

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP**PREGÃO ELETRÔNICO N.º 20250003 CIPP S/A****PROCESSO N.º 56042.000049/2025-97****UASG: 943001****NÚMERO COMPRASNET: 90386/2025**

A **Companhia de Desenvolvimento do Complexo Industrial e Portuário do Pecém – CIPP**, por intermédio do pregoeiro e do membro da equipe de apoio designados por ato do Governador do Estado, que ora integra os autos, torna público que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma eletrônica.

1. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DO MODO DE DISPUTA

1.1. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO** por GRUPO, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõe. A proposta final para o grupo não poderá conter item com valor superior ao estimado pela Administração, independentemente do valor total do grupo.

1.2. O modo de disputa será o **aberto e fechado**.

2. DO REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA

2.1. O regime de execução indireta se dará por **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO**.

3. DA BASE LEGAL

3.1. A licitação se encontra baseada na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e suas alterações; Lei Estadual nº 18.417, de 11 de julho de 2023; Lei Federal nº 14.682, de 20 de setembro de 2023; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Lei Complementar Estadual nº 65, de 3 de janeiro de 2008; Lei Complementar Estadual nº 134, de 7 de abril de 2014; Decreto Estadual nº 35.067, de 21 de dezembro de 2022 e suas alterações; Decreto Estadual nº 35.283, de 19 de janeiro de 2023; Decreto Estadual nº 32.718, de 15 de junho de 2018; Decreto Estadual nº 35.726, de 30 de outubro de 2023, Portaria PGE/GAB nº 36, de 8 de março de 2024, Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CIPP S/A e subsidiariamente, a Lei Federal nº 13.303, de 30 de junho de 2016, demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

4. DO OBJETO

4.1. O objeto da licitação é a prestação do Serviço Anual de Buffet, incluindo Kits lanches individuais, Café da manhã, Coffee Break, Brunch, Almoço Simples e Almoço Executivo, a serem servidos para atender as necessidades da Companhia de Desenvolvimento do Complexo Industrial e Portuário do Pecém CIPP S/A, nas condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

4.2. A licitação será realizada por item conforme tabela constante do Termo de Referência.

5. DO ACESSO AO EDITAL, DO LOCAL DE REALIZAÇÃO E DO PREGOEIRO

5.1. Este edital está disponível gratuitamente nos sítios www.portalcompras.ce.gov.br e <https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/consulta-detalhada>.

5.2. O certame será realizado por meio do sistema do Comprasnet, no endereço eletrônico <https://www.comprasnet.gov.br/seguro/loginPortal.asp>, **pela pregoeira Clara de Assis Falcão Pereira**.

5.3. A audiência requerida por representante de licitante ou interessado em participar de licitação, com o fito de despachar sobre recurso ou impugnação de sua autoria junto à Central de Licitações da Procuradoria-Geral do Estado, será realizada conforme disposto na Portaria/PGE nº 38/2022, publicada na pg. 18 do DOE de 17/03/2022.

5.4. A equipe de apoio atende pelo telefone de nº (85) 3224.3903 e pelo e-mail: licitacao@pge.ce.gov.br.

6. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

6.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 02/07/2025.

6.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 16/07/2025, às 14h30min.

6.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 16/07/2025, às 14h30min.

6.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

6.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarçada, para no mínimo 48h a contar da respectiva data, exceto quando remarçada automaticamente pelo próprio sistema eletrônico.

7. DO ENDEREÇO E HORÁRIO DA CENTRAL DE LICITAÇÕES

7.1. Central de Licitações/PGE, Av. Dr. José Martins Rodrigues, nº 150, Bairro Edson Queiroz, Fortaleza – Ceará, CEP 60811-520, CNPJ nº 06.622.070/0001-68.

7.2. Horário de expediente da Central de Licitações: das 8h às 12h e das 14h às 18h.

8. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

8.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos próprios da Companhia.

9. DA PARTICIPAÇÃO

9.1. Poderão participar deste certame os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

9.1.1. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

9.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no subitem anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou da Central de Licitações responsável pelo processamento das licitações, por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

9.3.1. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

9.3.2. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

9.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

9.4.1. A obtenção do benefício a que se refere o subitem anterior fica limitada à aqueles que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

9.5. Não poderão disputar esta licitação:

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

9.5.1. Aquele que não atenda às condições deste edital e seus anexos;

9.5.2. Empresa em estado de insolvência civil, sob processo de falência, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

9.5.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, observado o § 1º do art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

9.5.4. Agente público do órgão ou entidade licitante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021. A vedação é estendida a terceiros que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

9.5.5. Empresa estrangeira não autorizada a comercializar no país;

9.5.6. Empresa ou sociedade cooperativa cujo estatuto ou contrato social não inclua em seu objetivo social atividade compatível com o objeto do certame, e ainda, que não atendam o art. 16 da Lei nº 14.133/2021;

9.5.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

9.5.8. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

9.5.9. Aquele que mantenha 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 licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

9.5.10. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

9.5.11. Pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas nas hipóteses do §5º do art. 14 da Lei nº 14.133/2021, ou que seja declarada inidônea nos termos da referida Lei.

9.5.14. A participação de consórcio, qualquer que seja sua constituição.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, ou para solicitar esclarecimento sobre seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, no endereço eletrônico citado no subitem 10.3 abaixo.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada por meio do sistema utilizado na realização do certame, no prazo de até 3 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da sessão pública. As respostas divulgadas vincularão os participantes e a Administração.

10.2.1. As decisões do pregoeiro, se darão com embasamento nos pareceres e laudos emitidos pelas áreas técnicas e jurídicas da entidade promotora da licitação nos termos dos §§ 1º, 2º e 3º do art. 24 do Decreto nº 35.067/2022.

10.2.2. Na impossibilidade de resposta à impugnação no prazo citado no subitem 10.2, o pregoeiro poderá adiar a abertura da sessão pública, mediante aviso no sistema utilizado na realização do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados exclusivamente por meio eletrônico, no endereço licitacao@pge.ce.gov.br, até às 23h59min, com a informação do nº do pregão, a entidade promotora da licitação e pregoeiro responsável.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

10.3.1. As impugnações apresentadas deverão ser subscritas por representante legal mediante comprovação, sob pena do seu não conhecimento.

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

11. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo estimado total da contratação possui **caráter sigiloso** e será tornado público apenas e imediatamente após a conclusão da licitação.

12. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

12.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

12.1.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

12.2. Após o julgamento da proposta, o licitante vencedor deverá enviar no prazo de 24 (vinte e quatro) horas contado da convocação do pregoeiro, os documentos de habilitação.

12.3. Após a entrega dos documentos para habilitação e/ou proposta, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência conforme art. 64 da Lei nº 14.133/2021. O licitante deverá enviar os documentos complementares via sistema no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação, salvo prazo diferente estabelecido em Regulamento Interno da entidade promotora da licitação.

12.3.1. Não se caracterizam documentos novos aqueles que venham a comprovar fatos existentes à época da abertura da sessão, com respaldo no previsto no Acórdão 1211/2021-TCU-Plenário.

12.3.2. Realizada a diligência, o não envio das informações ou documentos no prazo estabelecido pelo pregoeiro, ensejará a preclusão desse direito, resultando na inabilitação e/ou desclassificação do licitante.

12.4. A não apresentação de declarações formais e/ou termos de compromissos exigidos, não implicará na desclassificação ou inabilitação imediata do licitante. Compete ao pregoeiro mediante diligência, conceder o mesmo prazo estabelecido no subitem 12.3 para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade.

12.5. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

12.5.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

12.5.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;

12.5.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

12.5.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargo previstas em lei e outras normas específicas, conforme disposto no art. 116 da Lei nº 14.133/2021;

12.5.4.1. Quando solicitado pela Administração, a comprovação da reserva de cargo poderá se dar da seguinte forma:

I – Realização de processos seletivos;

II – Divulgação ampla das oportunidades de vagas em meios acessíveis, tais como: internet, rádio, televisão, jornais de grande circulação;

III – Programas de inclusão promovidos pela licitante;

IV – Parcerias com entidades especializadas na busca ativa por candidatos que se enquadrem nas condições prevista neste subitem.

12.5.4.2. É admissível outros meios legais de prova que demonstrem esforços concretos para o preenchimento das vagas de que trata o art. 116, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.5.5. Desenvolve programa de integridade nos termos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, quando for o caso.

12.5.6. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou a sociedade cooperativa que cumpra os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021;

12.5.6.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

12.5.6.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

12.6. A falsidade das declarações de que tratam os subitens 12.5.1 ao 12.5.6, sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste edital.

12.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas no sistema, até a abertura da sessão pública.

12.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

13. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

13.1. O licitante deverá enviar sua proposta eletrônica com o preenchimento obrigatório de todos os campos solicitados no sistema.

13.1.1. O não preenchimento correto dos campos ensejará a desclassificação do licitante.

13.1.2. Os preços globais deverão ser expressos em reais, com até 2 (duas) casas decimais.

13.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

13.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

13.4. Os preços ofertados, tanto na proposta eletrônica, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

13.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

13.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

13.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, e quando for o caso, de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual.

13.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

13.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos pela Administração.

13.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Tribunais de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e do contratado ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento ou sobrepreço na execução do contrato.

14. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

14.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste edital, vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

14.1.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

14.1.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

14.2. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

14.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

14.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar os lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

14.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.

14.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital.

14.7. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

14.8. Os licitantes somente poderão oferecer lances de valor unitário inferior ao último por eles ofertados e registrados pelo sistema.

14.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,1% (um décimo por cento)** utilizando como referência o valor unitário do item.

14.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

14.10.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;

e

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

14.10.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

14.11. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo licitante durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado por ele mesmo no sistema.

14.12. O valor final mínimo parametrizado na forma do subitem 14.10. possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o pregoeiro, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

14.13. Será adotado o modo de disputa **“aberto e fechado”** no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

14.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

14.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da melhor oferta e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

14.13.3. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

14.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no subitem 14.13.2, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado o disposto no subitem 14.13.3.

14.13.5. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

14.13.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.

14.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

14.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro nem aos demais participantes.

14.16. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, sem prejuízos dos atos realizados.

14.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

14.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

14.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

14.19.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

14.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

14.19.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

14.19.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem anterior, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

14.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances, ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

14.21. Em caso de empate entre duas ou mais propostas ou lances, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

14.21.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta ou lance em ato contínuo à classificação;

14.21.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei Federal nº 14.133/2021;

14.21.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, comprovado mediante a apresentação do Selo Empresa Amiga da Mulher, criado pela Lei Federal nº 14.682, de 20 de setembro de 2023 ou por quaisquer outros selos que representem ações de equidade entre homens e mulheres, criados pelos Estados e/ou Distrito Federal.

14.21.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme as diretrizes estabelecidas pela Controladoria-Geral do Estado ou, em sua ausência, pela Controladoria-Geral da União para as empresas privadas.

14.22. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

14.22.1. Empresas estabelecidas no território do Estado do Ceará;

14.22.2. Empresas brasileiras;

14.22.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

14.22.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

14.23. Permanecendo empate após aplicação de todos os critérios de desempate de que trata a lei, proceder-se-á o sorteio das propostas empatadas, pelo sistema Compras.gov.br, conforme Acórdão TCU nº 723/2024-Plenário.

14.23.1. Na impossibilidade do sorteio pelo sistema Compras.gov.br, serão adotadas as seguintes providências, a ser realizado em ato público:

I - Será comunicado, por meio do sistema, a data, o horário, o sítio eletrônico onde será realizado o sorteio, bem como a plataforma de transmissão ao vivo;

II - A data e o horário serão comunicados no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a realização do sorteio;

III - O resultado do sorteio será registrado na ata da sessão pública, divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

14.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

14.24.1. A negociação deverá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

14.24.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

14.24.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

14.25. A proposta deverá conter todas as especificações do objeto em atendimento ao Anexo I – Termo de Referência.

14.26. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado para no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, prorrogável por igual período na forma do art. 49 do Decreto Estadual nº 35.067/2022, após a negociação realizada, anexar a proposta adequada ao último lance por ele ofertado.

15. DA FASE DE JULGAMENTO

15.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, observado o previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 9.5 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

I- Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF);

II- Certificado de Registro Cadastral (CRC)CE.

III- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes>); e

IV- Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sanções>).

15.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.

15.3. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

15.4. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 14.25 deste edital.

15.4.1. As decisões do pregoeiro se darão baseadas nos pareceres e laudos, nos termos previstos no subitem 10.2.1, deste edital.

15.4.2. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

15.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao referido benefício.

15.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos.

15.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

15.7.1. Conter vícios insanáveis;

15.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no termo de referência;

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

15.7.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

15.7.4. Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

15.7.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável;

15.7.6. Contiver item com valor superior ao estimado pela Administração, independentemente do valor total do grupo, quando houver agrupamento de itens.

15.8. A ausência de documentos possíveis de ser verificados em sites oficiais, não é motivo de desclassificação.

15.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta, conforme disposto no inciso IV do art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

16. DA FASE DE HABILITAÇÃO

16.1. Os documentos previstos no subitem 11 do Anexo I – Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.2. A habilitação será verificada por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal ou do Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG), do Estado do Ceará, nos documentos de habilitação por eles abrangidos.

16.3. A verificação no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou a exigência dos documentos nele não contidos, somente será feita em relação ao licitante provisoriamente vencedor.

16.4. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

16.5. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação previstas neste edital.

16.6. Constatada a existência de sanção e/ou eventual descumprimento das condições de participação, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado.

16.7. Os documentos deverão ser apresentados ou pela matriz ou pela filial que estiver participando do certame, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para as filiais como é o caso dos atestados de capacidade técnica. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

16.8. O documento obtido através de sítios oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo pregoeiro.

16.8.1. Os documentos têm que se encontrar dentro do prazo de validade. Na hipótese de o documento não constar expressamente a validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

17. DOS RECURSOS

17.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

17.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata de julgamento da proposta, ou da habilitação ou inabilitação.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

17.3. Quando a decisão do pregoeiro importar em abertura de prazo recursal, será comunicada a retomada da sessão pública com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, no sítio eletrônico utilizado para realização do certame.

17.3.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

17.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

17.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

17.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

17.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

17.7.1. Caso o licitante entenda ser necessário o envio de documentos complementares para melhor entendimento das suas razões e/ou contrarrazões de recurso, deverá disponibilizar um *link* no corpo da peça, de maneira que os referidos documentos sejam de acesso livre ao pregoeiro e demais interessados.

17.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

17.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.10. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.

17.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), naquilo que lhes couber e na Central de Licitações no endereço constante no subitem 7.1 deste edital.

18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

18.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o licitante que, com dolo ou culpa:

18.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

18.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

18.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

18.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

18.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva ou;

18.1.2.4. Apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

18.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

18.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

18.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

18.1.5. Fraudar a licitação;

18.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

18.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

18.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

- 18.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 18.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.
- 18.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 18.2.1. Advertência;
- 18.2.2. Multa;
- 18.2.3. Impedimento de licitar e contratar e
- 18.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- 18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 18.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 18.3.2. As peculiaridades do caso concreto;
- 18.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 18.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 18.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 18.4. A sanção de multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado, conforme §3º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.
- 18.4.1. A multa será recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 18.4.1.1. Para as infrações previstas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, a multa será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato licitado.
- 18.4.1.2. Para as infrações previstas nos subitens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, a multa será de 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado.
- 18.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 18.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 18.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 18.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos subitens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.
- 18.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no subitem 18.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, se houver, em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 18.9.1. A exigência da garantia de que trata o subitem anterior, obedecerá ao disposto no art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

18.10. O licitante recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão contratante, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

19. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

19.1. A adjudicação do objeto e a homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade superior.

19.2. O sistema gerará o relatório de disputa e de adjudicação e homologação.

20. DA CONTRATAÇÃO

20.1. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

20.2. O contrato poderá ser assinado por certificação digital, com autenticidade reconhecida pelo ICP-Brasil.

20.3. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pelo contratado durante todo o período da contratação, bem como a apresentação do Certificado de Registro Cadastral – CRC, emitido pela Secretaria de Planejamento e Gestão do Estado do Ceará.

20.4. Será exigida, ainda, a comprovação de abertura de conta no Banco BRADESCO.

20.5. Quando o adjudicatário não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convidado outro licitante pelo pregoeiro, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

20.6. A forma de pagamento, prazo contratual, obrigações, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis à contratação estão definidas respectivamente nos Anexos I e III – Termo de Referência e Minuta do Termo de Contrato, parte integrante deste edital.

20.7. Da Subcontratação

20.7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

20.8. Da Garantia contratual

20.8.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a contratação.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

21.2. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

21.3. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento. Os prazos estabelecidos neste edital para a fase externa se iniciam e se vencem somente nos dias e horários de expediente da Central de Licitações. Os demais prazos se iniciam e se vencem exclusivamente em dias úteis de expediente da contratante.

21.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

21.5.1. Erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica, serão sanados pelo pregoeiro mediante decisão em despacho fundamentado, registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação, conforme inciso VIII do art. 24, o § 4º do art. 75 e o inciso V do art. 98, todos do Decreto Estadual nº 35.067/2022.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

21.5.2. Considera-se, dentre outros, erro no preenchimento da proposta, passível de correção, os erros aritméticos, a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

21.6. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

21.7. É facultada ao pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório.

21.8. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo pregoeiro ou o não atendimento às solicitações ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do licitante.

21.9. Toda a documentação fará parte dos autos e não será devolvida a licitante, ainda que se trate de originais.

21.10. Os representantes legais dos licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

21.11. Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

21.12. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Fortaleza, Capital do Estado do Ceará.

21.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Carta Proposta

ANEXO III – Minuta do Termo de Contrato

Fortaleza/CE, 17 de junho de 2025.

Maximiliano César Pedrosa Quintino de Medeiros
ORDENADOR DE DESPESA

APROVADO: _____
GERÊNCIA JURÍDICA – CIPP S/A

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
Processo nº 56042.00049/2025-97

UNIDADE REQUISITANTE: COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP S.A.

1. DO OBJETO

1.1. Serviço Anual de Buffet, incluindo Kits lanches individuais, Café da manhã, Coffee Break, Brunch, Almoço Simples e Almoço Executivo, a serem servidos para atender as necessidades da Companhia de Desenvolvimento do Complexo Industrial e Portuário do Pecém – CIPP S/A, de acordo com as especificações e quantitativos previstos neste Termo.

1.2. Este objeto será realizado através de licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, sob regime de execução indireta: **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO.**

2. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

GRUPO 01			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Kit lanche embalado individualmente 01 (uma) fruta fresca da estação embalada individualmente (com, pelo menos, aproximadamente 100 g); 01 (um) suco pronto, contendo pelo menos 200 ml do produto ou 01 (um suco natural de frutas da estação embalado individualmente em garrafas, contendo pelo menos 300ml do produto (<i>a escolha do contratante</i>); 01 (um) sanduíche embalado a vácuo individualmente (com aproximadamente 120 g); 01 (um) biscoito tipo cookies recheado, pacote atóxico, contendo pelo menos 30 g ou 01 (uma) fatia de bolo embalada individualmente (com aproximadamente 40 g).	UND.	500
2	Café da manhã - Frutas naturais ou salada de frutas natural, com ou sem calda, <i>a escolha do contratante</i>; - Minipães variados, recheios variados (mel, geleias, patês, requeijão, manteiga e frios); - Salgados de forno variados; - Pães de queijo; 02 (duas) opções de bolos (<i>a escolha do contratante</i>); - Torta salgada (<i>a escolha do contratante</i>); - Biscoitos finos salgados (petit four); - Biscoitos finos doce (petit four); - Tapioca com e sem recheio (150 a 200 g cada); - Chocolate quente (média de 150ml por pessoa); - logurte natural 02 (duas) opções de suco natural ou polpa de fruta: laranja, abacaxi, caju, maracujá, caju, acerola ou goiaba (<i>a escolha do contratante</i>); - Leite quente (leite pasteurizado tipo A);	UND.	2.000
3	Coffee Break Executivo	UND.	1.500

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

	- Refrigerantes: 02 (duas) opções (cola e guaraná); 02 (duas) opções de suco natural ou polpa: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba (<i>a escolha da contratante</i>); - Sanduíche mini árabe; - Salgados de forno (empada de frango, miniquiches, tarteletes e etc); - Salada de frutas (com opção de leite condensado a parte); 02 (duas) opções de bolo comum (<i>a escolha do contratante</i>); - Torta salgada (<i>a escolha do contratante</i>); - Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta; - Snacks variados (amendoins, castanhas, nozes, amêndoas); - Torradas com geleia e/ou patês, a escolha do contratante. - Água saborizada; - Capuccino.		
4	Brunch 02 tipos de <i>finger food</i> (escondidinho de carne do sol, risoto de carne ou camarão, carne de caranguejo com farofa – <i>a escolha da contratante</i>) servidos em louças do tipo ramequis; - Croissants (natural e recheado); - Pão brioche; - Canapés variados; - Waffle com cobertura doce a parte; - Quiche (ricota, peito de peru ou palmito – <i>a escolha da contratante</i>); - Salada fria com massa (penne ou macarrão parafuso); - Tábua de frios: salame, presunto, peito de peru, queijos variados, frutas, patês e geleias, snacks, minipães e grissini; - Refrigerantes: 01 (uma) opção (cola ou guaraná – <i>a escolha da contratante</i>); 01 (uma) opção de suco natural de fruta da estação (<i>a escolha da contratante</i>); - Água de coco.	UND.	200
5	Almoço Simples - Refrigerantes: 02 (duas) opções (cola, guaraná ou refrigerante de caju), <i>a escolha da contratante</i>; 02 (duas) opções de suco natural ou polpa de frutas: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba (<i>a escolha da contratante</i>); 02 (duas) opções de proteína (carne, peixe ou frango); - Guarnições: 04 (quatro) opções (arroz branco, arroz com brócolis, arroz à grega, baião de dois, salada crua, salada de legumes, massa com 1 opção de molho, farofa, fricassê, batata sauté ou purê de batata) <i>a escolha do contratante</i>; - Sobremesa: 01 (uma) opção (salada de frutas, pudim de leite, mousse de maracujá ou cocada doce) <i>a escolha do contratante</i>.	UND.	1.300
6	Almoço Executivo 02 (duas) opções de refrigerante (cola, guaraná ou refrigerante	UND.	500

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

	de caju), <i>a escolha do contratante</i> ; 02 (duas) opções de suco natural ou polpa de frutas: laranja, abacaxi, caju, maracujá, caju, acerola ou goiaba (<i>a escolha do contratante</i>); 02 (duas) opções de proteína: carne, peixe, frango, frutos do mar ou crustáceos (<i>a escolha do contratante</i>); 04 (quatro) Guarnições: arroz branco, arroz com brócolis, salpicão, salada crua, salada de legumes, batata gratinada ou suflê de legumes; 01 (uma) opção de massa (penne, ravióli ou fusilli) com 02 (dois) tipos de molhos (quatro queijos, bolonhesa, camarão, alcaparras ou pesto); 02 (duas) opções de sobremesa: pudim de leite, salada de frutas com leite condensado, sorvete, cheesecake de frutas vermelhas, mousse de maracujá ou torta doce (<i>a escolha do contratante</i>).		
7	Água de coco natural	Litro	50
8	Água Mineral (Copo 200ml)	ml	600

Os preços devem contemplar a disponibilização dos utensílios: Copos ou taças de vidro, xícaras, jaras, talheres inox, travessas, dentre outros, necessários bem como transporte e mão de obra envolvida no processo.

2.1. Havendo divergências entre as especificações deste anexo e as dos sistemas, prevalecerão as deste anexo.

2.2. Especificação Detalhada:
2.2.1. Kit lanche embalado individualmente:

- 01 fruta fresca da estação, embalada individualmente, com pelo menos 100 g aproximadamente;
- 01 suco de fruta pronto, contendo pelo menos 200ml do produto ou 01 suco natural de frutas da estação, embalado individualmente em garrafas, contendo pelo menos 300ml do produto.
- 01 sanduíche embalado a vácuo individualmente, com 120g aproximadamente. Opções: cachorro-quente (salsicha qualidade A, molho de tomate, milho e batata palha); sanduíche natural (pão de forma, frango desfiado ou peito de peru, maionese, alface e cenoura ralada) ou hambúrguer (pão bola, carne para hambúrguer tipo A, queijo mozzarella, alface e tomate);
- 01 biscoito tipo cookies recheado, pacote atóxico, contendo pelo menos 30g do produto ou 01 fatia de bolo embalada individualmente de aproximadamente 40g.

2.2.2. Café da manhã:

- Frutas naturais da estação ou salada de frutas natural, com ou sem leite condensado, a escolha da contratante;
- Minipães variados (francês, integral, croissant simples, leite), recheios variados (mel, geleias de frutas, patês, requeijão, manteiga e frios – queijo, presunto, salame e/ou peito de peru);
- Salgados de forno (croissant recheado, miniquiche, empada de frango, empada de palmito e/ou empada carne de sol), mínimo de 08 unidades por pessoa. Devem ser assados no máximo 3 horas antes da entrega;
- Pães de queijo;

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

- 02 opções de bolos (formigueiro, mesclado, laranja, cenoura, chocolate, milho, pé de moleque), a escolha do contratante;
- 01 Torta salgada (frango, carne do sol, legumes);
- Biscoitos finos salgados (petit four);
- Biscoitos finos doce (petit four);
- Tapioca com e sem recheio (150 a 200 g cada), recheios de queijo, frango ou carne do sol (a escolha da contratante);
- Chocolate quente;
- Iogurte natural;
- 02 opções de suco natural ou polpa das frutas: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba, a escolha do contratante.
- Leite quente (leite pasteurizado tipo A);

2.2.3. Coffee Break Executivo:

- Refrigerantes: Cola, guaraná e/ou refrigerante de caju, gelados (cerca de 12°); mínimo de 300ml por pessoa, a escolha do contratante;
- 02 opções de suco natural ou polpa das frutas: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba, a escolha do contratante;
- Sanduíches mini árabes, com pão árabe, peito de peru ou frango desfiado, alface, queijo, molho de mostarda e mel, observado o prazo de validade dos mesmos, mínimo de 03 unidades por pessoa;
- Salgados de forno (croissant recheado, mini-quiche, empada de frango, tarteletes, empada de palmito e/ou empada carne de sol), mínimo de 08 unidades por pessoa. Devem ser assados no máximo 3 horas antes da entrega;
- Salada de frutas com, pelo menos, cinco tipos de frutas, com disposição de leite condensado. Mínimo de 200ml por pessoa;
- 02 opções de bolo, tipo: fofo, laranja, bolo mole, formigueiro e/ou cenoura com cobertura de chocolate. Mínimo de uma fatia por pessoa (a escolha da contratante);
- 01 torta salgada (frango, carne de sol, legumes), a escolha do contratante;
- Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta;
- Snacks variados (castanha, amendoim, nozes, amêndoas);
- Torradas com geleia e/ou patês, a escolha do contratante;
- Água saborizada;
- Capuccino.

2.2.4. Brunch:

- 02 tipos de finger food (escondidinho de carne do sol, risoto de carne ou camarão, carne de caranguejo desfiada com farofa), servidos em louças do tipo ramequis, sendo 01 por pessoa de cada tipo;
- Croissants natural e recheado com queijo e/ou peito de peru, e/ou frango desfiado;
- Pão brioche;
- Canapés variados;
- Waffle com cobertura doce (mel, geleia de morango/framboesa, doce de leite ou chocolate) a parte;
- Quiche (ricota, peito de peru ou palmito);
- Salada fria com massa (penne ou macarrão parafuso);

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

- Tábua de frios: salame, presunto, peito de peru, queijos variados, frutas variadas, patês e geleias, snacks, minipães e grissini;
- Refrigerantes: 01 (uma) opção (cola ou guaraná), gelados (cerca de 12º), mínimo de 300ml por pessoa;
- 01 (uma) opção de suco natural de fruta da estação (a escolha da contratante);
- Água de coco.

2.2.5. Almoço Simples:

- Refrigerantes: Cola, guaraná e/ou refrigerante de caju de marcas reconhecidas no mercado nacional, gelados (cerca de 12º), mínimo de 300ml por pessoa, deve ser disponibilizado gelo, caso necessário, a escolha do contratante;
- Sucos naturais ou de polpa de frutas: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba, mínimo de 300ml por pessoa, deve ser disponibilizado açúcar refinado e/ou adoçante, a escolha da contratante;
- Carnes, sendo opção: maminha, alcatra, filé ou carne de sol, provenientes de cortes macios, com baixo teor de gordura aparente, adequadas ao consumo humano e em conformidade com os padrões de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal, na chapa/grelhado/acebolado, a medalhão, estrogonofe com cogumelos ou molho madeira. Peixe (Galo do Alto ou Salmão) grelhado ou ao molho, mínimo de 250g (já preparado) por pessoa, a escolha do contratante; Frango: Peito de frango sem osso e sem pele, fresco ou resfriado (não congelado), com baixo teor de gordura, devidamente inspecionado por órgão competente.
- O arroz deverá ser do tipo 1 longo, constituído de grãos íntegros, isento de cascas e materiais estranhos, mínimo de 150 gramas (já preparado) por pessoa. Opções: branco, com brócolis, a grega e/ou baião de dois, a escolha do contratante;
- Massa tipo penne ou talharim com opção de molho a quatro queijos e/ou bolonhesa, mínimo de 150g (já preparado) por pessoa;
- Saladas: As verduras e legumes deverão ser diversos, selecionados frescos e em perfeito estado de conservação, livres de resíduos, manchas, sinais de deterioração ou contaminação, atendendo aos padrões e as normas sanitárias vigentes. Os molhos deverão ser servidos à parte.
- Batata Sauté, que deverá ser gratinada no forno com azeite, queijo e temperos diversos como orégano e pimenta do reino;
- Purê de batata-inglesa cremoso;
- Farofa amanteigada de farinha de mandioca ou farofa crocante de panko;
- Fricassé de frango ou camarão cremoso, servido com queijo gratinado e batata palha;
- Sobremesa: Salada de frutas com, pelo menos, cinco tipos de frutas, com disposição de leite condensado, mínimo de 200ml por pessoa; pudim de leite (mínimo de uma fatia de 100g por pessoa), mousse de maracujá ou cocada doce, a escolha do contratante.

2.2.6. Almoço Executivo:

- Refrigerantes: Cola, guaraná e/ou refrigerante de caju de marcas reconhecidas no mercado gelados (cerca de 12º), mínimo de 300ml por pessoa, deve ser disponibilizado gelo, caso necessário, a escolha do contratante;
- Sucos naturais ou de polpa de frutas: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba, mínimo de 300ml por pessoa, deve ser disponibilizado açúcar refinado e/ou adoçante, a escolha da contratante;
- Carnes, sendo opção: alcatra ou filé, provenientes de cortes macios, com baixo teor de gordura aparente, adequadas ao consumo humano e em conformidade com os padrões de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal, na chapa/grelhado, a medalhão, estrogonofe

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

com cogumelos ou molho madeira. Peixe (Galo do Alto ou Salmão), sendo opção grelhado ou molho de alcaparras ou ao molho branco com ou sem camarão (a escolha da contratante). Frango: Peito de frango sem osso e sem pele, fresco ou resfriado (não congelado), com baixo teor de gordura, devidamente inspecionado por órgão competente. Crustáceos ou frutos do mar ao molho ou grelhado. Mínimo de 250g (já preparado) por pessoa;

- O arroz deverá ser do tipo 1 longo, constituído de grãos íntegros, isento de cascas e materiais estranhos, mínimo de 150 gramas (já preparado) por pessoa. Opções: branco, com brócolis e/ou a grega, a escolha do contratante;
- Salada: As verduras e legumes deverão ser diversos, selecionados frescos e em perfeito estado de conservação, livres de resíduos, manchas, sinais de deterioração ou contaminação, atendendo aos padrões e as normas sanitárias vigentes. Os molhos deverão ser servidos à parte.
- Batata inglesa gratinada sauté ao forno com ervas finas;
- Suflê de legumes (opção vegetariana);
- A massa deverá ser do tipo penne, ravióli ou fusilli, com 02 tipos de molho (quatro queijos, bolonhesa, camarão, alcaparras ou pesto) servidos à parte,
- Sobremesa: Salada de frutas (mínimo de 200ml por pessoa), pudim de leite (mínimo de 1 fatia de 100g por pessoa), sorvete (mínimo de 100g por pessoa), cheesecake de goiabada, mousse de maracujá ou torta doce (mínimo de 100g por pessoa).

2.2.7. Água de Coco

- Gelada, disponibilizada em jarra(s) de 1 litro de capacidade;
- Não serão aceitos produtos artificiais.

2.2.8. Água Mineral

- Gelada, disponibilizada em copos individuais de 200ml.

2.3. Comum a todos os itens:

2.3.1. O kit lanche, o café da manhã, coffee break executivo, brunch, almoço simples e almoço executivo deverão ser preparados e fornecidos por pessoal qualificado e capacitado para o preparo, manuseio e transporte dos alimentos, observando as condições de temperatura, higiênicas e sanitárias de acordo com a legislação pertinente vigente.

2.3.2. A contratada não poderá terceirizar os serviços de produção e fabricação dos alimentos.

2.3.3. As quantidades previstas acima são apenas estimativas, não tendo obrigatoriedade de consumo na sua totalidade.

2.4. Prazos:

2.4.1. Todos os serviços o contratante deve formular o pedido com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da data do evento.

2.5. Quantidades mínimas para pedidos:

2.5.1. Kit lanche – mínimo para 10 (dez) pessoas;

2.5.2. Coffee Break Executivo – mínimo para 10 (dez) pessoas;

2.5.3. Brunch – mínimo para 10 (dez) pessoas;

2.5.4. Almoço Simples – mínimo para 05 (cinco) pessoas;

2.5.5. Almoço Executivo – mínimo para 05 (cinco) pessoas;

2.5.6. Água de coco – Mínimo de 02 (dois) litros, sempre em conjunto com um pedido de café da manhã, coffee break ou almoço.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP**2.6. Do preparo e apresentação dos alimentos:**

2.6.1. Os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, utilizando-se matéria-prima e insumos em conformidade com os padrões de inspeção sanitária federal, estadual ou municipal, evitando-se sempre os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

2.6.2. Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

2.6.3. Garantia de resfriamento adequado das bebidas.

2.6.4. A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados, previamente estabelecidos pela contratada, conforme subitem 2.5. Os alimentos devem estar harmoniosamente apresentados, inclusive no que se refere à suficiente e adequada distribuição/reposição dos mesmos.

2.6.5. Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas às técnicas corretas de culinária e manipulação, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados e condicionados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação física, química e biológica, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

2.6.6. Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos naquele período e, no caso de eventual excedente, caberá ao Complexo do Pecém determinar a sua destinação.

2.6.7. Servir os salgados quentes, bem como os sucos, refrigerantes, água e iogurtes gelados.

2.6.8. As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas por um prisma pequeno em acrílico contendo seu nome impresso em papel branco, posicionado à sua frente na mesa, bem assim os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, salgados, molhos, sanduíches, etc.).

2.7. Do transporte dos alimentos:

2.7.1. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos elaborados e/ou semielaborados deverá ser realizado em veículo da licitante, apropriado, devidamente higienizado e climatizado em que os gêneros alimentícios estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

2.7.2. A contratada deverá apresentar sempre que solicitado pela contratante e a seu critério a cada entrega das matérias primas, insumos e produtos elaborados e/ou semielaborados o Termo de Vistoria emitido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde atestando a aptidão do veículo da licitante para o transporte de alimentos servidos.

2.7.3. O transporte dos alimentos deverá ser em veículo apropriado para manter a qualidade e integridade dos mesmos, sem nenhum ônus para contratante.

2.7.4. É vedado o transporte dos alimentos juntamente com produtos de limpeza, higiene pessoal ou tóxicos.

2.8. Dos Materiais para serviço de alimentação:

2.8.1. Os apetrechos em metal, tais como, talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros e porta adoçantes, dentre outros, deverão ser em “inox”, modelo liso, sem ornamentos excessivos;

2.8.2. As garrafas térmicas para chocolate e leite quente deverão ser de “inox”, em modelo liso, sem ornamentos excessivos, ou de plástico liso branco, preto ou azul-marinho, sem quaisquer desenhos ou estampas;

2.8.3. As jarras para suco deverão ser em vidro fino, transparente, incolor e liso ou em “inox”, sem ornamentos excessivos;

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

2.8.4. Os copos de mesa/taças deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos excessivos;

2.8.5. As louças, tais como: pratos, xícaras de chá/café, pires etc. deverão ser em porcelana branca, fina, lisa, com friso discreto, sem quaisquer outros ornamentos;

2.8.6. Vale salientar que, as exigências relacionadas aos objetos a serem utilizados pela CONTRATADA durante a prestação dos serviços, tais como travessas de metal, louça ou vidros, entre outros, são indispensáveis para a manutenção do padrão e uniformização dos eventos promovidos por esta Companhia;

2.8.7. Por oportuno, destaca-se que as travessas de vidro, deverão ser confeccionadas em material resistente a choques térmicos e mecânicos, com acabamento liso, sem rachaduras ou lascas, e compatíveis com uso profissional e repetido em serviços de buffet, vedada a utilização de modelos com baixa resistência comprovada ou destinados a uso doméstico leve;

2.8.8. As toalhas e sobre toalhas deverão ser em algodão, lisas, na cor branca ou preta, sem quaisquer desenhos ou estampas;

2.8.9. Os guardanapos de papel deverão ser brancos, lisos, sem quaisquer desenhos ou estampas e de boa qualidade.

2.8.10. Os utensílios e pessoal (garçom, garçonzete, copeira e montador) serão fornecidos pela CONTRATADA de acordo com as especificações estabelecidas pela CONTRATANTE no momento da solicitação do serviço.

2.8.11. Os materiais e utensílios gerais para o serviço de alimentação deverão estar em boa qualidade e padronizados, conforme escolha da contratante.

2.9. Do pessoal envolvido na execução do serviço:

2.9.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar 01 (um) garçom para cada grupo de 20 (vinte) pessoas, como 01 (um) copeiro para cada grupo de até 100 (cem) pessoas;

2.9.2 Todos os funcionários deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelo curto ou preso, unhas aparadas e limpas, e, no caso dos homens, barbeados;

2.9.3 Os garçons e as garçonzetes deverão apresentar-se uniformizados com sapatos, meias sociais, camisa branca social, gravata borboleta e terno ou talleur preto, respectivamente, confeccionados com material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si;

2.9.4 As garçonzetes deverão usar os cabelos presos para trás com uma rede, quando o comprimento permitir, além de maquiagem discreta, com unhas curtas e bem cuidadas, e, no caso de unhas pintadas, preferencialmente, com esmalte em cores discretas.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

3.1. O prazo de vigência do contrato é de **1(um) ano**, contado a partir de sua celebração, observando o disposto no art. 71 da Lei Federal nº 13.303/2016.

3.2. O contrato poderá ser alterado nos casos previstos nos arts. 72 e 81 da Lei Federal nº 13.303/2016 e conforme dispuser o Regulamento Interno de Licitações e Contratos do CONTRATANTE.

4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

4.1. A Companhia de Desenvolvimento do Complexo Industrial e Portuário do Pecém - CIPP encontra-se em crescente exponencial, como também em acelerado ritmo de prospecção de novos clientes e investidores. Parte desse sucesso deve-se ao elevado número de visitas institucionais, comerciais, investidores e da comunidade, realizadas pela Diretoria e colaboradores da empresa.

4.2. Dessa forma, visando reforçar e enaltecer cada vez mais a imagem da Companhia, como também o adequado suporte para as ações de recepção e endomarketing - marketing institucional interno, conjunto de estratégias e ações de marketing institucional voltadas para o público interno - faz-se necessário a realização de processo licitatório para contratação de empresa especializada

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

para abastecimento e fornecimento de alimentação, a saber: Kit lanche, café da manhã, coffee break, brunch, almoço simples e almoço executivo.

4.3. A contratação faz-se necessária, portanto, para atender a demanda de eventos e recepções, internas e externas, que contam com a participação de clientes, investidores, autoridades, empresários, como também os colaboradores e a comunidade ao entorno.

4.4. O objeto da contratação está previsto no plano de negócios e investimentos e com as diretrizes de logística sustentável, além de outros instrumentos de planejamento da Administração, definidos em regulamento do Poder Executivo Estadual, conforme art. 6º do Decreto Estadual nº 35.283/2023.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

5.1. Serviço de Buffet anual incluindo Kits com lanches individuais, Café da manhã, Coffee Break, Brunch, Almoço Simples e Almoço Executivo, a serem servidos para atender as necessidades da Companhia de Desenvolvimento do Complexo Industrial e Portuário do Pecém – CIPP S/A;

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Subcontratação

6.1.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

6.2. Da Garantia contratual

6.2.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a contratação.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. O prazo de execução do objeto contratual é **de 12 (doze) meses**, contado a partir do recebimento da primeira ordem de serviço ou instrumento equivalente.

7.1.1. O prazo de execução poderá ser prorrogado, nos termos da Lei Federal nº 13.303/2016.

7.2. Condições de Execução

7.2.1. O objeto contratual deverá ser executado em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento, no prazo de 48 horas, a contar do recebimento de cada ordem de serviço ou instrumento equivalente, no endereço Esplanada do Pecém, s/n – Pecém. São Gonçalo do Amarante – Ceará – CEP: 62.674-906, nos horários e dias estabelecidos no respectivo documento.

7.2.2. A referida solicitação deverá conter todas as informações necessárias à elaboração do evento, tais como:

7.2.2.1. Local, data e horário do evento;

7.2.2.2. Serviço solicitado (tipo de refeição);

7.2.2.3. Quantitativo (número de pessoas previstas para o evento);

7.2.2.4. Responsável pelo evento.

7.2.3. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 2 (dois) dias úteis antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela CIPP S/A, não serão considerados como inadimplemento contratual.

7.3. A CONTRATADA deverá responder a solicitação com a confirmação da realização do evento como também orçamento detalhado e o plano de execução, com nomes e dados dos funcionários responsáveis.

7.4. Os serviços poderão ser prestados em horários compreendidos entre 05:30 e 23 horas, a depender da programação do evento e da necessidade da CONTRATANTE, que será informado por e-mail juntamente com a solicitação.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

7.4.1. Os eventos poderão sofrer atrasos com a consequente modificação do horário para execução dos serviços sem aviso prévio, contudo, nesta hipótese, a equipe organizadora (responsável pelo evento) fará os devidos ajustes de tempo com a CONTRATADA.

7.5. Os cardápios deverão variar de acordo com cada evento e público, evitando assim repetições e podendo, inclusive, ser utilizado mais de um tipo de cardápio por evento.

7.6. Deverá ser disponibilizado, proporcionalmente ao número de participantes, todo o material necessário ao tipo de evento: bandejas, travessas, jarras, réchauds, louças (de vidro ou cristal), xícaras em louça, guardanapos (de papel ou de pano), açúcar, adoçante, gelo de água filtrada ou mineral, serviço de pessoal, tais como copeiras, fritadeiras, garçons (01 garçom para cada grupo de 20 pessoas), e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços.

7.7. A CONTRATADA não transferirá a outrem, no todo ou em parte, a execução do objeto deste Termo.

7.8. Demais informações e esclarecimentos serão fornecidos pela Gerência de Comunicação e Marketing do Complexo do Pecém, por meio dos telefones: (85) 3372.1680 e (85) 3372.1684.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 13.303/2016, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. 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.

8.3. As comunicações entre contratante e contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O contratante poderá convocar representante do contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o contratante poderá convocar o representante do contratado 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, quando houver, e das sanções aplicáveis, dentre outros.

8.6. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por um representante especialmente designado para este fim pelo contratante, ou pelo respectivo substituto, a ser informado quando da lavratura do instrumento contratual

8.7. A fiscalização se responsabilizará pelo acompanhamento da execução do objeto contratual, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8.7.1. O fiscal 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.

8.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.7.3. O fiscal 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.

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

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

8.7.5. O fiscal comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

8.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de fornecimento, 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.

8.9. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

8.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo fiscal 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.

8.11. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelo fiscal quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, quando for o caso, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

8.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

9. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

9.1. Recebimento do Objeto, conforme art. 97, I, e parágrafos do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CIPP S/A:

9.1.1. PROVISORIAMENTE, será realizado pelos responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização contratual, mediante termo circunstanciado, em relação à fiscalização dos aspectos técnicos e administrativos, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que se julgue necessários.

9.1.2. DEFINITIVAMENTE, será realizado pelo gestor do contrato, ato que concretiza o ateste da execução do objeto, e obedecerá às seguintes diretrizes.

9.1.3. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização técnica e administrativa 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.

9.1.3.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização técnica e administrativa 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;

9.1.3.2. Emitir termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo do objeto executado, com base nos relatórios e documentação apresentados;

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

9.1.4. O recebimento provisório poderá ser dispensado nas hipóteses em que não se fizer necessário ou possível, tais como nos casos de aquisição de gêneros perecíveis e alimentação preparada, sendo, neste caso, feito mediante recibo, 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.

9.1.5. 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

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.1.6. 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.

9.1.7. 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.

9.2. Prazo de pagamento

9.2.1. O pagamento será efetuado por demanda conforme segue:

9.2.2. Apresentação pela CONTRATADA de um relatório de execução da ordem de serviço emitida.

9.2.3. Após constatação da realização dos serviços, pela Contratante, o relatório de execução será encaminhado para aprovação do Gestor do Contrato.

9.2.4. A prestação de contas deverá ser feita até o quinto dia útil do mês subsequente.

9.2.5. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, mediante a apresentação de Nota Fiscal ou Fatura, que deverá conter o detalhamento do objeto executado, conforme disposto no art. 103 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CIPP S/A.

9.2.6. A nota fiscal ou fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, que poderá ser comprovada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais, conforme disposto no § 1º do art. 103 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CIPP S/A.

9.2.7. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

9.2.8. A retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízos das sanções cabíveis, poderá ocorrer quando a CONTRATADA incorrer nas hipóteses previstas no § 2º do art. 103 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CIPP S/A.

9.2.9. Quando houver glosa parcial, a CIPP S/A comunicará à CONTRATADA para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado, evitando, assim, efeitos tributários sobre valor glosado, conforme disposto no § 3º do art. 103 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CIPP S/A.

9.2.10. Os pagamentos a serem efetuados em favor da CONTRATADA estarão sujeitos à retenção na fonte de encargos fixados por lei, na forma da legislação específica, conforme § 6º do art. 103 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CIPP S/A.

9.2.11. No caso de atraso de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CIPP S/A encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

9.2.12. O valor dos encargos será calculado pela fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.

9.2.13. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial. Caso a documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

9.3. Forma de pagamento

9.3.1. O pagamento será realizado mediante crédito em conta corrente do contratado, preferencialmente no Banco Bradesco S/A, ou outro banco indicado pelo contratante.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

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

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

9.3.3.1. 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.

9.3.4. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

9.4. Antecipação de pagamento

9.4.1. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo contratado, de acordo com este instrumento e seus anexos;

10.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo;

10.3. Notificar o contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto contratado, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

10.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;

10.5. Comunicar o contratado para emissão de nota fiscal relativa 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;

10.6. Efetuar o pagamento ao contratado do valor correspondente a execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste termo;

10.7. Aplicar as sanções previstas na lei e edital, quando do descumprimento de obrigações pelo contratado;

10.8. Emitir explicitamente decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato.

10.8.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.9. Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

10.10. Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.11. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas, comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte da detentora da CONTRATADA.

10.12. Permitir, durante a execução dos serviços, o acesso dos representantes e/ou funcionários da CONTRATADA ao local da prestação de serviços, desde que devidamente identificados.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

10.13. Verificar a preparação dos ambientes e a disponibilização dos materiais antes do início dos eventos.

10.14. Solicitar a substituição ou correção dos serviços ou materiais que não tenham sido considerados adequados.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

11.1. O contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do edital e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

11.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

11.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da conclusão do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

11.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), ou no Certificado de Registro Cadastral (CRC) do Estado do Ceará o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a nota fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) Certidão Conjunta relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

11.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

11.9. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto.

11.10. 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.

11.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

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

11.13. 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 para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

11.14. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, 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.

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

11.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do 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.

11.17. Promover, se for o caso a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

11.18. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização do contratante.

11.19. Respeitar os princípios de proteção de dados pessoais elencados na Lei Geral de Proteção de Dados, Lei nº 13.709 de 14 de agosto de 2018 e suas alterações.

11.20. Disponibilizar a(s) vaga(s) destinada(s) ao cumprimento do Decreto Estadual nº 35.790/2023.

11.20.1. Encaminhar mensalmente, respectivamente, à CISPE/SAP e à SPS, a folha de frequência dos presos e egressos e/ou jovens do sistema socioeducativo, contemplados com a reserva de vagas.

11.21. Utilizar, sobre o valor dos gêneros alimentícios, um percentual mínimo de 30% (trinta por cento) de gêneros provenientes de fornecedores ou organizações fornecedoras da agricultura familiar definidos no art. 2º, incisos II e III da Lei nº 15.910/2015, devidamente inscritos no Cadastro de Fornecedores da Agricultura Familiar, sob a responsabilidade da Secretaria do Desenvolvimento Agrário – SDA.

11.22. Identificar seus funcionários através de crachá e fardamento.

11.23. Obedecer ao cardápio com as composições, qualidades e tipo de pessoal de apoio definidos pela contratante, de acordo com cada atividade e número de participantes.

11.24. Oferecer o serviço de buffet, coffee break e almoço, conforme especificação neste Termo de Referência, sempre no horário solicitado e condições que o contratante fixar.

11.25. Executar os serviços, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações assumidas.

11.26. Manter sempre limpos os equipamentos e acessórios utilizados na execução dos serviços.

11.27. Responsabilizar-se pelo transporte do material, gêneros alimentícios, bebidas, mesas de apoio e pessoal.

11.28. Fornecer os alimentos em recipientes lacrados de modo a facilitar o transporte, sem prejuízo da qualidade dos mesmos.

11.29. Garantir que as bebidas geladas serão transportadas e entregues em caixa de isopor com gelo, ou equipamento equivalente.

11.30. Manter suas instalações físicas sempre limpas, assegurando à contratante, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou solicitar vistoria da Vigilância Sanitária.

11.31. Substituir imediatamente às suas expensas, os alimentos que estiverem fora do prazo de validade, com a textura alterada com um aspecto babado, granuloso ou espesso.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

11.32. A contratada deverá garantir a qualidade dos serviços prestados, respondendo, na forma da lei, por quaisquer danos decorrentes de má execução do instrumento contratual.

11.33. Oferecer/disponibilizar uma degustação com todos os itens presente neste termo de referência.

11.34. Responsabilizar-se, direta e exclusivamente, pelo fornecimento do objeto e, consequentemente, responder civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que na execução venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o Complexo do Pecém ou para terceiros.

11.35. Responsabilizar-se pela limpeza dos locais de prestação de serviços, bem como pela adequada coleta e descarte de possíveis resíduos gerados pela sua prestação.

11.36. Apresentar alvará de funcionamento e registro sanitário, em conformidade com a legislação local aplicável.

11.37. Providenciar para que todos os seus profissionais cumpram as normas de segurança do edifício e de trânsito no local da prestação de serviços.

11.38. Atender, com presteza, agilidade e cordialidade, às solicitações dos participantes no que diz respeito aos serviços de alimentação.

11.39. Fornecer as refeições em condições ideais de higiene, conservação e climatização térmica, não sendo admitidos alimentos deteriorados ou de prazo vencido.

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

Habilitação jurídica

12.2. A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

12.2.1. 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;

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

12.2.3. 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>;

12.2.4. 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;

12.2.5. 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.

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

12.2.7. 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;

12.2.8. 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 5.764/1971;

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP**Qualificação técnica**

12.3. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021 consistirá em:

Qualificação técnico-profissional

12.4. Comprovação de o licitante possuir como responsável técnico na data prevista para entrega dos documentos, profissional(is) devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutrição – CRN de sua jurisdição, detentor(es) de Certidão de Acervo Técnico, com registro de atestado, que comprove a execução de obras ou serviços de características técnicas semelhantes às do objeto da presente licitação.

12.4.1. Comprovação de que a licitante possui, na data prevista para entrega dos documentos ao menos 1 (um) profissional nutricionista de nível superior, devidamente registrado no CRN – Conselho Regional de Nutrição de sua jurisdição.

12.4.2. Tal vinculação poderá ser demonstrada por meio de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum, documento que tenha vínculo trabalhista (CTPS) ou societário com a empresa, ou por meio de declaração de disponibilidade apresentada pelo licitante.

12.4.3. Entende-se por atividade pertinente e compatível, o fornecimento de alimentações realizados por restaurantes, lanchonetes, cantinas, confeitarias, rotisserias, buffets ou, ainda, serviços de catering, desde que em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

12.5. A vinculação do profissional com o licitante, poderá ser comprovada por meio de relações de trabalho, contratos de prestação de serviços, vínculo societário entre a empresa e o profissional especializado, ou mesmo declaração de contratação futura do profissional. Essa declaração deve ser acompanhada de declaração de anuência do profissional.

12.6. Quando se tratar de dirigente ou sócio da empresa licitante, tal comprovação será feita por meio do ato constitutivo e certidão do conselho profissional competente, conforme o caso.

12.7. Não serão admitidos certidões ou 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 nº 14.133/2021 em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

12.8. Para fins da comprovação de que trata o subitem 12.4, os atestados ou certidões deverão dizer respeito as seguintes parcelas de maior relevância.

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE
2.	CAFÉ DA MANHÃ: ·Frutas naturais ou salada de frutas natural, com ou sem calda, a escolha do contratante; ·Mini pães variados, recheios variados (mel, geleias, patês, requeijão, manteiga e frios); ·Salgados de forno variados; ·Pães de queijo; ·02 (duas) opções de bolos (a escolha da contratante); ·Torta salgada (a escolha da contratante); ·Biscoitos finos salgados (petit four); ·Biscoitos finos doce (petit four); ·Tapioca com e sem recheio (150 a 200g cada); ·Chocolate quente (média de 150 ml por pessoa); ·02 (duas) opções de suco natural ou polpa de fruta: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba (a escolha da contratante); ·Leite quente (leite pasteurizado tipo A); ·Iogurte natural.	UNID.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

3.	COFEE BREAK EXECUTIVO: Refrigerantes: 02 (duas) opções (cola e guaraná); ·02 (duas) opções de suco natural ou polpa: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba (a escolha da contratante); ·Sanduíche mini árabe; ·Salgados de forno (empada de frango, mini quiches, tarteletes etc.); ·Salada de frutas (com opção de leite condensado a parte); ·02 (duas) opções de bolo comum (a escolha do contratante); ·Torta salgada (a escolha do contratante); ·Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta; ·Snacks variados (amendoins castanhas, nozes, amêndoas); ·Torradas com geleia e/ou patês; ·Água saborizada; ·Capuccino;	UNID.
5.	ALMOÇO SIMPLES: Refrigerantes: 02 (duas) opções (cola, guaraná ou refrigerante de caju), a escolha da contratante; ·02 (duas) opções de suco natural ou polpa de frutas: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba (a escolha da contratante); ·02 (duas) opções de proteína (carne, peixe ou frango); ·Guarnições: 04 (quatro) opções (arroz branco, arroz com brócolis, arroz m grega, baião de dois, salada crua, salada de legumes, massa com 1 opção de molho, farofa, fricassê, batata sauté ou purê de batata) a escolha do contratante; · Sobremesa: 01 (uma) opção (salada de frutas, pudim de leite, mousse de maracujá ou cocada doce) a escolha do contratante.	UNID.

Qualificação Técnico-Operacional

12.9. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

12.10. Para fins da comprovação de que trata o subitem 12.9, os atestados ou certidões deverão dizer respeito as seguintes parcelas de maior relevância:

ITEM	SERVIÇOS	UNIDADE	QUANT. MÍNIMA	PERCENTUAL (%) da quant. total estimada
2.	CAFÉ DA MANHÃ: ·Frutas naturais ou salada de frutas natural, com ou sem calda, a escolha do contratante; ·Mini pães variados, recheios variados (mel, geleias, patês, requeijão, manteiga e frios); ·Salgados de forno variados; ·Pães de queijo; ·02(duas) opções de bolos (a escolha da contratante); ·Torta salgada (a escolha da contratante); ·Biscoitos Finos salgados (petit four);·Biscoitos finos doces (petit four); ·Tapioca com e sem recheio (150 a 200g cada); ·Chocolate quente (média de 150 ml por pessoa); ·02 (duas) opções de suco natural ou polpa de fruta: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba (a escolha da contratante); ·Leite quente (leite pasteurizado tipo A); ·Iogurte natural.	UND.	250	12,50%
3.	COFEE BREAK EXECUTIVO: Refrigerantes: 02 (duas) opções (cola e guaraná); ·02(duas) opções de suco natural ou polpa: laranja, abacaxi, cajá, maracujá, caju, acerola ou goiaba (a escolha da contratante); ·Sanduíche mini árabe; ·Salgados de forno (empada de frango, mini quiches, tarteletes etc.); ·Salada de frutas (com opção de leite condensado a parte); ·02(duas) opções de bolo comum (a escolha do contratante); ·Torta salgada (a escolha do contratante); ·Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta; ·Snacks variados (amendoins castanhas, nozes, amêndoas); ·Torradas com geleia e/ou patês; ·Água saborizada; ·Capuccino;	UND.	750	50,00%

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

5.	ALMOÇO SIMPLES: Refrigerantes: 02 (duas) opções (cola, guaraná ou refrigerante de caju), a escolha da contratante; ·02 (duas) opções de suco natural ou polpa de frutas: laranja, abacaxi, caju, maracujá, caju, acerola ou goiaba (a escolha da contratante); 02(duas) opções de proteína (carne, peixe ou frango); ·Guarnições: 04 (quatro) opções (arroz branco, arroz com brócolis, arroz m grega, baião de dois, salada crua, salada de legumes, massa com 1 opção de molho, farofa, fricassê, batata sauté ou purê de batata) a escolha do contratante; ·Sobremesa: 01 (uma) opção (salada de frutas, pudim de leite, mousse de maracujá ou cocada doce) a escolha do contratante.	UND.	650	50,00%
----	--	------	-----	--------

12.11. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

12.12. Para a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

12.12.1. 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 nº 5.764/1971;

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

12.12.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução do contrato;

12.12.4. O registro previsto no art. 107 da Lei nº 5.764/1971;

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

12.12.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

12.12.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

Habilitações fiscal, social e trabalhista

12.13. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

12.13.1. A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

12.13.2. A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.13.3. A regularidade perante a fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

12.13.4. A regularidade relativa à seguridade social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

12.13.5. A regularidade 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 5.452/1943;

12.13.6. O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

12.14. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais 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.

12.15. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, uma vez que o certificado de microempreendedor – CCMEI, supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio certificado.

12.16. Os documentos enumerados no subitem 12.13, poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico. Quanto a comprovação de atendimento do disposto nos subitens 12.13.3, 12.13.4 e 12.13.5 deverá ser feita na forma da legislação específica.

12.17. Para os Estados e Municípios que emitam prova de regularidade fiscal em separado, os proponentes deverão apresentar as respectivas certidões.

12.18. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123, de 2006.

12.19. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir de declarado o vencedor, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

12.20. A não comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, até o final do prazo estabelecido, implicará a decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

12.21. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante melhor classificado.

Habilitação econômico-financeira

12.22. A habilitação econômico-financeira será aferida mediante a apresentação da seguinte documentação, nos termos do art. 69 da Lei nº 14.133/2021:

12.22.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971. No caso de pessoa física ou de sociedade simples, certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante.

12.23. Na ausência da certidão negativa, o licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos Próprios da Companhia.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP**ANEXO II – CARTA PROPOSTA**

À

Central de Licitações do Estado do Ceará

Ref.: Pregão Eletrônico nº 20250003

A proposta encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos.

1. Identificação do licitante:

- Razão Social:
- CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo:
- Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):
- Telefone, celular, fax, e-mail:

2. Condições Gerais da Proposta:

- A presente proposta é válida por _____ (_____) dias, contados da data de sua emissão.

3. Formação do Preço

ITEM _____					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
VALOR GLOBAL R\$					
Valor por extenso (_____)					

DECLARO, sob as sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, que toda documentação anexada ao sistema é autêntica.

Obs.: A licitante arrematante deverá anexar no sistema junto à proposta de preços: a planilha detalhada com os valores unitários e globais de cada item, conforme **Planilha de detalhamento e quantitativos total a serem fornecidos, conforme item 2.1 do Termo de Referência do Edital.**

Local e data

Assinatura do representante legal

(Nome e cargo)

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP**ANEXO III – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO**

Contrato nº ____ / 20__ –

Processo nº 56042.00049/2025-97

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
(O)A _____ E (O) A _____,
ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE
NELE SE DECLARA.**

O(A) _____, situada(o) na _____, inscrita(o) no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada(o) CONTRATANTE, neste ato representada(o) pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, e a _____, com sede na _____, CEP: _____, Fone: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o nº _____, doravante denominado CONTRATADO, representado neste ato pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente contrato tem como fundamento o Pregão Eletrônico nº 20250003, e seus anexos, os preceitos do direito público, Lei Federal nº 13.303, de 30 de junho de 2016, o Regulamento Interno de Licitações e Contratos e demais legislação aplicável ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA

2.1. O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do Pregão Eletrônico nº 20250003, o Termo de Referência, a proposta do contratado e eventuais anexos dos respectivos documentos os quais constituem parte deste instrumento, independente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. O objeto do presente instrumento é a prestação dos serviços de Buffet, incluindo Kits com lanches individuais, Café da manhã, Coffee Break, Brunch, Almoço Simples e Almoço Executivo, a serem servidos para atender as necessidades da Companhia de Desenvolvimento do Complexo Industrial e Portuário do Pecém – CIPP S/A, nas condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência do edital e na proposta do CONTRATADO.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E DA ALTERAÇÃO

4.1. O prazo de vigência deste contrato é de **12 (doze) meses**, contado a partir de sua celebração, observando o disposto no art. 71 da Lei Federal nº 13.303/2016.

4.2. O contrato poderá ser alterado nos casos previstos nos arts. 72 e 81 da Lei Federal nº 13.303/2016 e conforme dispuser o Regulamento Interno de Licitações e Contratos do CONTRATANTE.

4.3. Este contrato poderá ser prorrogado nos termos do art. 71 da Lei Federal nº 13.303/2016 e art. 74 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CIPP S/A.

4.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O regime de execução indireta se dará por empreitada por preço unitário

5.2. Os prazos e condições de conclusão, entrega, recebimento do objeto, obrigações e demais condições constam no Termo de Referência, anexo a este contrato.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP**CLÁUSULA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. O valor total da contratação é de R\$ _____ (_____).

7.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO E DO RECEBIMENTO

8.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes, bem como, as condições de recebimento, encontram-se definidos no Termo de Referência, parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, ou seja, a data da pesquisa constante no Mapa Comparativo de Preços, datado de 30/05/2025.

9.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

9.4. 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).

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

9.6. 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.

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

9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

10.1. As obrigações referentes ao CONTRATANTE e ao CONTRATADO encontram-se, respectivamente, definidas no Termo de Referência, parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)

11.1. O CONTRATADO declara que tem ciência da existência da LGPD e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, o CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.

11.1.1. O CONTRATADO somente poderá tratar dados pessoais nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais poderá realizar o tratamento para fins distintos da execução dos serviços especificados no certame ou no contrato administrativo.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

11.2. O tratamento de dados pessoais será realizado de acordo com as hipóteses de tratamento previstas nos arts. 7º, 11, 14, 23, 24 e 26 da LGPD e somente para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular, observando a persecução do interesse público e os princípios do art. 6º da LGPD e 37 da Constituição Federal de 1988.

11.3. O CONTRATADO deverá indicar, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da publicação do Contrato, a identidade e informações de contato do seu Encarregado de Proteção de Dados, bem como, se aplicável, o endereço da página eletrônica onde essa designação é realizada, conforme estabelecido no § 1º do art. 41 da LGPD e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

11.4. O CONTRATADO deverá cooperar com a Administração Direta e Indireta do Estado do Ceará no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público e Órgãos de Controle, quando relacionados ao objeto contratual.

11.5. O CONTRATADO não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

11.5.1. Caso autorizada transmissão de dados pelo CONTRATADO a terceiros, as informações fornecidas e/ou compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual, adotando procedimentos de segurança que assegurem a sua confidencialidade, integridade e disponibilidade dos dados.

11.5.2. As PARTES se obrigam a zelar pelo sigilo dos dados, garantindo que apenas as pessoas que efetivamente precisam acessá-los o façam, submetendo-as, em todo caso, ao dever de confidencialidade.

11.6. Ocorrendo o término do tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da mesma lei, 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.

11.6.1. O CONTRATADO não poderá deter cópias ou backups, informações, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

11.6.2. O CONTRATADO deverá eliminar os dados pessoais a que tiver conhecimento ou posse em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual tão logo não haja necessidade de seu tratamento.

11.6.3. O CONTRATADO fica obrigado a devolver todos os documentos, registros e cópias que contenham informação, dados pessoais, e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data de qualquer uma das hipóteses de extinção do contrato, restando autorizada a conservação apenas nas hipóteses legalmente previstas,

11.7. Caso as PARTES necessitem subcontratar atividades relacionadas ao certame/contrato em que haja tratamento dos dados, deverão exigir a vinculação do SUBCONTRATADO (suboperador) aos critérios definidos neste instrumento, fazendo-o assinar um termo de adesão ao presente contrato.

11.7.1. O CONTRATANTE deverá ser informado no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de subcontratação (suboperadores) firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

11.7.2. Em caso de subcontratação, o CONTRATADO e o SUBCONTRATADO responderão em regime de solidariedade por eventuais danos causados aos titulares, o CONTRATANTE e a

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

terceiros, em virtude de qualquer conduta comissiva ou omissiva inerente ao tratamento dos dados.

11.7.3. O CONTRATADO deverá assegurar que o subcontratado oferecerá o mesmo nível de segurança dos dados, produzindo e guardando evidências disso;

11.8. As PARTES devem adotar boas práticas de governança e medidas técnicas e administrativas em relação ao tratamento dos dados, compatíveis com a estrutura, a escala e o volume de suas operações, bem como a sensibilidade dos dados tratados.

11.8.1. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, inclusive dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta cláusula.

11.8.2. O CONTRATADO se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais, agirão de acordo com o presente contrato, com as leis de proteção de dados e que estes respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar a confidencialidade e segurança de tais dados, documento que estar disponível em caráter permanente para exibição do CONTRATANTE, mediante solicitação.

11.8.3. O CONTRATADO deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do CONTRATANTE, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente Contrato.

11.9. Em caso de incidente de segurança em relação aos dados tratados neste certame/contrato, que comprometa a confidencialidade, a integridade e a disponibilidade dos dados, a PARTE que sofreu o incidente deverá comunicar imediatamente a ocorrência a partir de uma notificação que conterá, no mínimo:

- a) Data e hora do incidente;
- b) Data e hora da ciência pela PARTE responsável;
- c) Descrição dos dados pessoais afetados;
- d) Número de titulares afetados;
- e) Relação dos titulares envolvidos;
- f) Riscos relacionados ao incidente;
- g) Indicação das medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados;
- h) Motivos da demora, no caso de a comunicação não haver sido imediata;
- i) Medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo;
- j) O contato do Encarregado de Proteção de Dados ou de outra pessoa junto a qual seja possível obter maiores informações sobre o ocorrido;

11.9.1. Na hipótese descrita acima, as PARTES atuarão em regime de cooperação para:

- a) Definir e implementar as medidas necessárias para fazer cessar o incidente e minimizar seus impactos;
- b) Prover as informações necessárias à apuração do ocorrido no menor prazo possível;
- c) Definir o padrão de respostas a serem dadas aos titulares, terceiros, à ANPD e demais autoridades competentes.

11.10. Os dados obtidos em razão deste contrato serão armazenados em um banco de dados seguro, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso (*log*), adequado controle baseado em função (*role based access control*) e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir inclusive a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento dessas informações com terceiros;

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

11.11. A critério do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocado a colaborar na elaboração do Relatório de Impacto à Proteção de Dados Pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente dos bens e/ou serviços objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

11.12. O CONTRATADO indenizará o CONTRATANTE, em razão do não cumprimento por parte da CONTRATADA das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face do CONTRATANTE a esse título.

11.13. Em caso de responsabilização do Estado por danos e/ou violações à LGPD decorrentes do objeto do contrato, deverá ser apurado os danos que efetivamente cada uma das partes causarem ao titular dos dados, para fins de assegurar o direito de regresso do Estado nos termos da legislação.

11.13.1. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

11.14. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da Lei nº 13.709/2018 deverão ser comunicados à ANPD.

11.15. Este instrumento pode 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a empresa pública ou a sociedade de economia mista poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa, na forma a seguir:

a. Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) do valor deste contrato, por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia, conforme §9º do art. 71 do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CIPP S/A.

b. No caso de atraso culposo da CONTRATADA, incidência de multa de mora entre 0,2% (dois décimos por cento) ou superior a 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia de atraso, sobre o valor da parcela não executada ou do saldo remanescente deste contrato, conforme avaliação da CONTRATANTE, limitado a 5% (cinco por cento) do valor deste contrato.

c. no caso de inexecução parcial, incidência de multa entre 5% (cinco por cento) e 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida ou do saldo remanescente deste contrato, a depender do inadimplemento, conforme avaliação da CONTRATANTE.

d. no caso de inexecução total, incidência de multa entre 10% (dez por cento) e 20% (vinte por cento) sobre o valor total deste contrato, conforme avaliação da CONTRATANTE.

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

13.2. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela empresa pública ou pela sociedade de economia mista ou cobrada judicialmente.

13.3. As sanções previstas nos incisos I e III do subitem 13.1 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, devendo a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, ser apresentada no prazo de 10 (dez) dias úteis.

13.4. As sanções previstas no inciso III subitem 13.1 poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:

I - tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO COMPLEXO INDUSTRIAL E PORTUÁRIO DO PECÉM – CIPP

III - demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a empresa pública ou a sociedade de economia mista em virtude de atos ilícitos praticados.

13.5. Na impossibilidade do pagamento da multa por meio de descontos dos créditos existentes, o CONTRATADO recolherá a multa por meio de depósito bancário podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do contratante, se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. Este contrato poderá ser extinto nas hipóteses de inadimplemento contratual, acordo entre as partes, ou conforme dispuser regulamento interno do CONTRATANTE.

14.2. Este contrato poderá ser extinto a qualquer tempo pelo CONTRATANTE, mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes de razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do CONTRATANTE, sem que caiba ao CONTRATADO, direito à indenização de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

15.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos próprios da Companhia.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 13.303/2016 e demais normas estaduais aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento conforme disposto no § 2º do art. 51 da Lei nº 13.303/2016 e Regulamento Interno de Licitações e Contratos do CONTRATANTE, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção a Lei Federal nº 12.527/2011, regulamentada no Estado do Ceará pela Lei nº 15.175/2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1. Fica eleito o foro do município da sede do CONTRATANTE, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Gerência Jurídica do CONTRATANTE, e do qual se extraíram 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Local e data

(nome do representante)

CONTRATANTE

(nome do representante)

CONTRATADO

Testemunhas:

(nome da testemunha 1)

RG:

CPF:

Visto:

(nome da testemunha 2)

RG:

CPF:

(nome do(a) procurador(a)/assessor(a) jurídico(a) da CONTRATANTE)