GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE PRODUÇÃO, CONSERVAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES COLETIVAS (PADRÃO/VEGETARIANA) AOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E AINDA FORNECIMENTO DE MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E MÃO DE OBRA DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ.

1. OBJETO

1.1 Realização de **PREGÃO ELETRÔNICO**, para **CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE PRODUÇÃO, CONSERVAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES COLETIVAS (PADRÃO/VEGETARIANA) AOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E AINDA FORNECIMENTO DE MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E MÃO DE OBRA DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2 Considerados os padrões de qualidade e desempenho objetivamente definidos neste instrumento, os bens a serem adquiridos possuem natureza comum para fins de aplicação da Lei Federal nº 14.133/21.

1.3 A produção da devida refeição deverá ser feita em sede da contratante e devidamente transportada junta a unidade do Restaurante Universitário desta IES e feita a devida conservação e distribuição aos alunos.

1.4 A presente contratação envolve a realização de compra, definida nos termos do art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21.

1.5 A presente licitação não possui previsão no Plano Anual de Contratações da Universidade Estadual do Amapá _ UEAP, por ser um serviço ao qual no momento da confecção do PAC em 2025 não possuímos local e aparato para realizar o serviço em questão, motivo pelo qual não foi previsto no mesmo.

1.6 Os serviços objetos desta contratação têm natureza comum e de serviços continuados, assim considerados aqueles que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

1.7 A contratação demanda a adoção do regime sem dedicação exclusiva de mão de obra, mas de natureza continuada, em razão de se tratar de serviço comum de natureza continuada, cuja interrupção pode provocar prejuízos às atividades da Instituição, bem como o objeto é necessário durante todo o ano, e visando a otimização dos procedimentos de contratações futuras para o objeto, deverá ser formalizado contrato de produção e fornecimento continuado, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, enquanto se mostrar vantajosa sua continuidade.

1.8 A contratação adota como regime de execução a **empreitada por preço unitário,** remunerando a CONTRATADA com base nas unidades efetivamente executadas mediante o controle definido no A III, sendo os custos unitários previamente fixados na Tabela do item 3.2 deste Termo de Referê

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

2. JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO

2.1. A presente licitação tem como objetivos: assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa para a Administração Pública; assegurar tratamento isonômico e a justa competição; evitar contratações com sobrepreço, superfaturamento ou preços manifestamente inexequíveis; e incentivar a inovação e o desenvolvimento sustentável estadual e nacional.

2.2 Compõem princípios da presente contratação a legalidade, a impessoalidade, a moralidade, a publicidade, a eficiência, o interesse público, a probidade administrativa, a igualdade entre os licitantes, o planejamento, a transparência, a eficácia, a segregação das funções, a motivação, a vinculação ao instrumento convocatório, o julgamento objetivo, a segurança jurídica, a razoabilidade, a competitividade, a proporcionalidade, a celeridade, a economicidade e o desenvolvimento nacional sustentável, nos termos do art. 5º da Lei nº 14.133/21 e do art. 2º do Decreto Estadual nº 1.715/23, acrescidos da padronização, do parcelamento (quando viável e economicamente vantajoso) e da responsabilidade fiscal.

2.3 A presente contratação será processada mediante **PREGÃO**, sob forma **ELETRÔNICA**, conforme estabelece o inciso XLI do artigo 6º da Lei nº 14.133/21.

2.3.1. Justifica-se a contratação tendo em vista que esta instituição não possui contratação da devida prestação do serviço e que possui o espaço físico que será inaugurado na data prevista de Março de 2025, e tendo em vista também que o serviço de fornecimento de refeições é um serviço essencial aos estudantes que necessitam deste, e por esta Universidade está durante o período de ano letivo, faz-se necessário a devida contratação.

2.4 Conforme demonstrado em estudo técnico preliminar, e sem causar prejuízo à competitividade do certame, serão utilizados materiais e tecnologias disponíveis no Estado do Amapá para execução, conservação e operação dos bens que compõem o presente objeto licitatório.

2.5 O critério de julgamento utilizado será o de **MENOR PREÇO**, tendo em vista que o formato da contratação não demanda técnica especializada, visto se tratar da entrega de bens já produzidos;

2.6 CONSIDERANDO a finalidade da Universidade do Estado do Amapá _ UEAP em promover ações que visem diminuir as desigualdades no contexto social, bem como viabilizar a permanência dos estudantes na Instituição;

2.7 CONSIDERANDO a Política de Assistência Estudantil que garante as refeições aos estudantes em vulnerabilidade socioeconômica;

2.8 CONSIDERANDO que os usuários do Restaurante Universitário _ RU/UEAP transcende o corpo discente, atendendo também os servidores da Universidade e outros visitantes;

2.9 CONSIDERANDO a RESOLUÇÃO Nº 903/2024- CONSU/UEAP que normatiza as atividades

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e KÁTIA PAULINO DOS SANTOS, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

do Restaurante Universitário (RU) com a intenção de atender à comunidade que integra a Universidade do Estado do Amapá (UEAP), vinculando as ações de ensino, pesquisa e extensão.

2.10 Justifica-se e motiva-se a contratação de empresa especializada nos serviços de produção, fornecimento e distribuição de refeições coletivas (almoço/padrão e vegetariana), objetivando atender a comunidade acadêmica quanto às suas necessidades alimentares e ainda evitar a evasão dos discentes por falta de acesso à alimentação adequada e garantir a segurança alimentar e nutricional.

2.11 Em meio às ações de assistência estudantil, o tema auxílio alimentação é estabelecido da seguinte forma: oferecer condições para o atendimento das necessidades de alimentação básica dos estudantes, prioritariamente em condição de vulnerabilidade socioeconômica, viabilizado por meio de Restaurantes Universitários ou repasse financeiro onde não houver Restaurante Universitário.

2.12 No Campus I, o objetivo do Restaurante Universitário é ofertar condições para o atendimento das necessidades de alimentação básica à comunidade universitária e visitantes; sendo prioritário aos estudantes em condição de vulnerabilidade socioeconômica, prezando pela igualdade de oportunidades, favorecendo-lhes a permanência e desenvolvimento integral na instituição.

2.13 Benefícios da contratação: Servir refeições saudáveis e nutricionalmente balanceadas, oriundas de processos seguros para acadêmicos, servidores e terceirizados da UEAP, além de estabelecer a integração da comunidade interna/comunidade externa.

2.14 O serviço deve contribuir para a promoção de saúde e bem-estar da comunidade universitária, ao fornecer refeições nutricionalmente equilibradas e agradáveis do ponto de vista sensorial.

2.15 Nesse sentido, o fornecimento de refeições pelo Restaurante Universitário enquadra-se nas ações de assistência estudantil, como um importante instrumento de política de permanência dos jovens na educação superior pública. Depreende-se que a presente contratação cumpre uma missão educativa e social, que é tornar o espaço universitário apto a oferecer condições necessárias para o atendimento de uma necessidade básica dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, por meio da oferta de refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, o que vem a contribuir com o desempenho e a formação discente integral; reduzindo, dessa forma, a evasão acadêmica.

2.16 Desta maneira, o serviço de um Restaurante Universitário tem por objetivo oferecer à comunidade acadêmica, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho..

2.17 A UEAP visando proporcionar à comunidade acadêmica refeições a preços acessíveis e de boa qualidade, vem legitimar e motivar o ato administrativo licitando a contratação de serviços de refeições, fornecendo os meios necessários para o funcionamento do Restaurante Universitário.

2.18 A estimativa diária da quantidade de refeições que serão servidas no Restaurante Universitário é de 400 (quatrocentas) refeições diárias, semanalmente 2.000(dois Mil) e mensalmente 8.000 (oito mil) refeições (almoço 11h às 14h), a qual, será fornecida no período letivo.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DO OBJETO

3.1. Os objetos deverão atender às seguintes especificações, em consonância com com a 'Planilha de composição de custos da Administração de forma detalhada' retratada no ANEXO I:

3.2. Do Quadro consolidado resumido (detalhamento do quadro resumo conforme o Anexo I - PLANILHA DE CUSTO e Anexo II - MEMÓRIA DE CÁLCULO):

QUADRO RESUMO - LOTE ÚNICO			
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO			
SERVIÇO	**QTD. MENSAL**	**VALOR UNT.**	**TOTAL**
Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos dos cursos da universidade, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o Restaurante Universitário da UEAP.	8.000	R$38,63	R$ 309.040,00
VALOR MENSAL			**R$ 309.040,00**
VALOR ANUAL			**R$ 3.708.480,00**
MÃO DE OBRA			
SERVIÇO	**VALOR UNT.**	**QTD POSTOS**	**TOTAL**
Auxiliar de Cozinha (com fornecimento de Uniformes, EPIs, Equipamentos, Utensílios e Combustível)	R$5.803,45	3	R$ 17.410,35
VALOR MENSAL DO SERVIÇO			**R$ 17.410,35**
VALOR ANUAL DO SERVIÇO			**R$ 208.924,20**
TOTAL MENSAL (FORNECIMENTO + SERVIÇO E DEMAIS FORNECIMENTO)			**R$ 326.450,35**
TOTAL ANUAL (FORNECIMENTO + SERVIÇO E DEMAIS FORNECIMENTO)			**R$ 3.917.404,20**

3.3. Do Fornecimento dos Materiais, Equipamentos e Utensílios:

3.3.1. A empresa Contratada deverá fornecer todos os materiais, equipamentos e utensílios necessários para a prestação do serviço durante a vigência contratual, os quais deverão permanecer no Campus do Restaurante Universitário para a devida prestação, sendo que em relação a depreciação, adotou-se a vida útil de 5 anos e valor residual de 20% (Conforme Anexo II) restando o posse dos mesmos posteriormente para a UEAP.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

AGENTE DE PORTARIA	UN D	VALOR UNITÁRI O	QUANTIDADE ANUAL	VALOR PARA 12 MESES	RATEIO EM MESES POR DEPRECIAÇÃO	VALOR MENSAL DA DEPRECIAÇÃO
Freezer ‘Vertical, capacidade 142 Litros, cor branco, medindo 148,8 x 43,3 x 62 (AxLxP/cm), c/ 4 cestos deslizantes, 1 gavetão (para armazenamento de sobremesas)	UN D		1		60	
Refrigerador com uma porta, capacidade para 260 a 265 litros (para armazenar ingredientes ou sucos)	UN D		1		60	
FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS COM FORNO: MODELO DE CENTRO, DESMONTÁVEL, ALIMENTAÇÃO COM GÁS GLP DE BAIXA PRESSÃO, ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL, GRELHA MEDINDO 40X40CM EM FERRO FUNDIDO, 03 QUEIMADORES DUPLOS E 03 SIMPLES EM FERRO (para eventual preparo de sobremesas quentes ou ajustes):	UN D		1		60	

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

BALANÇA DIGITAL 10 KG: alta precisão eletrônica 1g a 10 kg de precisão, para a pesagem de alimentos em geral (para pesar ingredientes e/ou pratos)	UN D		1		60	
Prateleiras 90x190x30 de Aço Pintura Eletrostática (para organizar utensílios, ingredientes e embalagens)	UN D		4		60	
Armário de Cozinha em Aço, 6 Portas 3 Gavetas (para guardar itens de menor porte como talheres e utensílios diversos)	UN D		2		60	
Mesas para refeitorio de 06 lugares Tampo em 18mm ou 25 mm, estrutura em aço tubular reforçado (ou material equivalente aceitavel) (para acomodar os estudantes durante as refeições) com Cadeiras (podendo também ser bancos coletivos) (total de 120 lugares)	UN D		20		60	
Balcão de atendimento confeccionado em MDP (para o responsável pela organização do fluxo de fornecimento)	UN D		1		60	

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

Cadeira Caixa Alta Estofada Couro Com Braços (para o responsável pela organização do fluxo de fornecimento)	UN D		1		60	

Bandeja inox com 6 divisórias, 39 cm x 39 cm x 3.5 cm: (para servir as refeições individualmente)	UN D		500		60	
Copos plásticos de 300ml (oferecido para sucos)	UN D		500		36	
Talheres (garfo, faca e colher)	KIT		500		36	
Bandejas Material Plástico, 48 cm x 33 cm (para o transporte e serviço das refeições e sobremesas)	UN D		20		60	

Kit Porta Papel Toalha Toalheiro E Dispenser Sabonete Liquido Saboneteira 800 ml e de Alcool de 800 ml (para hifenização de mãos)	KIT		4		36	
A Lixeira Plástica Quadrada com Pedal em plástico polipropileno com a tampa sendo acionada através de um pedal com capacidade de 100 litros	UN D		2		60	
A Lixeira Plástica Quadrada com Pedal em plástico polipropileno com a tampa sendo acionada através de um pedal com capacidade de 50 litros	UN D		2		60	

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

BALDE PLÁSTICO, EM POLIETILENO, COM ALÇA, CAPACIDADE DE 20 LITROS;	UN D		4		60	
PÁ PARA LIXO, CAIXA EM POPIPROPILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, CABO DE ALUMÍNIO COM MANOPLA DE FORMATO ANATÔMICO, MEDIDA: COMP. 29 CM, LARGURA: 29CM, ALTURA: 14CM, CABO: 80CM;	UN D		4		36	
RODO PARA PISO, COM DUAS BORRACHAS, BASE DE 60CM, CABO DE MADEIRA;	UN D		6		12	
VASSOURA PIACAVA 30,00CM CABO MADEIRA C/ ROSCA 1,15M MINIMO	UN D		6		12	
PLACAS DE SINALIZAÇÃO PISO MOLHADO, PRODUZIDA EM POLIPROPILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, NA COR AMARELA, MEDIDA 66X30CM;	UN D		3		36	
TOTAL MENSAL						
TOTAL ANUAL						

3.4. Combustivel:

3.4.1. Tendo em vista que as refeição serão elaboradas na sede da contratada, foi feita previsão deslocamento da sede da empresa para o local de distribuição das refeições (Restaurante Universitário), logo foi considerada a média de um raio de 5 Km de distância do RU e levando em conta que um veículo utilitário faz em media 5 kms por litr

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

Combustível						
Descrição	**Unidade de Medida**	**Valor Unt.**	**Qtd. Mensal**	**Valor Mensal**	**Qtd. Anual**	**Valor Anual**
Gasolina (abastecimento) (para média foi levando em consideração um raio de 5 Km de distancia do RU e tendo em vista que um veículo utilitario faz em media 5 kms por litro)	Litro		40		480	
TOTAL						

3.5. Mão de Obra:

3.5.1. Tendo em vista que para distribuição das refeições será necessario no minimo 03 (três) auxiliares de cozinha, e tendo em vista também que o horario de funcionamento do Restaurante Universitário se dará de 11h 00m as 14h 00m foi feito uma estimativa de 03 (três) horas trabalhadas, para custeio dos mesmos.

Mão de Obra						
Descrição	**Unidade de Medida**	**Valor Unt.**	**Qtd. Mensal**	**Valor Mensal**	**Qtd. Anual**	**Valor Anual**
03 (três) Auxiliares de Cozinha contratado por hora trabalhada - com 15 (quinze) horas semanais - 66 (sessenta e seis) horas mensais (levando em consideração 22 (vinte e dois) dias úteis mensais), durante o período de 12 (doze) meses, sendo um total de 792 (setecentos e noventa e duas) horas anuais.	Hora trabalhada		66		792	
TOTAL MENSAL DIVIDIDO PELO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS						

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

3.6. Da elaboração do cardápio:

Composição Mínima das Refeições (per capita)	
SALADAS	As saladas cruas devem ser a partir de 60g e as cozidas a partir de 100 g. Na composição das saladas cruas deve ter, no mínimo, 3 hortaliças com combinações diferentes, acelga, alface, tomate, pepino, cenoura ralada, entre outros, respeitando a sazonalidade. As cozidas devem ter no mínimo 03 tipos de legumes, batata, cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, vagem, entre outros, respeitando a sazonalidade. A CONTRATADA deverá disponibilizar no refeitório, em local de fácil acesso aos usuários, o azeite, vinagre e a pimenta para tempero das as saladas. As cozidas devem vir temperada com salsa, coentro e 1 vez em 15 dias com maionese.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

OPÇÃO PROTEÍNA	Carnes vermelhas (fraldinha, coxão mole ou duro), filé de frango ou coxas e sobrecoxas, filé de peixe (pescada dourada ou branca, filhote ou dourada) de 1a qualidade sem espinhas, carne suína (carré, lombo, pernil) de 1ª qualidade. A porção do prato protéico é de no mínimo 120 g de preparação pronta, sem molho, ossos, gordura aparente e aparas já preparados e cozidos, ou 180 a 200 g quando a preparação envolver carboidratos como lasanha, panquecas, tortas, suflê, que pode ser com frango, carne moída, queijo e presunto. Carne moída de primeira qualidade para preparação de bolinhos, almôndegas. Quando o cardápio for com carne moída, fica proibida a empresa CONTRATANTE comprar a carne já moída de terceiros, a carne deverá ser comprada inteira e moída no local. O cardápio deverá fornecer 01 (uma) opção proteica todos os dias, no almoço e no jantar. Sendo: 2 (duas) preparações com carne bovina por semana, 3 (três) preparações com carne brancas por semana, 1 (uma) preparação com corte filé de peito de frango ou coxa e sobrecoxa, 1 (uma) preparação com peixe, 1 (uma) preparação com carne suína (quando fornecida esta opção, oferecer um 2ª respeitando as restrições de cada indivíduo. Não servir itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, pés de porco, pele, rabo, orelha, steak de frango, embutidos (presunto, apresuntado, salsicha, salame e outros), hambúrguer industrializado e correlatos. Linguiça e bacon poderão ser servidos como ingrediente complementar em preparações, mediante aprovação da ficha técnica e do cardápio.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

OPÇÃO VEGETARIANA	A porção do prato protéico vegetariano é de 120g a 200g de preparação pronta, incluindo pratos variados contendo ovos, queijos, leguminosas (soja, grão de bico, lentilha, ervilha). Proteína texturizada de soja poderá ser servida sob as diversas formas de apresentação, como proteína texturizada de soja média escura ou clara e proteína texturizada de soja graúda escura ou clara, sendo proibido repetir a forma de apresentação em uma mesma semana.
ACOMPANHAMENTO	Deverão ser servidos arroz e feijão simples diariamente. Para cálculo de valor nutritivo e estimativa de consumo sugere-se considerar no mínimo 150g de arroz pronto e 120g de feijão pronto por usuário. O feijão de caldo deve conter 70% de grãos e 30% de caldo. Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, feijão carioca e outras preparações à base de feijão, desde que incluídos no cardápio e apresentados junto às respectivas fichas técnicas. Arroz branco ou parboilizado, já cozido. O arroz deverá ser refogado com sal, alho, cebola, pouco óleo e poderá ser servido combinado com legumes alternando com cenoura, couve, brócolis, espinafre entre outros vegetais. Feijoada poderá ser servida como prato proteico. uma vez ao mês e preparada com feijão preto, O total de ingredientes de origem animal da feijoada deverá ser distribuído entre carne de sol ou charque (40%), costelinha e/ou carne suína (40%), linguiça calabresa ou paio (10%) e bacon (10%) totalizando mínimo de 120 g de carnes por porção. Quando fornecer feijoada deve ser ofertado aos usuários também a opção de feijão simples e uma segunda opção de proteína. É proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

GUARNIÇÃO	01 (uma) opção de guarnição, isto é, acompanhamentos harmonizados com as opções oferecidas como prato principal, escolhidas entre as seguintes sugestões macarrão (espaguete,talharim, parafuso, do tipo tradicional ou integral), purês, pirão, cremes, legumes sauté ou chapeados, farofa ou batata palha. Todo prato principal (com proteína de origem animal) deverá ser servido acompanhado da respectiva guarnição. Não se considera guarnição o ingrediente parte do prato principal. Exemplo: Carne com Batata. Deverá ser fornecida guarnição independente de outros ingredientes que componham o prato principal.
SOBREMESA	01 (uma) opção de sobremesa, sendo 3 (três) vezes por semana frutas in natura (banana, maçã, mamão, melancia, abacaxi, laranja entre outras) e 2 (duas) vezes por semana escolhida entre as seguintes sugestões compotas de frutas, doce de leite, gelatina, torta, bolo, pudim, creme, manjar, sorvete, goiabada e doces em geral.
REFRESCOS	01 (um) copo de suco de 250-300ml deverão ser servidos todos os dias. Os refrescos devem ser preparados a partir de frutas in natura, polpas de frutas congeladas sem açúcar, ou concentrado de fruta de boa qualidade, com diluição de 50%, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais. É proibido o uso de refrescos em pó e xarope.

3.7. Os bens deverão atender às especificações técnicas mínimas e quantidades estabelecidas no neste instrumento e, havendo eventual divergência entre as especificações aqui descritas e as constantes no CATÁLOGO DE MATERIAIS DO SIGA, deverão prevalecer as descrições deste Termo.

3.8. Os serviços deverão atender às especificações técnicas mínimas e quantidades estabelecidas neste item, bem como os requisitos da contratação constantes no corpo deste Termo de Referência.

3.9. Os quantitativos apresentados são uma média do número de refeições servidas no RU em dias da

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

semana, podendo, assim, variar para mais ou para menos, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da UEAP. A UEAP não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à VENCEDORA considerar possíveis variações decorrentes de feriados, recessos e greves na composição de seus custos. A UEAP poderá solicitar a suspensão temporária, parcial ou total dos serviços da Licitante Vencedora.A Universidade apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à LICITANTE VENCEDORA sempre informar-se e acordar com a UEAP sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como o período de recesso escolar, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior, a VENCEDORA deverá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios, informando à UEAP as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da Licitante Vencedora;

3.9. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3.10. Após a assinatura do Contrato, o prazo para a VENCEDORA colocar em funcionamento as atividades de fornecimento e distribuição das refeições do Restaurante Universitário é de 10 (dez) dias, contados da vigência expressa no Contrato, podendo ser prorrogado conforme autorização da Instituição.

4. DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO

4.1. O servidor incumbido para o encargo de agente da contratação será o Sr. Higor da Costa Trindade, matrícula 0997565-9-01, com endereço profissional à Rua Tiradentes, nº 284, bairro central, CEP: 68.900-098, Macapá/AP.

4.2. Será de responsabilidade do agente de contratação: tomar decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação.

4.3. O encargo de agente de contratação será findado quando da homologação do certame, nos termo do art. 8º da Lei nº 14.133/21.

5. DA VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato:

a) Agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante;

b) Terceiro 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.

c) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, ou a licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada;

d) Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, vedação extensível às integrantes de mesmo grupo econômico;

e) Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado;

f) 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;

g) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

h) Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do 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.

5.2. Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se o fornecimento de bens e serviços a estes necessários, ressalvados os permissivos legais.

6. METODOLOGIA DE AQUISIÇÃO DO OBJETO.

6.1. A contratação do objeto deste Termo dar-se-á através de procedimento PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, regendo-se pela Lei n.º 14.133/21, em vias de publicação, e por suas alterações.

6.2. O critério de julgamento que será adotado para o objeto deste termo será o **menor preço global**, considerando o **lote único** que compreende o conjunto integrado de serviços e fornecimentos objeto deste Termo, incluindo a produção, conservação e distribuição de refeições (padrão e vegetariana), materiais, equipamentos e mão de obra necessária à execução do serviço.

6.3. A escolha pelo menor preço global justifica-se pela **natureza interdependente do objeto**, garantindo **continuidade, padronização, eficiência operacional e economicidade**. A divisão em itens separados poderia comprometer a logística, a qualidade do serviço e aumentar custos.

6.4. Assim, a adjudicação será realizada ao licitante que apresentar a **proposta de menor preço para o lote único**, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, assegurando eficiência e qualidade na execução do serviço.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

7. DA HABILITAÇÃO DO LICITANTE VENCEDOR

7.1. O licitante vencedor deverá comprovar, que está em situação regular em relação a todas as condições de habilitação para contratação com a Administração Pública, referentes à habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista, e econômico financeira, mediante apresentação de documentos dispostos no Edital;

7.2. Os documentos referidos no Edital poderão ser substituídos ou suprimidos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

7.2.2. A documentação da habilitação poderá ser:

a) apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração;

b) substituída por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que previsto no edital;

c) dispensada, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R$ 300.000,00 (trezentos mil reais), caso expressamente autorizado no Edital.

7.3. A exigência disposta no subitem anterior se faz somente ao licitante vencedor, vedada a comprovação de habilitação dos demais classificados, enquanto não considerados como a melhor proposta, em caso de desclassificação de licitantes mais bem colocados, salvo quando a etapa de habilitação for realizada antes da etapa competitiva.

7.4. Os documentos de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido no edital.

7.5. Os documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e social, bem como os de habilitação econômico-financeira poderão ser parcial ou totalmente substituídos por certificado de registro cadastral ou certificado de pré-qualificação, nos documentos abrangidos por esses procedimentos especiais.

7.6. Será exigida do licitante melhor classificado, como requisito de habilitação, declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social.

7.7. Em havendo a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas por meio de documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre, ressalvado se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

7.8. O desatendimento de exigências meramente formais, entendidas como aquelas que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta, não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo e deverá ser sanado mediante diligência determinada pelo agente de contratação.

7.9. Na análise dos documentos de habilitação, poderão ser sanados erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.10. São admitidas diligências relacionadas à entrega de documentos para complementação de informações dos documentos já apresentados, atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento ou ateste de condição de habilitação preexistente à abertura da sessão pública.

7.11. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Termo de Referência, o licitante será declarado vencedor.

7.12. O licitante vencedor deverá manter as condições de habilitação acima descritas durante todo o prazo de vigência da contratação.

7.13. Poderão ser validados documentos, informações ou cadastros realizados em procedimentos especiais dispostos no art. 78 da Lei nº 14.133/21, em especial o credenciamento e a pré- qualificação, sendo dispensadas as suas apresentações, desde que devidamente indicado pelo agente de contratação, que lavrará ato decisório a respeito da dispensa e, em havendo necessidade de complementação, atualização ou substituição de documento, indicará prazo para a execução da diligência.

7.14. A não participação de licitante em procedimentos especiais que envolvam o cadastramento prévio de licitantes não será causa de desclassificação ou impedimento da participação de nenhum interessado, sendo defeso exigir comprovantes de participação prévia em tais procedimentos como requisito de habilitação.

7.15. Requisitos de qualificação técnica:

7.15.2. Registro ou inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com jurisdição no local de suas atividades, em plena validade, em conformidade com art. 18 do Decreto 84.444 de 30/01/1980 e a Resolução CFN nº 702/2021

7.15.3. Designação de Nutricionista, registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN, pertencente ao quadro permanente do licitante na data prevista para a abertura da licitação, que será o responsável técnico pela qualidade da alimentação a ser produzida (responsabilidade da Contratada) e distribuída no RU/UEAP;

7.15.4. A comprovação do vínculo do Nutricionista ao quadro permanente do licitante, far-se-á da seguinte forma: i) Profissional disponível: declaração de conhecimento do objeto licitado e disponibilidade para acompanhamento dos serviços; ii) Prestador de Serviços: contrato de prestação de serviços, conforme legislação civil comum; iii) Empregado: cópia da ficha ou livro de registro de

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

empregado com registro na DRT ou, ainda, cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social; iv) Sócio: contrato Social devidamente registrado no órgão competente; v) Diretor: Cópia do Contrato Social, em se tratando de firma individual ou limitada ou cópia de ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima;

7.15.5. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;

7.15.6. Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) capacidade técnico operacional na produção e distribuição mínima de 48.000 (quarenta e oito mil) refeições coletivas, exigência está compatível com o Art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021. Justifica-se tal exigência pelo fato de que esses atestados comprovam a experiência do licitante em atividades similares, garantindo a qualidade e a eficácia da prestação de serviços.

7.15.7. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico operacional, a uma única contratação;

7.15.8. Possuir certificado de licença sanitária atualizado, municipal, se provenientes do mesmo município da contratante ou licença sanitária estadual, se provenientes de outros municípios;

7.15.9. Atestado de visita, sendo facultado ao licitante agendar visita prévia através de representante identificado, ao local de prestação dos serviços, em dia e horário a ser estabelecidos no Termo de Referência;

7.15.10. O agendamento prévio far-se-á por meio de contato (telefone institucional) com servidor do RU/UEAP a serem indicados no Termo de Referência. Ou, alternativamente, apresentar Declaração formal emitida pelo licitante de que conhece as condições do local para execução do objeto, e tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a UEAP. Considerando ainda que, a oferta de alimentação no RU/UEAP se dará por distribuição per capita, sendo o almoço servido nos moldes self service, e será atribuída à empresa a ser contratada a responsabilidade pelos equipamentos necessários para a prestação a contento dos serviços.

7.15.11. Declaração de que instalará escritório na Região Metropolitana, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato, conforme modelo a ser disponibilizado no Edital. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório, sob a seguinte justificativa:

a) Capacidade Técnica: A instalação de um escritório na região do contrato pode demonstrar que a empresa possui estrutura física, recursos humanos e equipamentos necessários para executar o objeto da licitação.

b) Facilidade de Acompanhamento: A presença física da empresa facilita o

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

acompanhamento técnico, a fiscalização e a gestão do contrato, o que pode ser especialmente importante em serviços que exigem acompanhamento contínuo.

c) Soluções Rápidas: Um escritório na região permite que a empresa responda rapidamente a eventuais problemas ou demandas do contratante, minimizando prejuízos e garantindo a continuidade do serviço.

d) Atendimento ao Público: Em alguns casos, a instalação de um escritório é necessária para que a empresa possa atender ao público, prestar informações e solucionar dúvidas relacionadas ao contrato.

8. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO PARA O PAGAMENTO E RECEBIMENTO

8.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o [Instrumento de Medição de Resultado (IMR),conforme previsto no anexo deste documento.

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

8.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

8.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

8.4.1. O número de refeições efetivamente consumido pelo corpo discente (controle de medição, conforme ANEXO III), e

8.4.2. Produtividade aferida no IMR (ANEXO IV).

Do recebimento

8.5. O objeto deste Termo deverá ser entregue de forma parcelada, nas quantidades e prazos previstos na solicitação do campus, onde o fiscal ou pessoa responsável formalmente designada deverá informar à Contratada o número de alunos diariamente. Tal solicitação por parte da instituição de ensino deverá ocorrer até às 9h30min do dia de aula /atividade acadêmica;

8.6. A estimativa diária de fornecimento, conforme a quantidade de alunos matriculados em curso na forma integrada considerado o número de dias letivos estimados, por Campi, é a mencionada abaixo:

8.6.1. 400 refeições diárias.

8.7. A Empresa deverá fazer a entrega do objeto, em perfeitas condições conforme às considerações gerais acerca das refeições e seus fornecimentos, contidas no ANEXO V, no local determinado endereço Av. Pres. Vargas, 650 - Central, Macapá - AP, 68901-258, acompanhado das respectivas Notas Fiscais, em dias de expediente normal, de segunda a sexta-feira, no **horário das 11h00min às 14h00min**, correndo por conta do fornecedor todas as despesas necessárias, tais como frete, seguros, embalagens, entre outros.

8.8. O objeto será recebido de acordo com as quantidades, características, especificações e condições estabelecidas em instrumento hábil de retirada;

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

8.9. O recebimento consistirá na comparação das características e especificações do objeto e de sua Nota Fiscal/Fatura com o constante neste Termo de Referência;

8.10. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta e no contrato, devendo ser Substituídos no prazo de até 03 (três) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.11. Em conformidade com o artigo 140 da Lei n.º 14.133/21, o objeto deste Termo será recebido, mediante recibo, da seguinte forma:

a) **Provisoriamente**: pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior para análise da conformidade do objeto com suas especificações e quantidades;

b) **Definitivamente**: por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

8.12. Considerar-se-á como data efetiva de entrega aquela aposta no atestado de conformidade emitido pela Comissão de Recebimento, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

8.13. No caso de constatação de não conformidade, a data efetiva da entrega será a da regularização total da(s) pendência(s).

8.14. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil e nem ético-profissional da contratada pelos prejuízos resultantes da inobservância das obrigações assumidas.

8.15. Os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado.

9. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

9.1. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de natureza continuada, sem mão de obra exclusiva, para serviços de produção, fornecimento e distribuição de refeições, conforme termos do art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/21.

9.2. Em razão de se tratar de serviço auxiliar é necessário à UEAP no desempenho de suas respectivas atribuições. Ainda, se interrompidos, podem comprometer a continuidade das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão em sua área principal de atuação, sendo capaz de prejudicar o programa de assistência estudantil, dificultando a permanência dos acadêmicos até a conclusão do curso. Neste cenário, as taxas de abandono de acadêmicos antes da conclusão do curso podem se

9.3. Desta forma, ratifica-se os serviços a serem contratados como sendo de natureza continuada, pois pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas da UEAP, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público de qualidade para a sociedade, traduzido na formação de profissionais capacitados.

9.4. Considerando que o objeto é de serviço comum de natureza continuada, cuja interrupção pode provocar prejuízos às atividades da Instituição, bem como o objeto é necessário durante todo o ano, e visando a otimização dos procedimentos de contratações futuras para o objeto, deverá ser formalizado contrato de produção e fornecimento continuado, com vigência de 07 (sete) meses, podendo ser prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, enquanto se mostrar vantajosa sua continuidade.

9.5. Os serviços de distribuição das refeições serão prestados no Restaurante Universitário que está localizado no Campus I, da Universidade do Estado do Amapá, Avenida Presidente Vargas, nº 650, Centro, CEP 68900-070, Macapá - AP.

9.6. Os horários determinados para as refeições serão conforme quadro abaixo, podendo ser alterado de acordo com o interesse da CONTRATANTE. O RU/UEAP funcionará de segunda a sexta-feira.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

CAMPUS I - RU/UEAP	
REFEIÇÃO	**Segunda a Sexta-feira**
ALMOÇO	11 às 14 h

9.07. Restaurante Universitário da CONTRATANTE seguirá o calendário acadêmico da instituição, não funcionando nos feriados nacionais. Em feriados estaduais e/ou municipais e pontos facultativos, em que houver expediente, de acordo com o calendário responsabilidade da CONTRATADA o pagamento de qualquer honorário ou taxa extra gerada;

9.8. Em períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, caberá à Coordenação/Equipe de Fiscalização do Contrato, com autorização da Comissão de Gestão do RU/AP a definição de quais refeições continuarão a ser servidas, bem como os horários reduzidos de funcionamento de cada uma delas. A comunicação será feita por escrito pela CONTRATANTE, no prazo de até 72 horas de antecedência ou em tempo hábil de acordo com o previsto em legislação trabalhista em relação a escalas de trabalho.

9.9. Não deve ser permitida a participação de:

9.10. Empresa em concordata (processos judiciais anteriores à Lei nº 11.101/2005), recuperação judicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

9.10.1. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14º da Lei nº 14.133/2021;

9.11. Conforme este estudo preliminar, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

9.11.1. A contratação contempla todas as atividades envolvidas no preparo, fornecimento e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários à realização destas atividades, para o RU/UEAP, conforme especificações descritas neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos.

9.12. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

9.12.1. Preparar e distribuir refeições (almoço), com parâmetros nutricionais adequados, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária;

9.12.2. Dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo gêneros alimentícios, material de limpeza, descartáveis, fornecimento de uniformes aos seus funcionários e EPIs, exigidos pelas normas vigentes, incluído o fornecimento e instalação dos equipamentos e

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

utensílios, conforme Lista mínima de Equipamentos e Utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA (ANEXO I);

9.13. A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade pela aquisição e custeio dos alimentos e seu preparo, equipamentos, materiais, pessoal, embalagem, transporte, fornecimento, e respectivos encargos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes;

9.14. A medição dos serviços prestados ocorrerá mensalmente pelo fiscal do contrato. Estando em consonância com a contratação, será autorizada a emissão de nota fiscal para as devidas providências quanto ao pagamento;

9.15. Em hipótese alguma serão aceitos produtos e serviços com qualidade inferior às especificações técnicas. Em caso de identificação pela fiscalização, de alimentação fora dos padrões e inadequada para o consumo, a CONTRATADA deverá realizar a contraprova, enviando ao Laboratório Central de Saúde Pública do Amapá - LACEN, a amostra para análise do alimento em situação inadequada para consumo.

9.16. A CONTRATADA deverá manter amostras dos alimentos fornecidos e custear eventuais exames laboratoriais necessários por alguma indigestão dos consumidores. Além disso, quaisquer prejuízos de ordem salutar ocasionados pelas refeições deverão ser custeados pela CONTRATADA;

9.17. A CONTRATADA deverá estar ciente que deverá seguir todas as normas e legislações vigentes referentes à alimentação e manipulação de alimentos, inclusive a Resolução nº 216/2004 - ANVISA, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

9.18. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com Responsável Técnico Nutricionista; e

9.19. Adotar critérios de sustentabilidade, priorizando o uso racional da água, a eficiência energética, o descarte de resíduos recicláveis e orgânicos, bem como a utilização adequada de produtos saneantes e de higienização.

9.20. A aquisição dos produtos a serem utilizados na preparação das refeições pela CONTRATADA será feita, preferencialmente dos produtores rurais da agricultura familiar e/ou oriundos de projetos da CONTRATANTE, quando por ela ofertados, respeitadas as condições de preço e qualidade dos demais fornecedores.

9.21. Na presente contratação não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, tendo em vista que não existe contrato atual para o objeto da contratação no Campus da UEAP.

10. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

10.1. A contratada deverá atender a critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade, sobretudo os estabelecidos pelo art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão _ MPOG e também o que estabelece o Decreto nº

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

7.746, de 5 de junho de 2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

10.2. As diretrizes de Sustentabilidade previstas neste Estudo Preliminar baseiam-se no Art. 4º do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012; Art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010; Art. 225º Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Observando as recomendações de soluções economicamente viáveis previstas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU.

10.3. Com base no Art. 225º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e Art. 4º do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, devem ser observadas as seguintes diretrizes gerais de sustentabilidade: Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

10.3.1. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

10.3.2. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

10.3.3. Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

10.4. A futura contratada deverá apresentar à Comissão de Gestão um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) dos resíduos gerados e obtidos na produção, armazenamento e fornecimento das refeições servidas no Restaurante Universitário, até 30 (trinta) dias após iniciadas as atividades do Restaurante Universitário. Este plano deverá contemplar o manejo dos resíduos gerados pela CONTRATADA, desde a geração até a disposição final, de acordo com as legislações vigentes, contemplando, se necessário, um plano de ação a fim de atendê-las.

10.5. A Contratada deverá garantir o gerenciamento de resíduos sólidos gerados no espaço do RU/UEAP, o seu adequado manejo envolvido nas atividades que compõem as rotinas dos espaços e a capacitação de pessoal envolvido:

10.5.1. Atentar para os cuidados necessários para que da consecução dos serviços não decorra qualquer degradação ao meio ambiente;

10.5.2. Cumprir com as normas ambientais vigentes para execução dos serviços, no que diz respeito à poluição ambiental;

10.5.3. O acondicionamento dos resíduos sólidos deve ser efetuado em coletores compatíveis com o tipo e a quantidade de resíduos gerados e serve para preparar os resíduos para a coleta de forma adequada, além de minimizar o impacto visual e olfativo, evitar acidentes e a proliferação de vetores;

10.5.4. Ações de educação ambiental e sensibilização sobre o manejo dos resíduos gerados; e

10.5.5. Conscientização sobre o uso racional de água e energia.

11. DA HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

11.1. O licitante deverá comprovar que está em situação regular em relação a todas as condições de habilitação para contratação com a Administração Pública previstas no edital do certame, especialmente aquelas referentes às regularidades perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, ao INSS, ao FGTS e o Ministério do Trabalho, incluindo o cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

11.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante vencedor, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF, disponível no sítio eletrônico: https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/index.jsf;
b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas _ CEIS, disponibilizado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis; https://www.gov.br/pncp/pt-br);
c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade mantida pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União _ TCU;
e) Cadastro das Empresas Sancionadas no Estado de Amapá, mantido em seção do Sistema SIGA, com consulta por meio do sítio eletrônico: https://siga.ap.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/tabbasicas/FornecedoresSancionadosPageList.jsp;
f) Outros sistemas ou bases de dados em que figurem registradas empresas sancionadas e impedidas de contratar com a Administração Pública

11.2.1. Habilitação Jurídica:

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
b) Em se tratando de microempreendedor individual _ MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
d) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
f) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
g) No caso de sociedades por ações: documentos exigidos na alínea c acrescido de comprovante de eleição de seus administradores, acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
h) No caso de todos os subitens anteriores, Cédula de Identidade/RG e CPF do representante da licitante.

11.2.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, e Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN n.º 1751/2014;

c) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII- A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
g) Declaração de que cumpre que 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, conforme disposto no art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal;
h) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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 entrega das propostas;
i) Declaração de que a reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, conforme previsão legal.
j) Declaração de que tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, bem como da realização de vistoria prévia ou da sua substituição por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
k) A licitante deverá apresentar declaração de que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
l) A licitante deverá apresentar declaração de que instalará escritório e planta de produção na Região Metropolitana, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato, conforme modelo a ser disponibilizado no Edital. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

11.2.2.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;.

11.2.2.2. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação, sendo exigida a regularização como condição para assinatura do contrato, nos termos do art. 42 da Lei Complementar n.° 123/06, observado o disposto nos §§ 1° ao 3° do art. 4°, da Lei 14.133/2021.

11.2.3. Qualificação Econômico-Financeira

RAMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

a.1) No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

b) Balanço patrimonial, demonstração do resultado do exercício e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, ou dos exercícios imediatamente anteriores no caso de a entrega ainda não ser obrigatória em decorrência do prazo concedido pela legislação, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

b.1) Os documentos referidos na alinea b) se limitarão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos.

c) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

d) É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social

e) Caso a licitante for cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei n.° 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

f) Declaração assinada por profissional habilitado na área contábil acompanhada de comprovantes que atestem que a licitante possui índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) iguais ou maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}};$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}};$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}};$$

11.3. As empresas, registradas ou não no Cadastro Central de Fornecedores, que apresentarem

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e KÁTIA PAULINO DOS SANTOS, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.

11.4. Durante a prestação do serviço objeto deste Termo será exigido que a empresa contratada se mantenha em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, bem como cumpra todas as condições de habilitação para contratação com a administração pública, referentes às regularidades perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, ao INSS, ao FGTS e ao Ministério do trabalho (CNDT); e tudo mais aplicável, conforme legislações vigentes.

11.5. A CONTRATANTE poderá exigir a comprovação prévia da regularidade fiscal das licitantes perante as Fazendas Públicas, INSS e FGTS a cada pagamento efetivado.

11.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características, que deverão ser observadas na prestação do serviço:

11.7. Os serviços deverão ser executados de acordo com o determinado no instrumento convocatório, no contrato e neste termo de referência. A não observância destas condições implicará na não aceitação, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente.

11.8. A execução dos serviços será iniciada até 10 (dez) dias, contados do efetivo recebimento da Ordem de Execução.

12. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1. Durante a vigência do contrato, será designado um ou mais servidores para compor a Gestão de Contrato, devidamente identificado em ato próprio do Ordenador de Despesas da Universidade do Estado do Amapá - UEAP.

12.2. A Gestão do contrato caberá à responsabilidade pelo acompanhamento dos serviços prestados, bem como pela verificação do cumprimento das obrigações, trabalhistas e previdenciárias dos empregados da empresa Contratada lotados no Restaurante Universitário.

12.3. Participarão da gestão contratual os seguintes atores, com suas respectivas responsabilidades:

a) Gestor do Contrato: é o servidor responsável pela coordenação das atividades relacionadas à gestão do Contrato, cabe a ele o encaminhamento das solicitações de: formalização dos procedimentos administrativos que envolvam prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, aplicação de sanções, dentre outros. É também o responsável pelo recebimento definitivo dos serviços;

b) Fiscal Técnico: é o servidor responsável pela avaliação da execução do objeto do contrato, conferindo se a quantidade, qualidade, tempo e modo de prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de desempenho previstos no Termo de Referência e Contrato. A fiscalização técnica deverá ser coordenada por Nutricionista desta Universidade;

c) Fiscal Administrativo: é o servidor responsável pelo acompanhamento da execução do contrato no que diz respeito ao atendimento das necessidades da parcela da comunidade universitária que terá acesso aos serviços, bem como acompanhamento dos quantitativos diários e faturamento mensal.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

13. DO RECEBIMENTO DO SERVIÇO

13.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

13.2. No prazo de até 5 dias corridos, do adimplemento da parcela, a Contratada deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

13.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

13.4. A Contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários;

13.5. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à Contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

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

13.7. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis;

13.8. No prazo de até 10 dias corridos, a partir do recebimento dos documentos da Contratada, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar relatório circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato;

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

13.10. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

13.11. Na hipótese de não se proceder tempestivamente à verificação a que se refere o subitem anterior, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

13.12. No prazo de até 10 (dez) dias corridos, a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o atesto da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

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

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

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

13.16. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei n° 10.406, de 2002).

13.17. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base, se for o caso, no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

13.18. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de sanções.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

14.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

14.3. Cumpre ao fiscal do contrato comunicar ao Ministério da Fazenda qualquer irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias. De igual modo, devem ser realizadas comunicações acerca de irregularidades no recolhimento do FGTS dos respectivos trabalhadores terceirizados (Acórdão TCU 1214/2013-Plenário).

14.4. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

14.5. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços prestados provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

14.6. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações exigidas;

14.7. Permitir livre acesso dos empregados da empresa às suas dependências para a correta prestação do serviço;

14.8. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da empresa;

14.9. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
14.10. Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto, em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão ou entidade para o qual o trabalho seja prestado, em relação àquelas planilhadas, observado o limite da legislação trabalhista
;
14.11. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

14.12. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da Contratada, no que couber.

14.13. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

14.13.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

14.13.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

14.13.3. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

14.13.4. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;

14.14. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

14.15. Fiscalizar mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, especialmente:

14.15.1. A concessão de férias remuneradas e o pagamento do respectivo adicional, bem como de auxílio-transporte, auxílio-alimentação e auxílio-saúde, quando for devido;

14.15.2. O recolhimento das contribuições previdenciárias e do FGTS dos empregados que efetivamente participem da execução dos serviços contratados, a fim de verificar qualquer

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

irregularidade;

14.15.3. O pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato.

14.16. Analisar os termos de rescisão dos contratos de trabalho do pessoal empregado na prestação dos serviços no prazo de 30 (trinta) dias, prorrogável por igual período, após a extinção ou rescisão do contrato.

14.17. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

14.18. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

14.19. Arquivar, entre outros documentos, projetos, as *built*, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

14.20. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais;

14.21. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

14.22. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14.23. Da **Execução do Objeto**, ‘

14.23.1. O prazo de prestação dos serviços deverá será definido nos ternos da Ordem de Serviço , emitidos após a formalização da contratação;

14.23.2. Os serviços deverão ser executados no(s) endereço(s) abaixo:

● Av. Pres. Vargas, 650 - Central, Macapá - AP, 68901-258, acompanhado das respectivas Notas Fiscais, em dias de expediente normal, de segunda a sexta-feira, no horário das 11h00min às 14h00min, correndo por conta do fornecedor todas as despesas necessárias, tais como frete, seguros, embalagens, entre outros.

14.23.3. Ao prestar os serviços a CONTRATADA deverá observar os métodos, parâmetros, rotinas, procedimentos, frequência e periodicidade de execução mencionada.

14.23.4. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, para atender todas as condições deste instrumento.

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

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

15.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

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

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

15.4. Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração;

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

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

15.7. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os EPIs de uso obrigatório, quando for o caso;

15.8. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;

15.9. A CONTRATADA deverá ter sua própria cozinha industrial seguindo padrões técnicos do Departamento de Vigilância Sanitária assim como o transporte adequado seguindo as normas de alimentação transportada, limpeza e higienização dos espaços cedidos pela CONTRATANTE para realização das atividades dispostas neste contrato deverão ser realizadas antes, e após a prestação dos serviços, de forma a se manter os ambientes limpos e higienizados.

15.10. 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.

15.11. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias e lhes assegurando as demais exigências para o exercício da atividade objeto deste Termo de Referência.

15.12. A CONTRATADA deverá possuir profissionais que tenham a função exclusiva de servir os alimentos durante a oferta a UEAP, os quais, nesse momento, não poderão realizar outras funções em concomitância com esta função, tendo em vista os riscos de contaminação dos alimentos;

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

15.13. A CONTRATADA deverá fornecer funcionários devidamente uniformizados e padronizados para a distribuição das refeições no Ru.

15.14. É também de responsabilidade da empresa disponibilizar todo material de limpeza _ guardanapo, toalhas descartáveis, detergente para lavagem das mãos, além de sacos plásticos resistentes de 200 litros para acondicionamento do lixo, álcool gel e líquido, no que couber. Toda a limpeza da área após refeição é de responsabilidade da Contratada;

15.15. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto da presente contratação, bem como sua manutenção;

15.18. A CONTRATADA deverá fornecer mesas e cadeiras;

15.19. CONTRATADA deverá disponibilizar pratos de vidro ou porcelana, talheres, conchas e cubas de inox, para distribuição das refeições;

15.20. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Fiscalização da Contratante, amostras de:

a) Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml;
b) Guardanapo, branco;

c) Palito de dente.
d) entre outros materiais descartáveis necessários para a adequada prestação do serviço.

15.21. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, no que couber;

15.22. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes ou outro meio adequado;

15.23. A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios/local de fornecimento das refeições e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros;

15.24. Providenciar treinamentos para seus funcionários, sempre que necessário, e de acordo com as normas vigentes;

15.25. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de s proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.

15.26. Desde que regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), apresentar, no primeiro mês de prestação dos serviços, em relação aos empregados vinculados à prestação do contrato administrativo, bem como a cada novo empregado que se vincule à essa prestação, a seguinte documentação:

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

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

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

15.26.3. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;

15.26.4. Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;

15.27. Comunicar o desligamento de empregados no curso da prestação dos serviços, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo;

15.28. Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte;

15.29. Quando não for possível a verificação da regularidade no Cadastro Central de Fornecedores do Estado do Amapá, a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, documentação mencionada na lei 14.133/21.

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

15.31. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

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

15.33. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;

15.34. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução dos serviços, conforme descrito no Termo de Referência;

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

15.35. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

15.36. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os de não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

15.37. Apresentar, sempre que solicitado e no prazo que a Administração fixar, todos os comprovantes que permitam a verificação pela Contratante do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, em relação aos empregados que participem da execução dos serviços, em especial quanto ao pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário; à concessão de férias remuneradas e ao pagamento do respectivo adicional; à concessão do auxílio-transporte, auxílio-alimentação e auxílio- saúde, quando for devido; aos depósitos do FGTS; e ao pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;

15.37.1. A não apresentação da documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação à Contratada, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

15.37.2. Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falha, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

15.37.3. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas;

15.37.4. Quando não for possível a realização do pagamento pela própria Administração (por exemplo, por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados em juízo, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais, previdenciárias e FGTS decorrentes;

15.38. Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 2006;

15.39. Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional, a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII; art.30, §1º, II; e art. 31, II, da Lei Complementar nº 123, de 2006;

15.39.1. Para efeito de comprovação da comunicação, a Contratada deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação;

15.40. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços, bem como qualquer irregularidade verificada

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

no decorrer da prestação dos serviços;

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

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

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

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

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

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

15.47. 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;

15.48. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

15.49. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a Contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015;

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

15.51. 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação;

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

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

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

15.54. Assegurar à Contratante:

15.54. .1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
15.54.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis;

15.55. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, exigida, inclusive, a capacitação dos técnicos da Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços, sempre que necessário.

15.56. Indicar e manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representá-la durante a execução do contrato.

15.57. Recolher todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre a aquisição do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela Administração;

15.58. Assumir todas as despesas decorrentes do transporte dos materiais inclusive carga e descarga, até os locais indicados neste Termo;

15.59. Assegurar à Administração o direito de fiscalizar, sustar e/ou recusar os materiais que não estejam de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização a exime das responsabilidades pactuadas;

15.60. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Administração contratante;

15.61. Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a procedência dos serviços prestados e materiais fornecidos;

15.62. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do Processo Licitatório.

15.63. A inadimplência da empresa, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração contratante, nem poderá onerar os materiais objeto deste Termo, razão pala qual a Empresa renuncia a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a contratante.

15.64. Tratando-se de recurso proveniente de transferência voluntária da União, permitir o livre acesso dos servidores do órgão ou entidade pública concedente, da mandatária ou da convenente, bem como dos órgãos de controle, aos documentos e registros contábeis das empresas contratadas.

15.65. Não será permitida a Subcontratação de empresa.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

16. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

16.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº. 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

16.2. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos uniformes, materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma do art. 117 da Lei nº. 14.133, de 2021;

16.3. As atividades de acompanhamento e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Contratante para os serviços contratados, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos à repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.

16.4. As atividades de acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços e do contrato devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor com a qualificação necessária para tanto, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

16.5. O conjunto de atividades de acompanhamento e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:

16.5.1. Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros;

16.5.2. Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo Público Usuário;

16.5.3. Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços nos contratos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra quanto às obrigações

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

16.5.4. Fiscalização Setorial: é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade; e

16.5.5. Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

16.6. Quando a contratação exigir fiscalização setorial, o órgão ou entidade deverá designar representantes nesses locais para atuarem como fiscais setoriais

16.7. A fiscalização administrativa, realizada nos contratos de prestação de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando- se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado;

16.8. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, exigir-se-ão as seguintes comprovações, por meio de documentos originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração:

16.9. No caso de empresa regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

16.11. Até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Cadastro Central de Fornecedores:

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

b) Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

c) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

16.12. No caso de cooperativas, a Contratada deverá entregar:

16.12.1. Comprovante do recolhimento da contribuição previdenciária do INSS em relação à parcela de responsabilidade do cooperado;

16.12.2. Comprovante do recolhimento da contribuição previdenciária em relação à parcela de responsabilidade da cooperativa;

16.12.3. Comprovante de distribuição de sobras e produção;

16.12.4. Comprovante da aplicação do Fundo Assistência Técnica Educacional e Social (FATES);

16.12.5. Comprovante da aplicação em Fundo de reserva;

16.12.6. Comprovante de criação do fundo para pagamento do 13º salário e férias;

16.12.7. Comprovante do cumprimento de demais obrigações decorrentes da legislação que

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

rege as sociedades cooperativas.

16.13. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais, a Contratada deverá entregar comprovante do cumprimento de obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

16.14. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

16.15. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar ao órgão trabalhista competente.

16.16. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela Contratada poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

16.17. A Contratante poderá conceder prazo para que a Contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

16.18. Além das disposições acima citadas, a fiscalização administrativa observará, ainda, as seguintes diretrizes:

16.19. Fiscalização mensal, realizada antes do pagamento da fatura:

16.19.1. Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária, de acordo com a tabela de alíquotas prevista no anexo III da Portaria nº. 3.659/2020 – ME, sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;

16.19.2. Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social.

16.20. Fiscalização diária, realizada diariamente:

16.20.1. Devem ser evitadas ordens diretas da Contratante dirigidas aos terceirizados; as solicitações de serviços, bem como eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto da empresa;

16.20.1. Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da Contratada;

16.20.2. Devem ser conferidos os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho.

16.21. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

16.22. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

16.23. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor designado pela contratante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

16.24. Durante o período de prestação dos serviços, a Empresa deverá manter preposto, aceito pela Administração contratante, para representá-la sempre que for necessário.

16.25. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando- se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no artigo 132 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.26. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

16.27. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

16.28. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.29. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e, em sendo o caso, utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) (ou outro instrumento de avaliação de qualidade da prestação dos serviços), conforme modelo previsto no Edital, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

16.29.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

16.29.2. Deixar de utilizar uniformes, materiais, equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

16.31. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.32. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.33. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.34. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

16.35. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

16.36. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.37. Além das refeições fornecidas aos alunos, as quais serão pagas, a CONTRATADA deverá fornecer, sem ônus para o Campos Demandante, quando solicitada, pelo menos, 1 (uma) refeição, com o objetivo desta ser avaliada/fiscalizada pelo fiscal e/ou pessoa designada.

16.38. A empresa vencedora, sempre que necessário, deverá submeter suas instalações à vistoria técnica realizada pela UEAP, onde serão observadas as condições físicas no que se referem às edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios conforme preconiza legislação da vigilância sanitária vigente;

16.38. A conformidade do uniforme, material, técnica e equipamento a serem utilizados na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

16.39. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de uniformes, material, técnica ou equipamento inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. TERMO DE CONTRATO

17.1. Após homologado o processo de dispensa, a Administração convocará a adjudicada para a assinatura do instrumento contratual correspondente;

17.2. A convocação de que trata o item anterior deverá ser atendida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito de prestação do serviço. Este prazo poderá ser prorrogável 01 (uma) única vez, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;

17.3. A recusa injustificada em receber a Nota de Empenho e em assinar o Contrato implicará na inexecução total do compromisso assumido, sujeitando a empresa à aplicação das sanções legalmente estabelecidas;

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

17.4. A entrega da respectiva Nota de Empenho ficará diretamente condicionada ao ato formal de assinatura do respectivo contrato;

17.5. Não serão admitidos recursos, protestos, representações, ressalvas ou outra forma de discordância ou inconformismo a quaisquer tópicos do contrato que guardem absoluta conformidade com sua minuta, em expressão e substância;

17.6. Ao assinar o instrumento contratual, a Contratada obriga-se a prestar os serviços, conforme especificações e condições contidas neste Termo de Referência, em seus anexos e também na proposta apresentada. Prevalecendo-se, no caso de divergência, as especificações e condições dispostas neste Termo de Referência.

17.7. A contratação tem prazo de vigência de 01 (um) ano, ou até que a licitação finalize, contados da data de sua assinatura, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, conforme inciso VIII do art. 75 da Lei 14.133/21.

18. FORMA DE PAGAMENTO

18.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, mediante o processamento normal de liquidação e liberação dos recursos financeiros pela Secretaria de Estado da Fazenda (SEFAZ-AP);

18.2. A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

18.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, constatada por meio de consulta on-line ao Cadastro Central de Fornecedores do SIGA, ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada na Lei 14.133/2021.

18.4. O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

18.4.1. O prazo de validade;
18.4.2. A data da emissão
18.4.3. Os dados do contrato e da Contratante;
18.4.4. O período de prestação dos serviços;
18.4.5. O valor a pagar; e
18.4.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

18.6. Tendo sido definidos parâmetros para mensuração do percentual do pagamento devido em razão dos níveis esperados de qualidade da prestação do serviço, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

18.6.1. Não produziu os resultados acordados;

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

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

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

18.8. Antes da emissão de Nota de Empenho e a cada pagamento à Contratada, será realizada consulta ao Cadastro Central de Fornecedores do Estado do Amapá para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital por ele abrangidas ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada na Lei 14.133/2021.

18.8.1. Na mesma oportunidade, a Administração realizará consulta ao SICAF, ao CADICON, do Tribunal de Contas da União, ou outros sistemas de cadastro de fornecedores, para identificar eventual proibição de contratar com o Poder Público.

18.9. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

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

18.11. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

18.12. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante.

18.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação.

18.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no art. 31 da Lei 8.212, de 1993, quando couber.

18.15. A Contratada regularmente optante do Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação,

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

18.16. O pagamento será creditado em favor da contratada, através de ordem bancária, na entidade bancária indicada na proposta, cabendo ao interessado informar com clareza o nome do banco, assim como os números da respectiva agência e da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito;

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

18.18. Nenhum pagamento será efetuado à contratada, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isto gere direito ao pleito de reajustamento ou correção monetária do valor inicial;

18.19. Quando ocorrerem eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

a) EM = I x N x VP, sendo:
EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = Valor da parcela a ser paga;
b) I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado: I= (TX/100)/360
I= (6/100)/360 = 0,00016438
TX = Percentual da taxa de juros de mora anual = 6%

19. DA VISTORIA

19.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 12:00 horas e das 14:00 às 17:00 horas.

19.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

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

19.5. A licitante deverá apresentar declaração que tomou conhecimento de todas as informações e

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

19.6. Independentemente da realização de vistoria, deverá o licitante, junto com os documentos de habilitação, apresentar declaração de conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, na forma da Lei nº. 14.133/21.

20. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

20.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a assinatura do Termo de Contrato ou o aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% do valor do contrato, a qual será liberada conforme o disposto no art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

20.2. A inobservância do prazo fixado para a prestação da garantia autoriza a Contratante a promover o bloqueio dos pagamentos devidos à Contratada, até o limite de 5% do valor do contrato, a título de garantia, ou a rescindir o contrato, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

20.3. O bloqueio efetuado não gera direito a nenhum tipo de compensação financeira à Contratada.

20.4. A Contratada, a qualquer tempo, poderá substituir o bloqueio efetuado por quaisquer das modalidades de garantia.

20.5. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual.

20.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

20.6.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

20.6.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

20.6.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada; e

20.6.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela Contratada, quando couber.

20.7. Caberá à Contratada optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

20.7.1. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

20.7.2. Seguro-garantia;

20.7.3. Fiança bancária.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

20.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em conta bancária específica, com correção monetária, em favor da Contratante.

20.9. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no subitem 20.6., observada a legislação que rege a matéria.

20.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

20.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

20.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 dias úteis, contados da data em que for notificada.

20.13. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

20.14. A garantia prestada pela Contratada será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

20.15. Será considerada extinta a garantia:

20.15.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

20.15.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

20.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos ou aplicar sanções à Contratada.

20.17. A Contratada autoriza a Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Contrato.

20.18. A garantia da contratação somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria.

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

20.19. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

não comprovação do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

21. DA INEXECUÇÃO DO CONTRATO

21.1. A inexecução e a rescisão do contrato serão procedidas de acordo com o artigo 115 da Lei 14.113/2021;

21.2. De acordo com o Art. 115 da Lei nº 14.113/2021, o não cumprimento ou o cumprimento irregular das cláusulas e condições estabelecidas no instrumento contratual, por parte da empresa, assegurará à Contratante, sem ônus de qualquer espécie para esta e sem prejuízo do disposto nas Penalidades, o direito de dá-lo por rescindido.

21.3. A rescisão se efetuará mediante notificação através de ofício, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos, entregue diretamente ou via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo dos demais motivos previstos no art. 115 da Lei nº 14.113/2021 e alterações posteriores;

21.4. A rescisão do contrato dar-se-á nas seguintes modalidades:

21.4.1. **Unilateralmente**, a critério exclusivo da Administração, assegurado o contraditório e a ampla defesa, mediante notificação por ofício, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos, entregue diretamente ou via postal, com prova de recebimento, sem ônus de qualquer espécie para este;

21.4.2. **Amigavelmente**, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a Administração; e

21.4.3. **Judicialmente**, nos termos da legislação vigente.

21.5. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada, devidamente ratificada pelo Gestor da Contratante.

21.6. No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a Empresa terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade de a Contratante adotar, motivadamente, providências acauteladoras, como:

21.6.1. Assunção imediata do objeto do contrato, no estado em que se encontrar, por ato próprio da Contratante;

21.6.2. Ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos e materiais empregados na execução do contrato, necessários à sua continuidade, na forma prevista na legislação em vigor;

21.6.3. Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Contratante;

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

21.6.4. Dentre outras medidas acauteladoras, para que não haja a imediata interrupção dos serviços.

21.7. A Contratada reconhece, desde já, os direitos da Contratante em caso de rescisão administrativa prevista na legislação referente a Licitações e Contratos Administrativos.

22. DA REPACTUAÇÃO E DA REVISÃO CONTRATUAL

22.1. Os preços são, em regra, fixos e irreajustáveis, mas serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

22.2. Os preços contratados poderão ser revistos em decorrência de eventual variação daqueles praticados no mercado, ou de fato que altere o custo dos bens registrados, observadas as condições contidas no art. 92, par. 4º da Lei nº 14.133/21.

22.3. O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme o art. 125 da Lei nº 14.133/21.

22.4. Independentemente do prazo de duração do contrato, é obrigatória a previsão no edital de índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado e com a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos, sendo garantida a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, nos termos do art. 25, par, 8º da Lei nº 14.133/21.

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

22.6. 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.

22.7. O reajuste, por não caracterizar alteração do contrato, será realizado por apostilamento.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. Estará sujeita às penalidades administrativas previstas na Lei nº 14.133/21 a licitante e/ou a contratada que:

a) convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, não aceitar ou retirar a nota de empenho;
b) deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
c) inexecutar total ou parcialmente, qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

d) ensejar o retardamento da execução do objeto;
e) não mantiver a proposta;
f) falhar ou fraudar na execução do contrato;
g) comportar-se de modo inidôneo;
h) fizer declaração falsa;
i) cometer fraude fiscal;
j) não cumprir ou cumprir irregularmente as normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos, quando os pedidos de prorrogação e/ou modificação não forem acatados pela Administração;
k) desrespeitar as determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar o contrato ou por autoridade superior;
l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

23.2. A licitante e/ou contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo das demais cominações legais, às seguintes sanções:

a) advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

b) multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado na execução do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicados oficialmente;

c) multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto e pela recusa em retirar a Nota de Empenho, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente, e sem prejuízo da aplicação de outras sanções legalmente previstas;

d) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

e) impedimento de licitar e contratar com o Estado do Amapá com o consequente descredenciamento do Cadastro Central de Fornecedores do Estado do Amapá, pelo prazo de até 03 (três) anos;

f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, quando a infração justificar a sua imposição.

23.3. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade conforme proposta dos órgãos de controle.

23.3.1. A sanção de advertência será aplicada quando a licitante der causa à inexecução parcial do contrato e não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

23.3.2. A sanção de multa poderá ser aplicada em quaisquer hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21 e ensejará na possibilidade de defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias contados de sua intimação.

23.3.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar com o Estado do Amapá será aplicada quando a

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

licitante der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; der causa à inexecução total do contrato; deixar de entregar a documentação exigida para o certame; não mantiver a proposta; não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ou ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, e não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

23.3.4. A sanção de declaração de inidoneidade será aplicada quando a licitante apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato; fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude; praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e, também, nas hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.13/21, quando a gravidade da conduta justificar a sua imposição.

23.3.5. As sanções de advertência,de impedimento de licitar e contratar com a Administração, e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

23.4. A sanção de declaração de inidoneidade será de competência de Secretário Estadual ou da autoridade máxima das autarquias ou fundações estaduais.

23.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

23.6. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar com a Administração e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

23.7. A aplicação das sanções administrativas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

23.8. Em atenção ao princípio da proporcionalidade, na estipulação das sanções, a autoridade competente, deverá considerar a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, o grau de comprometimento do interesse público e o prejuízo pecuniário decorrente das irregularidades constatadas, bem como alicerçar-se na análise jurídica prévia realizada, nos termos do art. 156, par. 6º da Lei nº 14.133/21.

23.9. As situações dispostas no art. 137 da Lei nº 14.133/21 poderão ensejar, a critério da Administração, a rescisão unilateral do contrato.

23.10. Prescreve em 05 (cinco) anos, a contar da ciência da infração, a possibilidade de aplicação de sanções pela Administração.

23.11. Os atos previstos como infrações administrativas nas Leis nº 14.133/21 ou em outras leis de

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846 (Lei Anticorrupção) serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na Lei Anticorrupção.

23.12. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade mediante a reparação integral do dano causado à Administração Pública, o pagamento da multa indicada, o transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade (no caso de impedimento de licitar e contratar) ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade (no caso de declaração de inidoneidade), o cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo e a realização de análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento destes requisitos.

23.13. Em caso de descumprimento das disposições dispostas na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), será remetida representação à Agência Nacional de Proteção de Dados (ANPD), que poderá aplicar as sanções administrativas dispostas no art. 52 da respectiva Lei.

24. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

24.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 3.917.404,20 (três milhões novecentos e dezessete mil quatrocentos e quatro reais e vinte centavos).

25. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

25.1. Os recursos orçamentários necessários ao atendimento do objeto desta contratação correrão à conta do Orçamento da Universidade do Estado do Amapá referente ao exercício de 2025, consoante classificação abaixo:

- Programa de Trabalho/Ação: 2590 - REALIZAR A MODERNIZAÇÃO DA UEAP
- Fonte: 500 - Outros Recursos não Vinculados de Impostos Elemento de Despesa: 3.3.90.39 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIRO-PJ - PESSOA JURÍDICA

26.1. A descrição da solução como um todo abrange os serviços de aquisição de gêneros, produção e distribuição de refeições de forma que é responsabilidade da empresa CONTRATADA:

26.2. Esta solução demanda a contratação, em paralelo, de mão de obra especializada e terceirizada para o desempenho das atividades de produção das refeições, bem como a necessidade da contratação referente a aquisição dos alimentos necessários à produção das refeições, materiais de limpeza, gás e serviços de manutenção de equipamentos.

26.3. A Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de produção e fornecimento de refeições, e concessão não onerosa dos espaços destinados a atender às necessidades da Universidade

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

Estado do Amapá, visando estabelecer contrato com vigência inicial de 01 (um) ano.

26.4. A quantidade de refeições a serem servidas no Restaurante Universitário poderá ser variável, pelas próprias características do calendário acadêmico da UEAP. A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à CONTRATADA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

26.5. Execução do Serviço:

26.5.1. As refeições deverão ser preparadas (em local da CONTRATADA) e distribuídas nas dependências do Restaurante Universitário, com planejamento para atender aos parâmetros nutricionais, considerando adultos saudáveis como referência, respeitando a cultura alimentar regional e a segurança higiênico-sanitária;

26.5.2. A CONTRATADA deverá servir as refeições em bandeja em aço inoxidável, com talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, embalados individualmente em saco de papel e acompanhados de guardanapo. Para as sobremesas elaboradas (doces) deverão ser disponibilizados recipientes descartáveis com tampa (100 mL). Além dos utensílios já citados, também deverá ter disponíveis copos/canecas (de vidro, cerâmica, aço inoxidável ou PVC de boa qualidade – mínimo 250ml);

26.5.3. Os alimentos deverão ficar expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições aos agentes contaminadores, infecciosos, bem como alterações do binômio tempo/temperatura;

26.5.4. No preparo dos alimentos, a CONTRATADA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízo de outras exigências regidas pelas normas que regulam esta atividade;

26.5.5. Os serviços, objeto deste estudo e termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE

26.5.6. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 1 (um) mês após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e da RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, prorrogável por igual período mediante justificativa, o Alvará de Funcionamento e a Licença Sanitária do Restaurante Universitário.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

26.6. Das normas higiênico-sanitários:

26.6.1. As refeições produzidas nos Restaurantes Universitários deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias a que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA;

26.7. Da limpeza e manutenção preventiva e corretiva:

26.7.1. A CONTRATADA deverá primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção de todas as outras áreas internas e externas de responsabilidade da CONTRATADA, devendo as mesmas estarem limpas e organizadas. Para tanto, a CONTRATADA deverá utilizar produtos registrados na ANVISA;

26.7.2. A CONTRATADA deverá realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem como das instalações físicas dos restaurantes.

26.8. Dos recursos humanos – pessoal técnico, operacional e administrativo:

26.8.1. Para uma execução eficiente dos serviços e um bom funcionamento do Restaurante Universitário, a CONTRATADA deverá ter em seu quadro recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo), formalmente qualificados, e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas

27.1. Ao participar de processo de dispensa, o titular dos dados manifesta seu nequívoco consentimento para tratamento dos dados pessoais pela Administração Pública com a finalidade de garantir a aplicação do interesse público à contratação e à oferta do serviço público e possibilitar a execução das competências legais do órgão e atribuições legais do serviço público, em cumprimento ao art. 7º, incisos I e II da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados).

27.2. As partes responderão administrativa e judicialmente caso causem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados.

27.3. Os documentos envoltos ao procedimento serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis, sendo disponibilizados aos interessados, inclusive a ata da sessão pública, salvo aqueles cujo sigilo seja necessário.

27.4. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

advogado, sob sua responsabilidade pessoal, possuindo, ao final da certificação da autenticidade realizada pelo agente de contratação, fé pública.

27.5. Os atos serão digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico, sendo obrigatório que os licitantes pratiquem seus atos em formato eletrônico, salvo quando o procedimento for realizado de modo presencial.

27.6. Como condição de validade e eficácia, os licitantes deverão praticar seus atos em formato eletrônico, conforme prescreve o art. 7º, par. 2º do Decreto Estadual nº 1.715/23.

27.7. O Termo de Referência e seus anexos, serão publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no Diário Oficial do Estado, nos sítios eletrônicos dos respectivos órgãos ou entidades participantes da presente licitação, sendo possível a publicidade mediante edição eletrônica.

27.8. Os prazos previstos nesta Lei serão contados com exclusão do dia do começo e inclusão do dia do vencimento.

27.8.1. Os prazos expressos em dias corridos serão computados de modo contínuo;
27.8.2. Os prazos expressos em meses ou anos serão computados de data a data;
27.8.3. Nos prazos expressos em dias úteis, serão computados somente os dias em que ocorrer expediente administrativo no órgão ou entidade competente.
27.8.4. Considera-se o começo do prazo no primeiro dia útil seguinte ao da disponibilização da informação ao licitante, por via eletrônica, ou da juntada aos autos do aviso de recebimento, quando realizado pelos Correios.

27.9. As normas disciplinadoras da licitação serão interpretadas em favor da busca pela melhor proposta e da ampliação da disputa entre os interessados, resguardados o interesse da Administração Pública, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

27.10. Os horários estabelecidos no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema e na documentação relativa ao certame.

Atesto, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo do Termo de Referência se limita ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.

Macapá-AP, 09 de setembro de 2025.

Raimunda Kelly Gomes

Pró _ Reitora de Extensão _ UEAP
Decreto n° 2443/2018 - GEA

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAPÁ

Aprovo o Competente Termo de Referência e autorizo a realização de certame licitatório.

Macapá-AP, _____/_____/_____

Profª. Drª Kátia Paulino dos Santos
Reitora

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

ANEXO I
PLANILHA DE CUSTO

QUADRO RESUMO				
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO				
SERVIÇO	**QTD. MENSAL**	**VALOR UNT.**	**TOTAL**	
Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos dos cursos da universidade, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o Restaurante Universitário da UEAP.	8.000	R$38,63	R$	309.040,00
VALOR MENSAL			**R$**	**309.040,00**
VALOR ANUAL			**R$**	**3.708.480,00**
MÃO DE OBRA				
SERVIÇO	**VALOR UNT.**	**QTD POSTOS**	**TOTAL**	
Auxiliar de Cozinha (com fornecimento de Uniformes, EPIs, Equipamentos, Utensilios e Combustivel)	R$5.803,45	3	R$	17.410,35
VALOR MENSAL DO SERVIÇO			**R$**	**17.410,35**
VALOR ANUAL DO SERVIÇO			**R$**	**208.924,20**
TOTAL MENSAL (FORNECIMENTO + SERVIÇO E DEMAIS FORNECIMENTO)			**R$**	**326.450,35**
TOTAL ANUAL (FORNECIMENTO + SERVIÇO E DEMAIS FORNECIMENTO)			**R$**	**3.917.404,20**

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

Fornecimento de Refeições										
Item	**Descrição**	**Unidade**	**Qtd. Mensal**	**Quantidade Anual**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3**	**VALOR UNITÁRIO MÉDIA**	**Valor Mensal**	**Valor Anual**
1	Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos dos cursos da universidade, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o Restaurante Universitário da UEAP.	UND	8.000	96.000	R$37,70	R$37,49	R$40,70	R$38,63	R$309.040,00	R$3.708.480,00

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

Item	Descrição	Unidade	Qtd. Mensal	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3	VALOR UNITÁRIO MÉDIA	Valor Mensal	Valor Anual
1	Auxiliar de Cozinha (com fornecimento de Uniformes, EPIs, Equipamentos, Utensilios e Combustivel)	UND	3	R$5.522,07	R$5.837,76	R$6.050,52	R$5.803,45	R$17.410,35	R$208.924,20

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

EMPRESA:	
Licitação nº:	
OBJETO DA LICITAÇÃO	
Data apresentação Proposta:	
Regime Tributário da Empresa: Lucro Presumido	

DISCRIMINAÇAO DOS SERVIÇOS - DADOS REFERENTES A CONTRATAÇAO

Tipo de Serviço	**Auxiliar de Cozinha, 6 horas**
Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	**5174-10**
Número de Meses da execução contratual	**12**
Convenção Coleitva	**AP000003/2025 2024/2025**
Data base da categoria	**1º de janeiro**
Categoria do empregado	Auxiliar de Cozinha
Valor do salário normativo da Categoria (CLÁUSULA SEXTA da CCT)	**R$ 1.544,60**

MÓDULO 1	COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO		Salário mínimo nacional		VALOR R$
A	Salário-base (CLÁUSULA SEXTA da CCT)	0,00%			R$ 1.544,60
B	Adicional de Periculosidade	0,00%	1.412,00		R$ 0,00
	TOTAL DO MÓDULO 1				**R$ 1.544,60**
MÓDULO 2	**ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E**				**VALOR R$**
SUBMÓDULO 2.1	**Décimo-terceiro salário, férias e adicional de férias**				
A	13º salário -	8,33%			R$ 128,67
B	Férias e Adicional de férias -	12,10%			R$ 186,90
	TOTAL DO SUBMÓDULO 2.1	**20,43%**			**R$ 315,56**
	BASE DE CÁLCULO PARA O SUBMÓDULO 2.2 (Módulo				**R$1.860,16**
SUBMÓDULO 2.2	**Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições**	**%**			**VALOR R$**
A	INSS	20,00%			R$ 372,03
B	SESI ou SESC	1,50%			R$ 27,90
C	SENAI ou SENAC	1,00%			R$ 18,60
D	INCRA	0,20%			R$ 3,72
E	Salário Educação	2,50%			R$ 46,50
F	FGTS	8,00%			R$ 148,81
		RAT	**FAP**		
G	SAT (RAT X FAP)	3,00%	1,0000	3,00%	R$ 55,80
H	SEBRAE	0,60%			R$ 11,16
	TOTAL SUBMÓDULO 2.2	**36,80%**			**R$ 684,54**
Submódulo 2.3	**Benefícios mensais e diários**				**VALOR R$**
		nº passagens	**Qtd média dias úteis/mês**	**Custo**	
A	Auxílio-transporte	2	20,00	R$3,70	R$ 148,00
	Desconto aux. Transporte	6,00%			R$ 92,68
	Total auxílio-transporte com desconto				R$ 55,32
B	Auxílio-alimentação		20,00	R$25,00	R$ 500,00
	Desconto PAT	0,00%			R$ 0,00
	Total auxílio-alimentação com desconto				R$ 500,00
C	Benefício social (cláusula 15ª CCT/AP) ou seguro de vida/ auxílio funeral			0,00	R$ 20,79
D	Outros (especificar)				
	TOTAL SUBMÓDULO 2.3				**R$ 576,11**

RAIMUNDA NELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PROFESSOR EXT DE CZ 2 (2018) em 10/09/2025 e MARIA PAULINO DOS SANTOS, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

	QUADRO RESUMO DO MÓDULO 2				
2.1	13º Salário, férias, adicional de férias				R$ 315,56
2.2	Encargos previdenciários, FGTS e outras contribuições				R$ 684,54
2.3	Benefícios mensais e diários				R$ 576,11
	TOTAL MÓDULO 2				**R$ 1.576,22**
MÓDULO 3	**PROVISÃO PARA RESCISÃO**	**%**			**VALOR R$**
A	Aviso prévio indenizado (estima-se que aproximadamente 5% dos funcionários recebrão aviso prévio indenizado)	0,42%			R$ 6,49
B	Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado	0,03%			R$ 0,51
D	Aviso prévio trabalhado	1,94%			R$ 29,97
F	Incidência de GPS, FGTS e outras contribuições sobre o Aviso Prévio Trabalhado	0,72%			R$ 11,12
G	Multa do FGTS e CS sobre o aviso prévio trabalhado	4,00%			R$ 61,78
	TOTAL	**7,11%**			**R$ 109,87**
	BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 4 = MÓDULO 1 + MÓDULO 2 + MÓDULO 3				**R$3.230,68**
MÓDULO 4	**CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE**	**%**			**VALOR R$**
SUBMÓDULO 4.1	**Substituto nas ausências legais**				
A	Substituto na cobertura de férias	0,930%			R$ 30,05
B	Substituto na cobertura de Ausências legais	0,82%			R$ 26,49
C	Substituto na cobertura de Licença paternidade	0,02%			R$ 0,65
D	Substituto na cobertura de Ausência por acidente de trabalho	0,03%			R$ 0,97
E	Substituto na cobertura de afastamento maternidade	0,074%			R$ 2,39
F	Substituto na cobertura de Ausência por doença	0,83%			R$ 26,92
	TOTAL	**2,70%**			**R$ 60,54**
SUBMÓDULO 4.2	**Substituto na intrajornada**				
A	Substituto na cobertura de Intervalo para repouso ou alimentação				R$ 0,00
	TOTAL				**R$ 0,00**
MÓDULO 4	**QUADRO RESUMO**				
4	**Custo de reposição do profissional ausente**				**VALOR R$**
4.1	Substituto nas Ausências legais				R$ 60,15
4.2	Substituto na Intrajornada				R$ 0,00
	TOTAL				**R$ 60,15**
MÓDULO 5	**INSUMOS DIVERSOS**	**%**			**VALOR R$**
A	Uniformes				R$ 105,56
B	Segurança e medicina do trabalho (cláusula quadragésima-segunda CCT)				R$ 40,00
C	Equipamentos e Utensilios				R$ 1.043,42
D	EPI"s				R$ 133,33
E	Combustivel				R$ 66,90
	TOTAL				**R$ 1.389,21**
	BASE DE CÁLCULO PARA O MÓDULO 6 = MÓDULO 1 + MÓDULO 2 + MÓDULO 3 + MÓDULO 4 + MÓDULO 5				**R$4.680,05**
MÓDULO 6	**CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO**	**%**			**VALOR R$**
	Base de cálculo custos indiretos				R$ 4.680,05

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE (2930 - PROFESSOR EBTT DEC. 94.664/2018, em 10/09/2025 e KÁTIA PAULINO DOS SANTOS, DOCENTE/FIET - OE(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

A	Custos indiretos	6,68%			R$ 312,44
	Base de cálculo lucro				**R$ 4.992,49**
	Lucro	6,19%			**R$ 308,97**
	Base de cálculos tributos	0,9135			**R$ 5.803,45**
B	COFINS	3,00%			R$ 174,10
C	PIS	0,65%			R$ 37,72
D	ISS	5,00%			R$ 290,17
	Total dos tributos	8,65%			**R$ 502,00**
	TOTAL				**R$ 1.123,41**
	QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO				
	Mão de obra vinculada à execução contratual				**VALOR R$**
A	Módulo 1 - Composição da remuneração				R$ 1.544,60
B	Módulo 2 - Encargos e benefícios anuais, mensais e diários				R$ 1.576,22
C	Módulo 3 - Provisão para rescisão				R$ 109,87
D	Módulo 4 - Custo de reposição do profissional ausente				R$ 60,15
E	Módulo 5 - Insumos diversos				R$ 1.389,21
F	Módulo 6 - Custos indiretos, tributos e lucro				R$ 1.123,41
	VALOR TOTAL POR EMPREGADO				**R$ 5.803,45**

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

UNIFORME								
	UND	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3**	**VALOR UNITÁRIO MÉDIA**	**QUANTIDADE SEMESTRAL**	**QUANTIDADE ANUAL**	**VALOR PARA 12 MESES**
Blusa social manga curta, na cor branca, confeccionada em tecido 100% poliéster ou tricoline, de botões, com abertura frontal.	UND	R$ 90,00	R$ 100,00	R$ 130,00	**R$ 106,67**	2	4	R$ 426,67
Calça jeans, de boa qualidade, com zíper.	UND	R$ 100,00	R$ 130,00	R$ 150,00	**R$ 126,67**	2	4	R$ 506,67
Par de meias tecido 60% algodão, 39% poliamida e 1% elastano, cor preta, de boa qualidade.	PAR	R$ 20,00	R$ 25,00	R$ 30,00	**R$ 25,00**	2	6	R$ 150,00
SAPATO OCUPACIONAL: CALÇADO ESPECIALIZADO PARA O USO PROFISSIONAL, MATERIAL EVA, FECHADO NA PARTE SUPERIOR E NO CALCANHAR, SOLADO ANTIDERRAPANTE RESISTENTE A ÓLEO. PALMILHA DE MATERIAL MACIO, FLEXÍVEL E IMPERMEÁVEL, FACILMENTE LAVÁVEL – HIDRO-REPELENTE.	PAR	R$ 120,00	R$ 150,00	R$ 150,00	**R$ 140,00**	1	1	R$ 140,00
Crachá de identificação do colaborador com foto, nome do colaborador emblema da empresa empregadora.	UND	R$ 30,00	R$ 50,00	R$ 50,00	**R$ 43,33**	1	1	R$ 43,33
TOTAL ANUAL		R$ 360,00	R$ 455,00	R$ 510,00	**R$ 441,67**			**R$ 1.266,67**
TOTAL MENSAL								**R$ 105,56**

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITORIA(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

EPI'S								
DESCRIÇÃO	**UND**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3**	**VALOR UNITÁRIO MÉDIA**	**QUANTIDADE SEMESTRAL**	**QUANTIDADE ANUAL**	**VALOR PARA 12 MESES**
Jaleco em Oxford, na cor branca, (100% poliéster), unissex, médio (acima do joelho), manga curta, sem bolsos, gola em "V", tamanhos: P, M, G, GG (compavel ao funcionário que esver usando), com proteção para os botões e faixa traseira reforçada.	UND	R$ 100,00	R$ 150,00	R$ 150,00	**R$ 133,33**	2	4	R$ 533,33
Aventais 100 % napa (PVC), cor branca, impermeáveis, po para açougueiro, compridos, resistentes, na altura dos pés do funcionário que estará utilizando	UND	R$ 70,00	R$ 85,00	R$ 50,00	**R$ 68,33**	1	2	R$ 136,67
Toucas descartáveis 100% polipropileno.	CAIXA	R$ 70,00	R$ 100,00	R$ 80,00	**R$ 83,33**	3	6	R$ 500,00
Luva de segurança em PVC para baixa temperatura. Conforto térmico para atividades até-30°C. Punho elástico para perfeito ajuste às mãos. Ideal para ambientes com pouca iluminação. Possui três camadas de cloreto de polivinila reforçada (PVC) e conta com palma antiderrapante, para maior aderência em atividades com umidade. É ideal para proteção com temperaturas de até-30ºC. Seu interior possui forro em algodão felpudo,que oferece total conforto ao usuário.	PAR	R$ 60,00	R$ 75,00	R$ 80,00	**R$ 71,67**	3	6	R$ 430,00
TOTAL ANUAL								**R$ 1.600,00**
TOTAL MENSAL								**R$ 133,33**

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

MATERIAIS, FERRAMENTAS E UTENSILIOS									
AUXILIAR DE COZINHA	**UND**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2**	**VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3**	**VALOR UNITÁRIO MÉDIA**	**QUANTIDADE ANUAL**	**VALOR TOTAL**	**RATEIO EM MESES**	**VALOR MENSAL**
Freezer Vertical, capacidade 142 Litros, cor branco, medindo 148,8 x 43,3 x 62 (AxLxP/cm), c/ 4 cestos deslizantes, 1 gavetão (para armazenamento de sobremesas)	UND	R$2.800,00	R$2.389,17	R$2.450,00	**R$2.546,39**	1	R$ 2.546,39	120	R$21,22
Refrigerador com uma porta, capacidade para 260 a 265 litros (para armazenar ingredientes ou sucos)	UND	R$2.345,00	R$2.499,00	R$3.500,00	**R$2.781,33**	1	R$ 2.781,33	120	R$23,18
FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS COM FORNO: MODELO DE CENTRO, DESMONTÁVEL, ALIMENTAÇÃO COM GÁS GLP DE BAIXA PRESSÃO, ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL, GRELHA MEDINDO 40X40CM EM FERRO FUNDIDO, 03 QUEIMADORES DUPLOS E 03 SIMPLES EM FERRO (para eventual preparo de sobremesas quentes ou ajustes):	UND	R$3.650,00	R$3.849,00	R$5.000,00	**R$4.166,33**	1	R$ 4.166,33	120	R$34,72
BALANÇA DIGITAL 10 KG: alta precisão eletrônica 1g a 10 kg de precisão, para a pesagem de alimentos em geral (para pesar ingredientes e/ou pratos)	UND	R$350,00	R$265,00	R$500,00	**R$371,67**	1	R$ 371,67	120	R$3,10
Prateleiras 90x190x30 de Aço Pintura Eletrostática (para organizar utensílios, ingredientes e embalagens)	UND	R$1.000,00	R$900,00	R$1.200,00	**R$1.033,33**	4	R$ 4.133,33	60	R$68,89
Armário de Cozinha em Aço, 6 Portas 3 Gavetas (para guardar itens de menor porte como talheres e utensílios diversos)	UND	R$1.950,00	R$1.827,47	R$2.000,00	**R$1.925,82**	2	R$ 3.851,65	60	R$64,19
refresqueira dupla com capacidade total de 30 litros	UND	R$5.541,99	R$4.603,50	R$5.900,00	**R$5.348,50**	2	R$ 10.696,99	120	R$89,14
Caixas térmicas hot box: POLIETILENO, MATERIAL ISOLAMENTO INTERNO: POLIURETANO, CAPACIDADE: 80 L, MODELO TAMPA: REMOVIVEL	UND	R$1.550,00	R$1.343,12	R$2.000,00	**R$1.631,04**	5	R$ 8.155,20	36	R$226,53
Balcão térmico de buffet frio em Inox com 10 unidade (cubas)	UND	R$2.990,00	R$2.628,00	R$3.500,00	**R$3.039,33**	1	R$ 3.039,33	120	R$25,33
Balcão térmico de buffet quente em Inox com 10 unidades (cubas)	UND	R$2.900,00	R$2.628,00	R$3.200,00	**R$2.909,33**	1	R$ 2.909,33	120	R$24,24
Bebedouro industrial 4 torneiras em Inox 200 L	UND	R$4.500,00	R$4.760,00	R$4.500,00	**R$4.586,67**	1	R$ 4.586,67	120	R$38,22
PASS THROUGH VERTICAL EM INOX AQUECIDO. (220 VOLTS) DIMENSÕES MÍNIMAS: 750 MM (C) X 700 MM (L) X 2050 MM (A)	UND	R$10.500,00	R$13.015,50	R$15.000,00	**R$12.838,50**	1	R$ 12.838,50	120	R$106,99
Carrinho de transporte de alimentos em inox Comprimento 70 cm, Largura 45 cm, Profundidade 85 cm, Espessura 2,54 cm.	UND	R$2.350,00	R$2.723,00	R$3.000,00	**R$2.691,00**	2	R$ 5.382,00	60	R$89,70
Filtro de água industrial para torneira (para filtragem e purificação de água a ser utilizada nos preparos alimentícios)	UND	R$550,00	R$459,50	R$750,00	**R$586,50**	2	R$ 1.173,00	6	R$195,50
Mesas para refeitorio de 06 lugares Tampo em 18mm ou 25 mm, estrutura em aço tubular reforçado (ou material equivalente aceitavel) (para acomodar os estudantes durante as refeições) com Cadeiras (podendo também ser bancos coletivos) (total de 120 lugares)	UND	R$2.500,00	R$3.299,00	R$3.400,00	**R$3.066,33**	20	R$ 61.326,67	60	R$1.022,11
Balcão de atendimento confeccionado em MDP (para o responsável pela organização do fluxo de fornecimento)	UND	R$1.000,00	R$836,00	R$780,00	**R$872,00**	1	R$ 872,00	60	R$14,53
Cadeira Caixa Alta Estofada Couro Com Braços (para o responsável pela organização do fluxo de fornecimento)	UND	R$600,00	R$792,72	R$900,00	**R$764,24**	1	R$ 764,24	60	R$12,74
Bandeja inox com 6 divisórias, 39 cm x 39 cm x 3.5 cm: (para servir as refeições individualmente)	UND	R$70,00	R$95,80	R$87,00	**R$84,27**	500	R$ 42.133,33	60	R$702,22
Copos plásticos de 300ml (oferecido para sucos)	UND	R$3,10	R$2,92	R$5,00	**R$3,67**	500	R$ 1.836,67	36	R$51,02
Talheres (garfo, faca e colher)	KIT	R$12,00	R$15,00	R$15,00	**R$14,00**	500	R$ 7.000,00	36	R$194,44
Bandejas Material Plástico, 48 cm x 33 cm (para o transporte e serviço das refeições e sobremesas)	UND	R$50,00	R$33,90	R$30,00	**R$37,97**	20	R$ 759,33	60	R$12,66
Porta guardanapos/palito/sal, Dimensões do produto 14P x 10,5L x 9,5A centímetros, de plastico	UND	R$45,00	R$25,90	R$30,00	**R$33,63**	20	R$ 672,67	36	R$18,69
Kit Porta Papel Toalha Toalheiro E Dispenser Sabonete Liquido Saboneteira 800 ml e de Alcool de 800 ml (para hifenização de mãos)	KIT	R$150,00	R$199,90	R$250,00	**R$199,97**	4	R$ 799,87	36	R$22,22
A Lixeira Plástica Quadrada com Pedal em plástico polipropileno com a tampa sendo acionada através de um pedal com capacidade de 100 litros	UND	R$380,00	R$243,40	R$300,00	**R$307,80**	2	R$ 615,60	60	R$10,26
A Lixeira Plástica Quadrada com Pedal em plástico polipropileno com a tampa sendo acionada através de um pedal com capacidade de 50 litros	UND	R$230,00	R$155,26	R$200,00	**R$195,09**	2	R$ 390,17	60	R$6,50
BALDE PLÁSTICO, EM POLIETILENO, COM ALÇA, CAPACIDADE DE 20 LITROS;	UND	R$31,00	R$29,90	R$50,00	**R$36,97**	4	R$ 147,87	60	R$2,46
PÁ PARA LIXO, CAIXA EM POPIPROPILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, CABO DE ALUMÍNIO COM MANOPLA DE FORMATO ANATÔMICO, MEDIDA: COMP. 29 CM, LARGURA: 29CM, ALTURA: 14CM, CABO: 80CM;	UND	R$32,00	R$29,00	R$50,00	**R$37,00**	4	R$ 148,00	36	R$4,11
RODO PARA PISO, COM DUAS BORRACHAS, BASE DE 60CM, CABO DE MADEIRA;	UND	R$30,00	R$28,00	R$50,00	**R$36,00**	6	R$ 216,00	12	R$18,00
VASSOURA PIACAVA 30,00CM CABO MADEIRA C/ ROSCA 1,15M MINIMO	UND	R$25,00	R$25,00	R$47,95	**R$32,65**	6	R$ 195,90	12	R$16,33
PLACAS DE SINALIZAÇÃO PISO MOLHADO, PRODUZIDA EM POLIPROPILENO DE ALTA RESISTÊNCIA, NA COR AMARELA, MEDIDA 66X30CM;	UND	R$95,00	R$102,00	R$200,00	**R$132,33**	3	R$ 397,00	36	R$11,03
Total							**R$ 184.907,04**		**R$3.130,29**
Total por Funcionário (03)									**R$1.043,43**

RAIMUNDA KELLYSIA PAIVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

Item	Descrição	Unidade de Medida	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 1	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 2	VALOR UNITÁRIO FORNECEDOR 3	VALOR UNITÁRIO MÉDIA	Qtd. Mensal	Quantidade Anual	Valor Anual	Valor Mensal
1	Gasolina (abastecimento) (para média foi levando em consideração um raio de 5 Km de distancia do RU e tendo em vista que um veículo utilitario faz em media 5 kms por litro)	Litro	R$6,50	R$6,92	R$6,65	**R$6,69**	40	480	R$3.211,20	R$267,60
TOTAL MENSAL DIVIDO PELO NUMERO DE FUNCIONARIOS										**R$66,90**

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

ANEXO II

MEMÓRIA DE CÁLCULO – AUXILIAR DE COZINHA

MÓDULO 1 - COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

O valor do salário foi estabelecido com base no piso salarial da respectiva categoria, definido na Convenção Coletiva de Trabalho 2025/2025, firmada entre o SINDICATO DAS EMPRESAS DE ASSEIO CONSERVAÇÃO DE SERVIÇOS GERAIS DO ESTADO DO AMAPÁ (SEAC-AP) e o SINDICATO DOS TRABALHADORES EM ASSEIO E CONSERVAÇÃO DO ESTADO DO AMAPÁ (STACAP), registrado no MTE sob o nº AP000003/2025, de 11/02/2025, sendo que o empregado que labore na jornada 36H.

MÓDULO 2 – ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS

CÁLCULOS DO SUBMÓDULO 2.1 – 13º SALÁRIO FÉRIAS E ADICIONAL DE FÉRIAS			
Item	**%**	**Memória de Cálculo**	**Fundamento**
A – 13º Salário.	8,33%	[(1/12)x100] = 8,33%	Art. 7º, VIII, CF/88.
B – Férias e Adicional de Férias.	12,10%[1]	= 9,075% + 3,025% = 12,10%	Anexo XII da IN 5/17
TOTAL SUBMODULO 2.1	**20,43%**	-	-

Observações:
(1) Na alínea B é obrigatória a cotação de 12,10% sobre o valor do Módulo 1 - Composição da Remuneração, conforme Anexo XII da IN 5/17 (Férias + Adicional = 12,10% = 9,075% + 3,025%). No caso de prorrogação, será excluído o item Férias (9,075%) em cumprimento da Nota 3, permanecendo somente o Adicional de Férias (3,025%).

CÁLCULOS DO SUBMÓDULO 2.2 – GPS, FGTS e outras contribuições			
Item	**%**	**Memória de Cálculo**	**Fundamento**
A – INSS	20,00%	-	Art. 22, Inciso I, da Lei nº 8.212/91.
B – Salário Educação	2,50%	-	Art. 3º, Inciso I, Decreto n.º 87.043/82.
C - SAT (Seguro Acidente de Trabalho)	3,00 %	-	Art. 22, II, "b" e "c" da Lei 8.212/91, Anexos V do Decreto nº 3.048/99 e Decreto º 6957/09.
D – SESC ou SESI	1,50%	-	Art. 30, da Lei nº 8.036/90
E – SENAI - SENAC	1,00%	-	Decreto-Lei n.º 2.318/86.
F – SEBRAE	0,60%	-	Art. 8º, Lei n.º 8.029/90 e Lei 8.154/90.
G – INCRA	0,20%	-	Lei n.º 7.787/89 e DL n.º 1.146/70.
H – FGTS	8,00%	-	Art. 15, Lei nº 8.036/90 e Art. 7º, III, CF/88.
TOTAL SUBMÓDULO 2.2	**36,80%**	-	-

Observações:
(1) **O calculo do submódulo 2.2 tem como base de cálculo MÓDULO 1 + SUBMÓDULO 2.1 + RESUMO SUBMÓDULO 4**
(2) Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.
(3) O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

CÁLCULOS DO MÓDULO 2.3 - BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS		
Item	**Memória de Cálculo**	**Fundamento**

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

A – Transporte	[(valor da passagem x 2 x 22)] – [(6/100) x (salário da categoria)] = (gasto mensal com transporte) – (6% do salário da categoria)	Art. 9º do Decreto 95.247/97
B – Auxílio Alimentação	-	Cláusula Contida na Convenção Coletiva da Categoria.
C – Seguro de Vida ou auxílio funeral	-	Cláusula Contida na Convenção Coletiva da Categoria.

MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO

CÁLCULOS DO MÓDULO 3 – PROVISÃO PARA RESCISÃO			
Item	**%**	**Memória de Cálculo**	**Fundamento**
A – Aviso prévio indenizado[1].	0,42%	[(0,05) x (1/12)] x 100= 0,42%	Art. 7º, XXI, CF/88 e Art. 477, 487 e ss da CLT.
B – Incidência do FGTS sobre o aviso prévio indenizado.	0,033%	[(0,08) x (0,0042) x 100] = 0,03%	Súmula nº 305 do TST
C - Multa do FGTS do aviso prévio indenizado[2].	3,44%	0,08 x 0,4 x 0,9 x [1 + 1/12 + 1/12 + (1/3 x 1/12)] ≅ 3,44%	Art. 18 da Lei 8.036/90. Art. 12 da Lei 13.932/2019.
D – Aviso prévio trabalhado[3].	1,94%	[(100% / 30) x 7]/ 12 = 1,94%	Acórdão 1.186/2017 – Plenário (TCU)
E – Incidência do Submódulo 2.2 sobre o aviso prévio trabalhado.	0,72%	[1,94% x 36,80% = 0,72%]	Anexo VII -D da Instrução Normativa Nº. 5/2017
F - Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado[4].	0,062%	0,0194 ×0,08 × 0,4 ×100 = 0,062	Anexo VII -D da Instrução Normativa Nº. 5/2017

Observações:

(1) Para o cálculo do Aviso Prévio Indenizado, conforme disposto no §1º do art. 487 da CLT. De acordo com levantamento efetuado em diversos contratos, cerca de 5% do pessoal é demitido pelo empregador, antes do término do contrato de trabalho. Cálculo ((1/12) x 0,05) x 100 ≅ 0,42%.

(2) Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado – rescisão sem justa causa: Esse item corresponde ao valor da multa do FGTS (40%) que incide sobre o saldo dos depósitos efetuados na conta vinculada ao FGTS do trabalhador. Considerasse que 10% dos empregados pedem contas, portanto, essa penalidade recai sobre os 90% remanescentes. Logo, o pagamento da multa para os valores depositados relativos a salários, férias e 13º salário corresponde a: 0,08 x 0,4 x 0,9 x [1 + 1/12 + 1/12 + (1/3 * 1/12)] ≅ 3,44%.

(3) Aviso Prévio Trabalhado – Arts. 487 e 488, CLT, c/c art. 7º, XXI, CF/88. Conforme entendimento do TCU, Acórdão 1.186/2017 - Plenário, o percentual mais adequado para o item Aviso Prévio Trabalhado é de 1,94%.

(4) A Lei Complementar nº 110, de 29 de junho de 2001, determina que, no caso de rescisão sem justa causa, incidirá multa de 40% da soma dos depósitos do FGTS sobre a alíquota do FGTS (8%) aplicada sobre o custo de referência para o aviso prévio indenizado/trabalhado. No cálculo foram considerados os valores depositados relativos a salários, 13º salário e férias (inclusive 1/3 constitucional). Valor de referência do aviso prévio trabalhado: 0,062% (Item D).

MÓDULO 4 - CUSTO DE REPOSIÇÃO PROFISSIONAL AUSENTE

CÁLCULOS DO SUBMÓDULO 4.1 - AUSÊNCIAS LEGAIS			
Item	**%**	**Memória de Cálculo**	**Fundamento**
A – Férias	0,93%	8,33% + 2,78% = 11,11% / 12 meses = 0,93%	Art. 7º, XVII, CF/88.
B – Ausência Legais	0,82%	[(Rem/30) x 2,96 dias]/12 =0,82%	Art. 18, inciso I e Art. 59 ao 63 da Lei nº 8.213/91, Art. 131, inciso III, Art. 201, inciso I e 476 da CLT.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

C – Licença paternidade[1]	0,02%	{[(5/30)/12] x (0,015) x 100} = 0,02%	Art. 7º, inciso XIX e Art. 10, § 1º da CF/88 e Art. 473, III da CLT.
D – Ausências por acidente de trabalho	0,03%	{[(Rem/30)x15dias]/12}x0,78% = 0,03%	Lei 6.367/76 e Art. 473 da CLT.
E – Afastamento Maternidade[2]	0,074%	[(0,1111x0,02x0,333)x100] = 0,074%	Artigos 6º e 201, da CF/88 e Art. 392 da CLT.
F - Substituto na cobertura de Ausência por doença	**0,83%**		

(1) Essa licença é de 5 dias corridos iniciados no dia do nascimento do filho. Para o cálculo foi considerado que nascem filhos de 1,5% dos empregados no período de 01 ano, conforme Estudos CNJ – Resolução 98/2009.
(2) Estimativa de 2% (dois por cento) dos empregados usufruindo de 4 (quatro) meses de licença por ano, conforme Estudos CNJ – Resolução 98/2009.

MÓDULO 5 - INSUMOS DIVERSOS

Item	Memória de Cálculo	Fundamento
A – Uniformes[1]	-	Cláusula Contida na Convenção Coletiva da Categoria.
B – Equipamentos e Utensílios [2]	-	-
C – Equipamentos de proteção individual – EPI's[3]	-	-
D – Equipamentos e Utensilios[4]	-	-
E – Combustivel	-	-
F - Segurança e medicina do trabalho	-	Cláusula quadragésima-segunda CCT

Observações:
(1) O valor dos uniformes foi obtido em pesquisa de preços de mercado e a metodologia de cálculo para a definição de seus valores mensais se encontra juntado ao processo.
(2) – O valor dos materiais foi obtido em pesquisa de preços de mercado e a metodologia de cálculo para a definição de seus valores mensais se encontra juntado ao processo.
(3) O Valor dos equipamentos de proteção individual – EPI's foi obtido em pesquisa de preços de mercado e a metodologia de cálculo para a definição de seus valores mensais se encontra juntado ao processo.
(4) O valor de equipamentos e utensilios foi obtido em pesquisa de preços de mercado e a metodologia de cálculo para a definição de seus valores mensais se encontra juntado ao processo. Com relação a depreciação, adotou-se a vida útil de 5 anos e valor residual de 20%.
Assim,
Depreciação mensal= R$ / Meses de Depreciação
Logo,
depreciação de equipamentos = (Depreciação Mensal)/ quantidade estimada de funcionários = estimativo de funcionários;
depreciação de equipamentos = R$ /Meses de Depreciação;
depreciação de equipamentos = (_____) / Meses de Depreciação

MÓDULO 6 – CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

(1) **Custos Indiretos e Lucro**
Para fins de estimativa do Corpo de Bombeiros Militar do Amapá, o CIL – Custos Indiretos e Lucro, incluindo todos os impostos e contribuições não repercutíveis, incidentes sobre o total da Remuneração, Benefícios Mensais e Diários, Insumos e Encargos Sociais e Trabalhistas, é definido em 6%, enquanto o Lucro é definido em 6,79%, totalizando 12,79%.
O Custo Indireto obtido da aplicação do percentual sobre o Subtotal (A + B + C + D + E) contido no quadro resumo do custo por empregado
O Lucro obtido da aplicação do percentual sobre Subtotal (A + B + C + D + E) + valor obtido no Custo Indireto

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e KÁTIA PAULINO DOS SANTOS, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

(2) **Tributação**

Os tributos (ISSQN, PIS e COFINS) foram definidos utilizando o regime de tributação de Lucro Presumido, incidência cumulativa. A Empresa deve elaborar sua proposta e, por conseguinte, sua planilha com base no regime de tributação ao qual estará submetido durante a execução do contrato.

Cálculo da Tributação:
a) Tributos % = To 8,65%
b) (Total dos Módulos 1,2,3,4 e 5 + Custo indiretos + lucro) = Po
c) Po / (1 - To) = P1 (percentual de cada tributo incidente em P1)
d) Valor dos Tributos = P1 – Po.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

ANEXO III

MEMÓRIA DE CÁLCULO – AUXILIAR DE COZINHA

CONTROLE DE UTILIZAÇÃO E DE MEDIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A Universidade do Estado do Amapá (UEAP) possui cerca de 2100 (dois mil e cem) matrículas ativas, entre alunos da graduação e pós-graduação, deste quantitativo, mais de dois terços são matrículas nos horários da manhã e tarde, ou de cursos integrais (com aulas e atividades de pesquisa manhã e tarde). Com relação ao número de matriculados na graduação, a UEAP possui 623 alunos matriculados no turno da manhã, 508 matriculados no turno da tarde e 470 alunos matriculados no turno da noite.

Considerando que a meta de atendimento diário do Restaurante Universitário é de 400 pessoas, tendo por base o espaço físico do local, que é o maior balizador do quantitativo de atendimento diário, constata-se que o quantitativo é inferior à demanda real de atendimento da Universidade, principalmente se considerarmos os profissionais da Instituição (prioridade secundária, de atendimento).

O controle da utilização do Restaurante Universitário será feito, a priori, por meio ticket impresso, até a conclusão da instalação do módulo Sigaa Restaurante Universitário, o que se estima se concretizar até dezembro de 2025.

A UEAP possui o Sigaa como sistema acadêmico desde 2021 em funcionamento, sendo que a empresa possui disponível o módulo de Restaurante Universitário, já estando a Gestão da Universidade nas tratativas para sua instalação. Enquanto esta não é efetivada a UEAP fará o controle de utilização do Restaurante Universitário por meio de ticket manuais, a serem disponibilizados aos usuários no ato de procura do Restaurante, os quais serão devidamente identificados no sentido de se evitar fraudes e conferidos diariamente, para o controle da utilização do Restaurante e correição de cálculos para a emissão de notas pela empresa.

O módulo SIGAA para o restaurante universitário funciona como um sistema de gestão e acesso, onde os estudantes cadastram-se, atualizam suas informações e podem realizar a solicitação e pagamento de suas refeições subsidiadas, além de registrarem seu acesso no RU. O processo de uso pode envolver desde o cadastro de uma foto e senha até a solicitação de desbloqueio de acesso e a recarga de um cartão de refeições. A seguir descreveremos a forma de funcionamento.

1. Cadastro e Acesso ao Sigaa:

O usuário deve ter uma matrícula ativa e uma senha pessoal para acessar o Sigaa. Se não tiver cadastro, deve preencher as informações solicitadas no sistema, que geralmente inclui a criação de um nome de usuário e senha.

2. Atualização de Dados:

É preciso ter uma foto atual e bem focada no seu perfil do Sigaa.

3. Solicitação e Pagamento (quando aplicável):

Os estudantes podem solicitar e pagar por suas refeições pelo sistema. A forma de pagamento pode variar, incluindo a emissão de guias de recolhimento para pagamento em bancos.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

4. Acesso no Restaurante Universitário:

No restaurante, é necessário apresentar o documento de identificação ou o cartão de acesso, que pode estar vinculado ao Sigaa. Após o acesso e o serviço da refeição, o estudante registra sua entrada.

5. Verificação de Matrícula:

Para utilizar os serviços do RU, o usuário deve estar com a matrícula ativa no Sigaa.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

ANEXO IV
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

1. Da Definição e dos Objetivos

1.1 O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) é o mecanismo que define em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

1.2 O fiscal de contrato deve avaliar constantemente a execução do objeto e, se for o caso, poderá utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo V-B da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05, DE 26 DE MAIO DE 2017, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, cujas constatações de infrações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados com base nos indicadores estabelecidos e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes, sempre que a contratada:

a) Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou ulizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

1.4 Os descontos previstos no IMR não excluem o cumprimento dos demais itens do edital nem a aplicação das demais penalidades previstas no edital.

1.5 Os descontos serão aplicados, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei 8.666/93 e no edital, referentes à inexecução da prestação dos serviços, no todo ou em parte.

1.6 O objetivo do IMR é vincular o pagamento aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as reduções de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, serem interpretadas como penalidades ou multas, as quais exigem abertura do regular processo administrativo e do contraditório.

1.7 A empresa contratada deverá manter endereço eletrônico para a correspondência via e-mail.

1.8 Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização deverão ser comunicadas por escrito e poderão ser encaminhadas, via correspondência eletrônica à empresa contratada com cópia para a Gestão de Contratos da Contratante.

1.9 É requisito básico que a CONTRATADA cumpra e respeite as obrigações trabalhistas conforme lei vigente, bem como siga corretamente o plano de trabalho elaborado pelas partes do contrato.

2. Dos Indicadores

2.1 Cada indicador será atribuído determinado grau de infração, conforme definições e objetivos presentes no Quadro 1. Adicionalmente, o Quadro 2 constante deste IMR apresenta o percentual a ser debitado do faturamento mensal total dos serviços prestados pela CONTRATADA em função do não cumprimento da medição dos resultados, sem prejuízo da aplicação das penalidades contratuais previstas em lei, em consonância com os graus apresentados no Quadro 3.

2.2 No caso do registro de ocorrências que não constem no Quadro 3 (descrição e graus das infrações dos serviços prestados), será aplicado o grau de infração correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passivas de aplicação direta.

2.3 Se o motivo das inadequações ocorrer por comprovado impedimento ou por motivo de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do IFAP, a

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

Quadro 1: Definições e objetivos do Instrumento de Medição de Resultado (IMR)

ITEM	DESCRIÇÃO
1. Finalidade	Garantir a boa execução e prestação do serviço de maneira adequada para que os alunos tenham uma alimentação de qualidade. Oferecer refeições de acordo com as normas de higiene, qualidade e saúde adequadas. Atender as legislações em sua totalidade.
2. Meta a cumprir	Atender às obrigações contratuais, conforme condições e exigências do Termo de Referência, com excelência na prestação dos serviços contratados.
3. Instrumento de Medição	Avaliação do Fiscal do Contrato por meio de observações próprias e dos setores administrativo/educacional e dos estudantes do IFAP, baseando-se nos indicadores de infrações presentes no Quadro 3.
4. Forma de acompanhamento	Vistoria e verificações.
5. Periodicidade	Diária, podendo ocorrer várias vezes ao dia, conforme a necessidade
6. Mecanismo de cálculo	Cada infração corresponde a um determinado grau, que por sua vez consta o respectivo percentual a ser descontado, conforme Quadros 2 e 3.
7. Início da vigência	Data do início da prestação dos serviços, conforme a ordem de serviço, emitida pela Contratante.
8. Faixas de ajuste no pagamento	De acordo com o Quadro 2.
9. Observações	1.A empresa será comunicada por escrito da referida infração, onde deverá providenciar o respectivo desconto no valor da nota fiscal emitida. 2 O valor do desconto será dobrado caso haja reincidência relacionada sobre o mesmo item num prazo de 90 dias. 3 Caso a infração venha a atingir mais de um item do Quadro 3, será validada a de maior valor.

Quadro 2: Correlação entre o grau da infração e o desconto sobre a nota fiscal mensal.

GRAU	DESCONTO SOBRE A NOTA FISCAL MENSAL
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

Quadro 3: Descrição e graus das infrações dos serviços prestados.

INFRAÇÃO		
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**GRAU**
1	Não dispor de materiais, móveis, equipamentos, utensílios e material descartável, em quantidade, qualidade e condições necessárias e adequadas para o bom atendimento dos usuários.	03
2	Manter um número insuficiente de funcionários para acompanhar e desempenhar com qualidade as funções necessárias inerentes às atividades de manipulação e distribuição dos alimentos.	04
3	Atrasar em prazo superior à 10 minutos do horário previamente estipulado pela Contratante o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	05
4	Paralisação do atendimento no prazo superior a 10 minutos devido à falta de alimentos.	05
5	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	04
6	Deixar de efetuar controle de temperatura dos alimentos e a coleta de amostras dos alimentos presentes nos balcões térmicos.	05
7	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	05
8	Recusar-se ou atrasar a execução de serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia.	02
9	Permitir a presença de empregados sem uniformes, com uniformes sujos, manchados ou mal apresentados ou sem crachá de identificação, ou não atender às determinações da Contratante quanto à permanência e circulação nas instalações dos empregados que prestam serviço à Contratante, por empregado e por ocorrência.	01

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

ANEXO V

CONSIDERAÇÕES GERAIS ACERCA DAS REFEIÇÕES E SEU FORNECIMENTO

Considerações acerca do fornecimento das refeições

Considerações gerais

Tabela - Considerações acerca do fornecimento das refeições

I	Estimativa diária de fornecimento conforme alunos matriculados em cursos na forma integrada e dias letivos estimados: – 400 refeições.
II	O quantitativo de refeições será definido diariamente pelo Campus. O fiscal ou responsável designado informará à Contratada o número de alunos até as 9h30min do dia letivo/atividade acadêmica.
III	As refeições deverão ser produzidas no município sede do Campus demandante ou em municípios circunvizinhos, evitando risco de perda de qualidade.
IV	O transporte deverá ocorrer em veículos apropriados, fechados, limpos e higienizados, capazes de manter a conservação e propriedades dos alimentos, conforme Código Sanitário.
V	As refeições devem ser acondicionadas em recipientes térmicos e distribuídas em balcões térmicos (estufas quente e fria), próprios para self-service.
VI	O horário do almoço será das 11h00min às 14h00min, podendo ser ajustado conforme horário acadêmico. A Contratada deverá chegar com 30 minutos de antecedência para pesagem dos alimentos.
VII	Os cardápios deverão ser elaborados pela nutricionista da Contratada, padronizados e balanceados, e submetidos à aprovação da Contratante.
VIII	O controle diário será realizado pelo DAES, pelo fiscal do contrato e representante da Contratante, por meio de registros de matrícula e contagem de pratos distribuídos.
IX	A montagem do cardápio deve ser feita com 30 dias de antecedência. Substituições de itens deverão ser comunicadas com 48h de antecedência e aprovadas pelo fiscal.
X	O cardápio deverá utilizar gêneros alimentícios básicos, respeitando referências nutricionais, hábitos e cultura alimentar da localidade, priorizando sustentabilidade, sazonalidade e diversidade agrícola.
XI	É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional (refrigerantes, refrescos artificiais, xaropes, chás prontos e similares).
XII	É restrita a aquisição de enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos, semiprontos, prontos para consumo e alimentos concentrados em pó ou desidratados.

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e KÁTIA PAULINO DOS SANTOS, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3

XIII **A Contratada deverá atender a necessidades nutricionais específicas (ex.: celíacos, diabéticos, hipertensos, anêmicos, alérgicos, intolerantes), mediante solicitação da Contratante e conforme recomendações médicas/nutricionais (Lei nº 11.947/2009).**

XIV **Não será permitido atraso na entrega das refeições, mudança não autorizada de cardápio, alteração da qualidade dos ingredientes ou falta de itens antes do término da distribuição. Alterações deverão ser previamente comunicadas e justificadas.**

XV **É vedado o uso das instalações da UEAP para preparo das refeições. A empresa deverá possuir cozinha industrial própria, conforme normas técnicas. Havendo, futuramente, espaço adequado no UEAP, as refeições poderão ser preparadas in loco.**

XVI **A Contratada deverá comprovar, na assinatura do contrato, que possui profissional de nível superior em Nutrição registrado no CRN, para acompanhar a execução dos serviços durante toda a vigência contratual.**

RAIMUNDA KELLY SILVA GOMES, DOCENTE/PRÓ-REITORA PROEXT DEC. 2443/2018, em 10/09/2025 e **KÁTIA PAULINO DOS SANTOS**, DOCENTE/REITOR(A), em 10/09/2025
A autenticidade do documento pode ser conferida no site: https://sigdoc.ap.gov.br/autenticador Cód. verificador: 594438428. Cód. CRC: 5FCB7A3