão feitas de acordo com a Diretoria de Infraestrutura da UFC.

9.2. Implementar a área de concessão, quando do início das atividades, com mobiliário confortável, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários.

9.2.1. O layout e o mobiliário devem garantir o atendimento e a circulação de pessoas com mobilidade reduzida (PCD e outras).

9.2.2. O mobiliário deve ser novo, de materiais, dimensões e quantidades adequadas ao espaço de atendimento, sendo vedado conjunto de mesas e cadeiras plásticas e/ou com publicidade de marcas.

9.3. Fornecer todos os equipamentos operacionais, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na área de concessão, bem como a limpeza e manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e de toda área física.

9.4. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade.

9.5. Indicar um preposto, com poderes de representação, responsável por responder pelo funcionamento do ponto comercial.

9.6. Registrar todos os funcionários que irão trabalhar na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária.

9.7. Manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais, compatíveis com suas responsabilidades para com a Concedente, os usuários e para com terceiros.

9.8. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da Concedente e de terceiros.

9.9. Colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal.

9.10. A CONCESSIONÁRIA deverá afastar da atividade de preparação de alimentos os colaboradores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica e sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela equipe de fiscalização da Universidade Federal do Ceará.

9.11. Fazer a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, exaustão, lógica e outras.

9.12. Manter treinamento de pessoal na busca de permanente qualidade na prestação do serviço.

9.13. Manter os funcionários devidamente uniformizados e identificados com crachás.

9.14. Observar, rigorosamente, a legislação sanitária.

9.15. Oferecer aos usuários da área comercial produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda.

9.16. Nos itens e produtos que for possível, afixar seus respectivos preços, bem como manter a tabela de preços em local visível.

9.17. Facilitar à UFC a fiscalização e inspeção da área física e da documentação probatória de regularização fiscal, sanitária, tributária, previdenciária e trabalhista.

9.18. Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.

9.19. Responder pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias e securitárias relativas aos seus funcionários utilizados na execução dos serviços.

9.20. Observar que o horário de funcionamento do restaurante temático com cafeteria deverá ser cumprido conforme estabelecido no item 6.3 do presente documento, e somente poderá ser alterado frente à autorização expressa, por escrito, do Diretor(a) da Casa José de Alencar.

9.21. Atender pedido, feito pela UFC INFRA ou Casa José de Alencar, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, quando for o caso, visando atender a conveniência de ordem administrativa da Concedente.

9.22. A limpeza total da cantina deverá ser diária, sob a responsabilidade do concessionário.

9.23. O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade do concessionário.

9.24. A concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização da

UFC. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor. O concessionário ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.

9.25. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir que a equipe de fiscalização realize vistorias nos locais de preparação, acondicionamento e distribuição dos alimentos, estando ciente de que, se identificados alimentos sem identificação, com data de validade vencida, de origem duvidosa ou com outra característica sensorial em desacordo, estes deverão ser retirados.

10. OBRIGAÇÕES DO (A) CONCEDENTE

10.1. Entregar a área desimpedida para as adequações que se fizerem necessárias, à custa da concessionária.

10.2. Manter firme e valiosa a Concessão, desde que mantida as condições contratuais.

10.3. Dar quitação quando da comprovação do pagamento mensal.

10.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela concessionária.

10.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representante(s) previamente designado.

10.6. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as especificações do Edital, do Termo de Referência, dos seus Anexos e dos termos de sua proposta.

10.7. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais não conformidades na execução do serviço, fixando prazo para sua regularização.

10.8. À Universidade Federal do Ceará não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONCESSIONÁRIA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Concessão, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.9. A Universidade Federal do Ceará não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários junto à CONCESSIONÁRIA.

11. VEDAÇÕES AO (A) CONCESSIONÁRIO (A)

11.1. Operar a subcontratação da concessão a terceiros, ou seja, somente o vencedor da licitação poderá executar os serviços objeto deste Termo de Referência.

11.2. Contratar servidor pertencente ao quadro da Universidade ou familiar dele.

11.3. Colocar propagandas comerciais nas paredes ou na área da cantina.

11.4. Reutilizar gêneros preparados e não comercializados no dia anterior, bem como o comércio de alimento contaminado, deteriorado ou vencido.

11.5. Cobrar preços maiores do que os praticados no mercado, sob pena de sofrer as sanções cabíveis.

11.6. Fazer a comercialização dos seguintes itens:

- Bebidas alcoólicas;

- Artigos de tabacaria;

- Bilhetes lotéricos;

- Caça níqueis;

- Quaisquer produtos sem pertinência com as atividades específicas de cantina, a critério da Concedente.

11.7. Alimentar animais nas dependências da cantina, no entorno ou em quaisquer áreas da CJA.

11.8. Colocar som alto que seja ouvido fora do espaço da cantina.

11.9. Promover festas ou eventos.

12. BENFEITORIAS

12.1. As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da UFC-INFRA, serão incorporadas ao imóvel, sem nenhum ônus para a Concedente ao final do contrato.

12.2. Se o contrato for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da Concedente sem nenhum direito de ressarcimento.

13. FISCALIZAÇÃO

13.1. O acompanhamento e a fiscalização do contrato ficarão sob a responsabilidade da equipe de gestão/fiscalização, conforme indicado no formulário PROPLAD127 – Formalização de Equipe de Gestão/Fiscalização de Contratos/Atas de Registro de Preços (SEI Nº 6429344).

13.2. Cabe à equipe de fiscalização acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência ao(a) CONCESSIONÁRIO(A), conforme determina o art. 117, da Lei nº 14.133/2021, e suas alterações.

13.3. A equipe de fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos que não estiverem em condições de consumo. Também poderá, ao fiscalizar os locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.), exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, que estejam com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com a legislação sanitária vigente.

14. DOS PRAZOS E PAGAMENTOS

14.1. O prazo para início das atividades é de 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato, incluído o tempo para a realização das adequações na infraestrutura.

14.1.1. Para efeito de contagem do prazo supramencionado, deverá ser desconsiderado o tempo levado pela equipe de fiscalização para a emissão do TERMO DE ACEITE E RECEBIMENTO.

14.1.2. Transcorrido o prazo estabelecido no item 14.1, independentemente do início das atividades, o(a) concessionário (a) passará a ser cobrado(a) como se em efetivo funcionamento estivesse.

14.1.3. Caso não tenha iniciado as atividades, um dia após transcorrido o prazo estabelecido, a equipe de fiscalização do contrato deve notificar o(a) concessionário(a) para apresentar justificativa em até de 72hs, destacando que a Administração poderá proceder à rescisão unilateral, sem prejuízo da aplicação de demais penalidades por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

14.2. A vigência do Contrato será de 5 (cinco) anos, a partir da data de sua assinatura, facultada sua prorrogação mediante manifestação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, observando o interesse da administração pública e a legislação pertinente, não podendo ultrapassar o limite de 10 anos, art. 107 da lei n° 14.133/21.

14.3. É de responsabilidade do concessionário, efetuar o pagamento da mensalidade até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao vencimento, através dos seguintes meios: /gru_novosite /gru_simples.asp

a) Guia de Recolhimento da União, gerado a título de boleto bancário no site http://consulta. tesouro.fazenda.gov.br ; ou .

b) PagTesouro, plataforma digital para pagamento e recolhimento de valores à Conta Única do Tesouro Nacional, disponível em https://pagtesouro.tesouro.gov.br/portal-gru/#/pagamento-gru .

14.4 Dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o vencimento do encargo mensal, caberá à(ao) Concessionária(o) comprovar junto à PROPLAD (Divisão de Gestão de Contratos, Atas e Convênios - DGCAC) a quitação do débito, apresentando o recibo do pagamento.

14.5. O concessionário será o responsável pelas despesas de internet e telefone do local, bem como pela higienização do espaço e recolhimento de lixo no recinto do imóvel (conforme Decreto n° 10.936 /2022).

15. DA RESCISÃO DO CONTRATO

15.1. O contrato poderá ser rescindido, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, conforme disposto nos artigos 137 e 138 da Lei n° 14.133/21.

15.2. Findo o prazo contratual ou da prorrogação, fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o imóvel, sem que cumpra à CONCEDENTE, ressarcir a CONCESSIONÁRIA qualquer despesa ocorrida e realizada com ou sem conhecimento prévio da CONCEDENTE.

15.2.1. A concessionária deverá retirar o mobiliário e devolver as chaves do imóvel no prazo de até 15 (quinze) dias, contados a partir do vencimento do contrato ou da assinatura da rescisão, caso seja ela amigável, ou contados da ciência do concessionário, em caso de rescisão unilateral.

16. DA PUBLICAÇÃO

16.1. A eficácia da Concessão Administrativa de Uso de Bem Público fica condicionada à divulgação, pela CONCEDENTE, no seu Portal de Internet ou outra modalidade aplicável à espécie, conforme legislação vigente.

17. DAS ALTERAÇÕES

17.1. O contrato poderá ser alterado, nos casos previstos pelo artigo 124, da Lei nº 14.133/21, sempre através de termo aditivo, numerado em ordem crescente.

18. DAS PENALIDADES

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que cometer as irregularidades abaixo descritas, estando sujeito às penalidades ali relacionadas, não

descartando outras irregularidades que possam ocorrer durante a execução contratual e que não estejam descritas neste Edital, com a seguinte dosimetria, em consonância com a Portaria do GR nº 355, de 21 de dezembro de 2022:

DOSIMETRIA DAS PENALIDADES				
ITEM	IRREGULARIDADE	LESIVIDADE	GRAU DE RELEVÂNCIA	PENALIDADE
1	Deixar de comunicar à PROPLAD (DGCAC) no prazo de 24 horas possíveis ocorrências que comprometam a execução dos serviços	Comprometimento da Execução dos Serviços	Leve	Advertência
2	Não se responsabilizar pelo acabamento e adequações que se fizerem necessárias ao bom e regular funcionamento das atividades do ponto comercial e demais meios indispensáveis e necessários às atividades fins.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Leve	Advertência
3	Deixar de implementar na área de concessão, quando do início das atividades, mobiliário confortável, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a	Comprometimento da Execução dos Serviços	Leve	Advertência

	permitir o livre acesso dos usuários.			
4	Não identificar todos os equipamentos de sua propriedade.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Leve	Advertência
5	Não colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Leve	Advertência
6	Deixar de fazer a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, exaustão, lógica e outras.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Leve	Advertência
7	Deixar de afixar, no que for possível, os respectivos preços dos itens e produtos, bem como não manter a tabela de preços em local visível.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Leve	Advertência
8	Deixar de registrar e controlar, diariamente, a	Comprometimento da	Leve	Advertência

	assiduidade e a pontualidade de seu pessoal.	Execução dos Serviços		
9	Não observância da manutenção (limpeza e higienização) dos materiais e/ou utensílios, necessários à adequada execução dos serviços.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Leve	Advertência
10	Não manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais, compatíveis com suas responsabilidades para com a Concedente, os usuários e para com terceiros.	Dano ao Patrimônio Público	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
11	Omissão do(a) concessionário por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da Concedente e de terceiros.	Dano ao Patrimônio Público	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
12	Não comprovar que mantém a equipe treinada (anualmente) na busca de	Comprometimento da Execução dos Serviços	Leve	Advertência

	permanente qualidade na prestação do serviço e demais obrigações.			
13	Deixar de observar, rigorosamente, a legislação sanitária.	Dano à saúde pública	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
14	Não oferecer aos usuários da área comercial produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda.	Dano à saúde pública	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
15	Não facilitar a fiscalização e inspeção da área física e da documentação probatória de regularização fiscal, sanitária, tributária, previdenciária e trabalhista.	Obstrução de fiscalização	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
16'	Não manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações	Descumprimento da legislação	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo

	assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.			prazo de 12 (doze) meses
17	Não observar que o horário de funcionamento da concessão deverá ser compatível com os dias de funcionamento do Departamento, e somente poderá ser alterado frente a autorização expressa, por escrito, do Diretor(a) do(a) mesmo.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Leve	Advertência
18	Não atender pedido, feito pela UFCINFRA ou Departamento, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando atender a conveniência de ordem administrativa da Concedente.	Comprometimento das atividades da concedente	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
19	Atrasar a prestação de informações e esclarecimentos solicitados pela	Dano ao Patrimônio Público	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo

	CONCEDENTE, em prazo superior a 72 (setenta e duas) horas, a contar da sua cientificação.			prazo de 12 (doze) meses
20	Atrasar o pagamento de salários, férias, gratificação natalina, seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim quaisquer despesas diretas e /ou indiretas relacionadas a quaisquer dos empregados que prestam serviço à Concessionária.	Dano ao Erário	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
21	Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da CONCEDENTE.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
22	Deixar de executar quaisquer dos serviços solicitados pela CONCEDENTE em virtude da não utilização de equipamentos e/ou materiais adequados.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
23		Dano ao Erário	Grave	Impedimento

	Atrasar o pagamento de benefícios (vale alimentação, vale transporte, cesta básica, etc.) aos seus empregados.			de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
24	Não registrar todos os funcionários que trabalham na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária.	Dano ao Erário	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
25	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, a prestação dos serviços.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Gravíssimo	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
26	Ensejar o retardamento da execução do objeto.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 6 (seis) meses
27	Sofrer condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.	Dano ao Erário	Gravíssimo	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com impedimento

				do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses
28	Atrasar pagamento ou deixar de efetuar o pagamento do valor equivalente à mensalidade por um período superior a três meses.	Dano ao Erário	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
29	Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.	Comprometimento da Execução dos Serviços	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 12 (doze) meses
30	Fraudar na execução do contrato.	Dano ao Erário	Gravíssimo	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com impedimento do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de

				60 (sessenta) meses
31	Comportar-se de modo inidôneo.	Ato atentatório contra os princípios da Administração Publica	Gravíssimo	Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com impedimento do direito de licitar e contratar com a União pelo prazo de 36 (trinta e seis) meses
32	Não manter a proposta.	Dano ao Erário.	Grave	Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de 3 (três) meses

18.2. Sempre que a CONCESSIONÁRIA acumular 3 (três) penalidades de ADVERTÊNCIA consecutivas ou 6 (seis) alternadas no período de um ano, poderá ser aplicada, também, uma multa de 10% sobre o valor total contratado, independentemente da aplicação de qualquer outro tipo de sanção cabível.

18.3. No caso de repetição da ocorrência do evento citado no item anterior no período de três meses, facultar-se-á à CONCEDENTE à imediata rescisão do contrato, independentemente da concessão de aviso prévio e da aplicação de qualquer outro tipo de sanção mais gravosa cabível.

18.4. Por atraso na efetivação do pagamento devido à CONCEDENTE será cobrada multa de 2% (dois por cento) e juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês , contabilizados desde o dia seguinte ao *pro rata die* do vencimento até a data do efetivo pagamento. Para o cálculo dos juros moratórios, considerar-se-á o mês comercial de 30 dias.

18.5. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

18.6. A CONCEDENTE poderá promover a inscrição na Dívida Ativa da União de dívidas contraídas pelo CONCESSIONÁRIO, decorrentes da inexecução total ou parcial do Termo de Contrato, que não forem saldadas nos prazos legais, na forma da Lei nº 14.133/20213 e da legislação em vigor.

18.7. A inadimplência do Concessionário no pagamento de qualquer das parcelas previstas até a data do término da vigência do contrato, impedirá a renovação do contrato, e sua participação em novos certames licitatórios de concessão com a Concedente, pelo prazo de 05 (cinco) anos.

18.8. A inobservância pelo CONCESSIONÁRIO do prazo estipulado para depósito da garantia acarretará aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

18.9. Caso o atraso constante no subitem anterior seja superior a 25 (vinte e cinco) dias, autorizará a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

18.10. No caso do registro de ocorrências que não constam na tabela acima, será aplicada a penalidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nele previstos, salvo as penalidades passíveis de aplicação direta.

18.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

18.12. A autoridade competente para aplicação das sanções poderá, considerando a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade, agravar as penalidades estabelecidas na tabela acima.

18.13. Os prazos das penalidades passarão a contar após registro no SICAF.

18.14. Outras sanções por atos praticados no decorrer da contratação poderão ser previstas no Termo de Referência e no instrumento de contrato.

18.15. Quando for cabível o impedimento do direito de licitar e contratar com a União, essa sanção, por ser mais gravosa, absorve outras sanções de menor gravidade.

19. 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.

GERDA DE SOUZA HOLANDA

Equipe de apoio

CHRISTIANE MARTINS FERREIRA

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 05/11/2026 às 10:55:34.

LEANDRO SANTOS BULHOES DE JESUS

Equipe de apoio

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - planilha avaliacao restaurante cja 2026.pdf (836.6 KB)